ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Товарознавства, митної справи та управління якістю

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

"ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І ЯКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇХ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ"

Виконав: здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти

ОПП "Товарознавство та експертиза в митній справі"

Спеціальність 076 "Підприємництво та торгівля"

_____ **Бусел Богдан Миколайович**

Науковий керівник: к.т.н.проф.

_____ **Гаврилишин Володимир Володимирович**

Львів 2026

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут, факультет *товарознавства, управління та сфери обслуговування*
Кафедра *товарознавства, митної справи та управління якістю*
Рівень вищої освіти *другий*
Ступінь вищої освіти магістр
Спеціальність *076 «Підприємництво та торгівля»*
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма *«Товарознавство та експертиза в митній справі»*
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри товарознавства,
митної справи та управління якістю
_____доц. Шестопал Г. С.
"____" _____2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Бусел Богдана Миколайовича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи ***«Товарознавчо-експертні дослідження асортименту і якості лікеро-горілчаних виробів та особливості їх митного оформлення»***

керівник роботи *Гаврилишин В.В., професор, кандидат технічних наук,*
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом вищого навчального закладу від "06*" листопада 2024 року* №1073/03
2. Термін подання студентом роботи *23 січня 2026 р.*
3. Вихідні дані до роботи *матеріали публікацій за останні 3 роки, статистичний щорічник, періодичні видання «Agravery», «Пиво і напої», «landlord», «Упаковка», «Економіка і суспільство» та інші*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) *аналіз ринку лікеро-горілчаних виробів в Україні; споживні властивості лікеро-горілчаних виробів; товарознавчо-експертні дослідження асортименту, споживних властивостей і якості лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова; особливості митного оформлення лікеро-горілчаних напоїв.*
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) *таблиці та графіки, виробництва та споживання лікеро-горілчаних виробів в Україні, аналізу асортименту, споживних властивостей і якості лікеро-горілчаних напоїв, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова, порядок нарахування та сплати мита і митних зборів при імпорті лікеро-горілчаних виробів.*

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ І. Класифікація лікеро-горілчаних виробів та шляхи розширення їх асортименту	*проф. Гаврилишин В.В.*		
Розділ 2. Об'єкти та методи досліджень	*проф. Гаврилишин В.В.*		
Розділ 3. Ринок, дослідження асортименту, споживних властивостей і якості лікеро-горілчаних виробів	*проф. Гаврилишин В.В.*		
Розділ 4. Особливості митного оформлення лікеро-горілчаних напоїв	*проф. Гаврилишин В.В.*		

7. Дата видачі завдання *08.11.2024*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ	26.11.2024	виконано
2.	Класифікація лікеро-горілчаних виробів і шляхи покращення їх якості	19.12.2024	виконано
3.	Фальсифікації лікеро-горілчаних виробів та види їх захисту	24.01.2025	виконано
4.	Об'єкти і методи досліджень	20.02.2025	виконано
5.	Аналіз ринку алкогольних напоїв в Україні	19.05.2025	виконано
6.	Товарознавча характеристика асортименту лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова	19.09.2025	виконано
7.	Аналіз діяльності та дослідження асортименту лікеро-горілчаних виробів Львівського лікеро-горілчаного заводу у фірмових магазинах з продажу алкоголю	14.10.2025	виконано
8.	Оцінка якості лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова	05.11.2025	виконано
9.	Особливості митного оформлення лікеро-горілчаних напоїв	28.11.2025	виконано
10.	Висновки і пропозиції	10.12.2025	виконано
11.	Список використаних джерел	19.12.2025	виконано

Здобувач _____ **Бусел Б.М.**
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ **Гаврилишин В.В.**
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Бусел Б.М. «Товарознавчо-експертні дослідження асортименту і якості лікеро-горілчаних виробів та особливості їх митного оформлення». – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Товарознавство та експертиза в митній справі» за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля». – Львівський торговельно-економічний університет. Львів, 2026 р.

У роботі розглянуто асортимент, напрямки розширення та підвищення якості і споживних властивостей лікеро-горілчаних виробів, а також особливості їх митного оформлення.

Узагальнено об'єкти та методи досліджень якості лікеро-горілчаних виробів.

Проаналізовано ринок алкогольних напоїв в Україні, споживчі переваги та асортиментну пропозицію лікеро-горілчаних виробів торговельної мережі м.Львова, експорт та імпорт алкоголю, проведено дослідження якості та дегустаційну оцінку обраних зразків лікерів, наливок та настоянок.

Обґрунтовано пропозиції щодо забезпечення безпечності алкогольних напоїв та покращення їх якісних показників з метою експорту в інші країни світу.

Ключові слова: асортимент**,** якість, споживні властивості, горілка, лікеро-горілчані вироби, код УКТ ЗЕД, митне оформлення.

ANNOTATION

Busel B.M. "Commodity-expert studies of the assortment and quality of liquor-vodka products and the peculiarities of their customs clearance". - Manuscript.

Qualification work for obtaining the second (master's) level of higher education in the educational and professional program "Commodity Science and Expertise in Customs Affairs" in the specialty 076 "Entrepreneurship and Trade". - Lviv University of Trade and Economics. Lviv, 2026.

The work examines the assortment and directions of expansion and improvement of the quality and consumer properties of liquor and vodka products, as well as the peculiarities of their customs clearance.

Objects and methods of quality research of liquor and vodka products are summarized.

The market of alcoholic beverages in Ukraine was analyzed, consumer preferences and assortment of liquor and vodka products of the trade network of Lviv, export and import of alcohol, quality research and tasting evaluation of selected samples of liquors, tinctures and tinctures were conducted.

Keywords: assortment, quality, consumer properties, vodka, liquor-vodka products, UCT code ZED, customs clearance.

ЗМІСТ

		с.
	ВСТУП.....	3
Розділ 1.	**КЛАСИФІКАЦІЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ ТА ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ ЇХ АСОРТИМЕНТУ ТА ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ**	6
1.1.	Класифікація лікеро-горілчаних виробів і шляхи покращення їх якості	6
1.2.	Фальсифікації лікеро-горілчаних виробів та види їх захисту	26
Розділ 2.	**ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ**	37
Розділ 3.	**РИНОК, ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ І ЯКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ**	42
3.1.	Аналіз ринку алкогольних напоїв в Україні	42
3.2.	Товарознавча характеристика асортименту лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова	64
3.3.	Аналіз діяльності та дослідження асортименту лікеро-горілчаних виробів Львівського лікеро-горілчаного заводу у фірмових магазинах з продажу алкоголю	70
3.4.	Оцінка якості лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова	81
Розділ 4.	**ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ**	88
	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	100
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	104
	ДОДАТКИ	

ВСТУП

Після проголошення незалежності, Україна увійшла в нову фазу розвитку та регулювання ринку лікеро-горілчаної й спиртової промисловості.

Ці зміни були зумовлені формуванням державності, появою різноманітних форм власності та скасуванням державної монополії на виробництво й обіг алкоголю.

Вітчизняна алкогольна індустрія є однією з най динамічніших у країні та відіграє важливу роль у наповненні державного бюджету, забезпечуючи значну частку у структурі валового внутрішнього продукту.

Лікеро-горілчана галузь входить до складу харчової промисловості та займається випуском широкого спектра алкогольних напоїв - горілки, різних видів спиртів (питного, коньячного, плодового), лікерів, віскі, бренді, джину, настоянок, а також слабоалкогольної продукції.

Сучасний алкогольний ринок України представлений досить різноманітно. Вітчизняні виробники успішно конкурують з імпортом, проте легальний сектор стикається зі значними труднощами через тіньовий обіг.

Виробництво лікеро-горілчаної продукції є важливою складовою харчової промисловості та має суттєвий вплив на наповнення Державного бюджету. Водночас підвищення акцизів на алкоголь може як сприяти збільшенню доходів, так і навпаки - зменшити їх.

Галузь є основним споживачем етилового спирту в Україні. Найбільшими центрами виробництва є Немирів, Київ, Одеса та Чернігів. Діяльність підприємств орієнтована насамперед на потреби споживачів.

Український ринок лікеро-горілчаних виробів продовжує активно розвиватися. Останнім часом зростає інтерес до натуральних продуктів, тому виробники все частіше додають у напої природні інгредієнти з біологічно активними речовинами. Це дозволяє не лише урізноманітнити асортимент, а й збагатити продукцію корисними нутрієнтами.

Для виробництва таких напоїв застосовують етиловий спирт-ректифікат різного ступеня очищення, пом'якшену воду, свіжу чи сушену фруктово-ягідну сировину, а також ароматичні добавки - трави, листя, бруньки, квіти, спеції, цукор, патоку, ефірні олії, есенції, харчові кислоти та барвники.

Технологія виготовлення лікеро-горілчаних напоїв включає підготовку напівфабрикатів, купажування, відстоювання, фільтрацію та розлив готової продукції.

Класифікація алкогольних виробів здійснюється за вмістом етилового спирту й цукру, що визначає їхні органолептичні характеристики та вплив на організм людини.

Актуальність теми даної кваліфікаційної роботи полягає в тому, що якість, споживні та інші властивості, ціна товарів є першочерговими для споживачів саме тому виробникам необхідно постійно розширювати асортимент, поліпшувати та підвищувати якість, щоб бути на ринку лікеро-горілчаних продуктів завжди попереду.

Мета роботи – дослідження ринку, асортименту, якості лікеро-горілчаних виробів та особливостей їх митного оформлення.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути напрямки розширення асортименту і підвищення якості та споживних властивостей лікеро-горілчаних виробів;
- відмітити особливості пакованння та проблеми захисту лікеро-горілчаних виробів від фальсифікації;
- представити об'єкти та методи досліджень;
- проаналізувати ринок лікеро-горілчаних виробів в Україні;
- дослідити асортимент та подати товарознавчу характеристику лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова
- провести експертні дослідження якості лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова;
- визначити конкурентоспроможність лікеро-горілчаних виробів;

– розглянути особливості митного оформлення лікеро-горілчаної продукції при перетині митного кордону України;

– розробити пропозиції щодо вдосконалення асортименту лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова.

Об’єкт дослідження – лікеро-горілчані вироби, їх асортимент на ринку України.

Предмет дослідження – споживні властивості та якість лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються в торговельній мережі м.Львова.

Публікації: за результатами виконаних досліджень опубліковано тези у матеріалах міжнародної конференції здобувачів вищої освіти "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення" Львів, 29 травня 2025 року Львівський торговельно-економічний університет «Види продукції та основні виробники лікеро-горілчаних виробів в Україні», та у матеріалах XIII міжнародної науково-практичної конференції "Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг" Львів, 04 грудня 2025 року Львівський торговельно-економічний університет "вимоги до якості лікеро-горілчаних напоїв"

Структура і обсяг кваліфікаційної роботи: робота складається зі вступу, 4 розділів, загальних висновків, списку використаних джерел 102 найменування та додатків.

Робота викладена на 103 сторінках комп'ютерного тексту, вміщує 42 таблиці, 21 рисунок.

РОЗДІЛ 1

КЛАСИФІКАЦІЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ ТА ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ ЇХ АСОРТИМЕНТУ ТА ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ

1.1. Класифікація лікеро-горілчаних виробів і шляхи покращення їх якості

Лікеро-горілчаними товарами є міцні спиртні напої, зроблені купажуванням ректифікованого етилового спирту та пом'якшеної води з додаванням цукру, фарбників, меду, плодово-ягідної, ефіроолійної або неароматичної рослинної сировини [49].

Лікеро-горілчані вироби поділяються на 15 груп в залежності від масової концентрації загального екстракту та цукру, а також міцності (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація лікеро-горілчаних виробів [49]

Група лікеро-горілчаних виробів	Міцність, % об.	Концентрація, г/100 мл	
		Загального екстракту	цукру
Гіркі настоянки	30-60	0-8	0-7
Маломіцні настоянки гіркі	25-28	-	-
Настоянки солодкі	16-25	9-30	16-30
Настоянки напівсолодкі	30-40	10-12	2-10
Настоянки напівсолодкі маломіцні	20-28	9-10	9-10
Наливки	18-30	26-47	25-40
Міцні лікери	35-45	25-50	25-50
Десертні лікери	25-30	35-50	35-50
Лікери емульсійні	18-25	15-35	15-35
Десертні напої	12-16	15-32	14-30
Креми	20-23	50-60	49-60
Пунші	15-20	33-39	33-40
Аперитиви	17-45	7-25	20-25
Бальзами	40-45	-	-
Коктейлі	7-17	-	-

Із запашних спиртів, вигнаних із ефіроолійної сировини, одержують міцні настоянки. Маючи солодкий присмак, міцні настоянки вирізняються один від одного смаковими відтінками: пекучо-гіркуватий, м'ятний, з духом кмину, з ледь відчутним запахом коріандру та апельсина.

Із плодових та ягідних спиртових морсів і соків, з духмяних спиртів та настоянок виготовляють десертні лікери. Смак їх теж солодкий, та частіше кисло-солодкий, з присмаком і ароматом головної плодово-ягідної, пряно-ароматичної сировини, какао, кави.

Особливий смак лікерам надають ефірні масла трав, спеції, фрукти, ягоди, іноді в їх склад входять навіть овочі. Як замінник цукру може виступати мед, глюкоза або карамель.

Креми - найменш спиртовані лікери. Їм властива густа тягуча консистенція, яка обумовлена високим вмістом цукру. Для виробництва кремів-лікерів використовують спиртовані соки та морси і різноманітні настої. Асортимент кремів невеликий і включає наступні найменування: Абрикосовий, Вишневий, Кизиловий, Полуничний, Малиновий, Горобиновий, Чорносмородиновий, Шоколадний, Яблучний.

Назва «лікер» прийшло в українську мову від латинського «liquor» – рідина. Так в середньовіччі називали великий клас спиртових настоїв трав, ягід і плодів.

Залежно від виду сировини, з якого виробляється лікерний напій, виділяють кілька типів (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Типи лікерів

Саме трав’яний лікер з’явився найпершим. Для трав’яних лікерів характерний трохи терпкий, а іноді і гіркуватий смак, виготовляється з різних трав і коріння (може місити у складі до 50 різних видів трав).

Ароматизаторами таких напоїв виступають трави та спеції, а в складі деяких трав’яних лікерів та настоянок виступають лікарські трави та коріння рослин. Прикладами трав’яних лікерів слугують Бехеровка, що містить у своєму складі 20 видів природних трав або їх синтетичні замінники і Егермейстер - у складі якого міститься 56 різних видів коріння. У помірних дозах трав’яний напій позитивно позначається на травній системі, значно покращуючи її роботу.

Алкогольною основою більшості фруктових лікерів виступають фруктовий дистилят (бренді) або зерновий спирт. В якості екстракту, що створює базовий смак, підходять будь-які фрукти і ягоди, завдяки чому асортимент лікерів настільки різноманітний. Фруктові лікери мають ніжний смак і неймовірно солодкий аромат. Для них характерна бархатиста текстура, яка дуже м’яко впливає на організм людини, зігріваючи його зсередини. Для виготовлення таких напоїв беруться всілякі фрукти: чорниця, журавлина, мандарини, персики, полуниця і безліч інших.

Найпопулярніший фруктовий лікер – це «Лімончіно», виготовлений з різних видів цитрусових.

Проте існують варіанти напоїв, в яких фруктовий екстракт не використовується, наприклад, яєчний лікер Адвокат або молочний Бейліс.

Крем-лікери містять натуральні вершки, а також вони можуть включати сирі курячі яйця і молоко. Компонентами, що відповідають за смаковий відтінок або повністю формують смак лікерів є какао, яєчний жовток, чай, кава, вершки, ваніль та інші.

До емульсійних лікерів відносять каламутні напої у вигляді емульсії. Їх виробляють з різної сировини. Це новий вид напоїв, які починає виробляти наша промисловість, проте вони широко відомі за кордоном. Їх відмінна риса – непрозорість. Найчастіше використовуються при виготовленні коктейлів.

Кожен виробник намагається створити унікальний склад, який відрізняє його торгову марку від конкурентів, але є базові компоненти, які входять в кожен лікер.

За допомогою дистильованої води регулюють міцність і консистенцію, а в якості підсолоджувачів використовують цукор, чисту глюкозу або мед [15].

Наливки бувають ягідні, фруктові, трав'яні, пряні та відрізняються смаком залежно від основи та ступеня солодкості, від десертних (солодких) до гіркуватих, часто класифікуються за типом сировини та способу приготування.

Наливки - це алкогольні настоянки з додаванням цукру міцністю 15-20%, які вживаються як десертний напій, тоді як настоянки можуть бути гіркими чи гострими, а міцність міцного алкоголю в них досягає 40% і більше. Види наливок і настоянок наведено на рис. 1.2 (**Додаток**).



Рис. 1.2. Види наливок і настоянок

Наливки містять більше природних екстрактивних речовин із плодово-ягідної сировини та вирізняються нижчим рівнем спирту й цукру. Для їх виробництва застосовують морси з плодів та ягід першого й другого зливів, а до окремих різновидів додають фруктові есенції, жасминову або рожеву олію, лимонну кислоту, портвейн, коньяк, настої мигдалю чи кориці.

Основою для наливок можуть бути різноманітні сезонні ягоди та фрукти. Для приготування наливки використовують тільки м'якоть плодів разом із шкіркою, але кісточки та насіння краще видаляти, оскільки у поєднанні з алкоголем вони можуть виділяти токсичні речовини.

Зазвичай назви наливок збігаються з видом використаної сировини: чорноплідна, айвова, аличева, вишнева, кизилова, слив’янка, слив’янка українська, тернова, українська вишнева, чорносмородинова тощо [100].

Виділяють прості настоянки, які містять лише один ароматичний компонент, і складні (збірні), що складаються із суміші насіння, коріння, трав і т.д. Настоянки бувають гіркими, солодкими або напівсолодкими - це залежить від міцності та складу інгредієнтів.

Настоянки поділяються на декілька основних видів залежно від компонентів та способу приготування: зелені і ягідні алкогольні, перцеві, гіркі медові.

Настоянки зелені алкогольні – це трав'яні настоянки, виготовлені з ромашки, полину чи чебрецю. Перцеві алкогольні настоянки готують на основі гострого перцю і вони мають зігрівальний ефект. Настоянка гірка медова - міцний напій з медом, що пом'якшує смак. Настоянки ягідні алкогольні створюються на основі свіжих або сушених ягід: журавлини, вишні, чорниці, малини.

Настоянки виготовляють шляхом змішування ароматичних спиртів із плодово-ягідними морсами або цукровим сиропом, спиртованих настоїв пряно-ароматичної сировини, спиртом-ректифікатом та водою. За рецептурою до них можуть додаватися лимонна кислота, харчові барвники, ванілін, вино, коньяк та інші компоненти. Настоянки поділяють на гіркі малоградусні та гіркі міцні [100].

Гіркі настоянки високої міцності містять найбільшу частку спирту. Основою для їх виробництва є ефіроолійна та пряно-ароматична сировина. У деякі з них додають невелику кількість цукру для пом’якшення смаку. Від горілки такі настоянки відрізняються більш інтенсивним ароматом і характерним гіркувато-пряним, а інколи злегка пекучим присмаком.

Асортимент гірких настоянок вельми широкий: Адміралтейська, Анісівка, Гірський дубняк, Звіробій, Золотий ріг, Козача, Александрія біла, М'ятна, Поліська особлива, Помаранчева безбарвна, Український сувенір, Старка, Старокиївська, Українська з перцем і багато інших.

Настоянки гіркі слабо градусні характеризуються гостротою або пікантністю смаку. Так, у настоянці Імбирна пекучість смаку надають настої червоного і чорного перцю і імбиру, а гіркоту, камфорно-смолистий присмак і аромат - настої калгану і кубеби. Ця група виробів нечисленна. Крім Імбирної в дану групу входять Українська степова, Польова і Стрілецька настоянки [100].

Настої солодкі, так само як і наливки, готують переважно на плодово-ягідній сировині, але, на відміну від них, містять менше цукру й вища їхня максимальна міцність.

Випускають солодкі настоянки наступних найменувань: Абрикосова, Апельсинова, Вишнева, Ожинова, Журавлинна, Кавовий аромат, Лимонна, Ніжинська горобина, Ніжна, Вогник, Обліпихова, Горобина на коньяку, Тернова, Любительська, Черемхова, Яблучна, Янтар і ін. Найбільшим попитом у споживачів користуються Ніжинська горобина і горобина на коньяку [100].

Десертні напої відрізняються від інших лікеро-горілчаних виробів своєю легкістю, що зумовлено невисоким вмістом спирту. Вони мають багато спільного із солодкими настоянками, проте завдяки меншій спиртуозності у них яскравіше проявляються смак плодово-ягідної сировини, використаної під час приготування, та характерний аромат соків, морсів або, рідше, настоїв.

До найбільш поширених десертних лікерних напоїв відносяться Жовте листя (на основі айвового, аличевого і яблучного спиртованих соків), Золотистий (на яблучному спиртованому соку і настої апельсинової кірки), Клюковка (зі спиртованого журавлинового морсу), Літній десерт (зі спиртованих соків сливи, яблук, вишні, чорної смородини і айви), Освіжаючий (зі спиртованого настою мандаринової кірки). У цю групу також входять Весна, Вишенька, Вишневий, Калинка, Лимонний, Лада, Малиновий, Осінній десерт і ін.

Пунші - це тонізуючі напої зниженої міцності, які містять підвищену кількість цукру та екстрактивних речовин.

Спочатку пунші готували тільки з п'яти компонентів - рому, води, чаю, цукру і лимонного соку, звідси і їх назва ("панч" на мові хінді означає "п'ять").

В даний час для їх виготовлення використовують спиртовані плодово-ягідні соки, морси, настої пряно-ароматичної сировини, ефірні масла, цукор, мед, коньяк, портвейн, деякі лікери, лимонну кислоту. Смак їх в основному кисло-солодкий з ароматом прянощів, найбільш виявляється при розведенні пуншів гарячим чаєм, окропом або газованою водою в співвідношенні 1: 1.

Аперитиви - це тонізуючі алкогольні та безалкогольні напої, які подаються перед їжею і викликають апетит, сприяють травленню і відділення слини. Найпопулярнішими аперитивами серед алкоголю вважаються абсент, джин, горілка, віскі, бехеровка і ракія, херес, кампарі, вермут, портвейн, шампанське, пиво. З безалкогольних напоїв найкраще в якості аперитиву підходить мінеральна вода або просто охолоджена, содова вода.

В деяких країнах, таких як Франція, Італія, Бельгія, Польща, до аперитивів відносять гіркі настойки.

До аперитивів у нашій країні відносять напої, які мають гіркий смак та містять настої різних трав. До складу аперитивів входять спиртовані настої ефіроолійних рослин та лікарських трав, як правило сухі виноградні вина, настоянки і лікери, а також цукровий сироп та лимонна кислота. Як і пунші аперитиви при вживанні розбавляють фруктовими соками або водою.

Вітчизняна промисловість випускає до 20 найменувань аперитивів: Агнес, Аронія, Кларет, Кунглев, Медея, Морський, Невський, Новина, Оригінальний, Рига, Степовий, Сюрприз, Трійка, Скеля, Південний та ін. Із загального асортименту виділяється аперитив Габріель, який має підвищену міцність.

Коктейлі - найбільш поширений вид змішаних напоїв. Коньяк та інші виноградні бренді у приготуванні змішаних напоїв використовуються як база. Для цього краще вживати ординарні коньяки, а витримані рекомендувати як натуральний напій до кави і чаю. Коньяки добре поєднуються з лікерами і емульгаторами та з різноманітними фруктово-ягідними соками.

Прекрасний коктейль ароматичного типу дає поєднання ароматичного лікеру з коньяком, або коньяку з ароматизованим вином. Для приготування післяобіднього змішаного напою коньяк використовується у поєднанні з фруктово-ягідними лікерами.

Для приготування коктейлів мають перевагу американське житнє і кукурудзяне віскі. В довгих змішаних напоях використовують європейське ірландське і шотландське віскі, які непогано поєднуються з ароматними

лікерами та з ароматичними винами. В якості наповнювачів використовується імбирне пиво або лимонад, содова вода.

Асортимент коктейлів наступний: Коблер, Коллінз, Фіз, Фліп, Ойстер, Сауер, Джулепи, Бакс, Фікс.

У значних кількостях аперитиви виробляють в європейських країнах - Франції, Італії, Бельгії, Угорщини, Польщі та ін. Де до них відносять і гіркі настоянки (Гіркий Пікон, Голландський гіркий і ін.).

Бальзами - це ті ж гіркі настойки із багатокомпонентним складом пряно-ароматичної рослинної сировини (більше 40 різних найменувань).

На основі настоювання суміші трав, коренів, бруньок, горіхів та іншої сировини готується купаж бальзамів. У склад також додають ефірні масла, есенції, спиртовані соки та морси, мед і цукровий сироп, які використовуються для пікантного смаку та надання аромату напоям.

Для того аби забезпечити постійний розвиток підприємств лікеро-горілчаної промисловості необхідно постійно удосконалювати асортимент продукції, що надасть їм досить високі конкурентні переваги [96].

Галузь алкогольних напоїв в Україні є однією з найбільш динамічних, що і зумовлює розвиток нових напрямів у розробці та виробництві лікеро-горілчаних виробів. З цим і пов'язана необхідність насичення ринку якісною та безпечною алкогольною продукцією вітчизняного виробництва, пріоритетом якого є зниження наслідків токсичної, канцерогенної та мутагенної дії алкоголю на організм людини та гарантія безпеки даної продукції та [11].

Одним із основних видів сировини для виробництва лікеро-горілчаних виробів є етиловий спирт. Спирт отримують лише з харчової сировини. Саме тому проблема ефективної переробки в спирт всіх потенційних вуглеводів і не вуглеводів зернової сировини має велике значення.

В останні роки на ринку мікробіологічних препаратів з’явилася значна кількість ферментних препаратів целюлолітичної дії, що виробляються за кордоном.

Експериментальні дослідження свідчать про те, що при переробці зернової сировини для отримання спирту необхідним компонентом цукруючої ферментативної системи поряд із амілазою та глюкоамілазою повинна бути і целюлоза, яка дає змогу отримати додаткову кількість кінцевого продукту спирту.

Висока ефективність застосування мікробних ферментів створює можливість переробляти ячмінь на спирт без застосування інших культур зерна. При умові застосування для оцукрювання комплексу ферментів, який складається з ячмінного солоду і глюкоамілози, глюкаваморину в різному дозуванні, можлива переробка ячменю на спирт без застосування змішування з іншими культурами зерна [88].

Головним чинником, що визначає якість та смакові властивості лікеро-горілчаних виробів, є вода, яка використовується у виробництві. Тому особливу увагу приділяють перевірці вмісту солей кальцію та магнію, що впливають на її твердість. Це зумовлено тим, що розчинність цих солей у спиртових розчинах значно нижча, ніж у воді. Під час змішування жорсткої води зі спиртом солі осідають. Крім того, при взаємодії солей кальцію та магнію з пектиновими і дубильними речовинами, які містяться у фруктово-ягідних настоях, можуть формуватися нерозчинні сполуки.

Загальна мінералізація води суттєво впливає на якість кінцевого продукту. Солонуватий присмак зумовлює високий вміст хлориду натрію, викликати гіркоту можуть високий вміст сульфату натрію і магнію, відчуття терпкості створювати сульфат кальцію. Металевий присмак характерний для води, що містить високі концентрації солей міді та заліза.

При тривалому зберігання у лікеро-горілчаних виробів спостерігається випадання осаду. Відзначено, що ці помутніння здебільшого фізико-хімічного характеру та пов'язані з наявністю у напівфабрикатах та напоях високомолекулярних речовин колоїдної природи та підвищеним вмістом металів.

Не менш жорстко контролюються каламутність, кольоровість води та вміст у ній органічних домішок.

Коли перші два показники погано впливають на вигляд продукту, то зростаюча окислюваність може спричинити небажані хімічні зміни у готовому напої, що призведе до зміни його смаку та аромату, а у деяких випадках навіть може спричинити отруєння організму.

Для отримання якісних і смачних напоїв, вода, на основі якої їх виготовляють, повинна відповідати ряду вимог, основні з яких наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Вимоги до якості води при виробництві лікеро-горілчаних виробів

Показник	мг/л
K + Na	100–120
Ca + Mg	0,1
Марганець	0,1
Залізо	0,05
Силікати	5
Нітрати	5
Хлориди	40–50
Гідрокарбонати	100–200
Поліфосфати	0,1
Сульфати	50
Сухий залишок	250–350
Лужність загальна	1,5–2,0
Окислюваність	2,0
Показник pH	не реглам.

Використання на заключній стадії приготування напоїв фільтрування купажу з використанням фільтр-картону, хоча призводить до отримання прозорого напою, але не гарантує його стабільності при зберіганні. Наведено фізичні, фізико-хімічні, біохімічні способи обробки сировини, напівфабрикатів або готових виробів, які дають змогу отримати стабільні напої протягом тривалого часу [56].

Українським науково-дослідним інститутом спирту і біотехнології продовольчих продуктів розробляються і впроваджуються науково прогресивні технології та устаткування з метою підвищення ефективності виробництва в спиртовій, лікеро-горілчаній та інших галузях, де застосовуються

біотехнологічні процеси. Для спиртової та лікеро-горілчаної галузі в даному інституті розроблено:

- енергозберігаючу технологію отримання спирту етилового-сирцю з цукровмісної сировини за витрат пари не більше 17 кг/дал з дозрілої мелясної бражки, яка має вміст спирту не менше 12 % об;

- енергозберігаюча технологія та обладнання для виробництва спирту-сирцю етилового з крохмалевмісної сировини з накопичуванням у дозрілій бражці 13,0…14,0 % об. спирту за питомої витрати пари не більше 18 кг/дал на всю технологію виробництва спирту-сирцю;

- запропонована енергозберігаюча технологія виробництва біоетанолу згідно ДСТУ 7166:2010 шляхом зневоднення спирту етилового-сирцю міцністю не менше 93 % об. адсорбцією на молекулярних ситах за питомої витрати пари не більше 7 кг/дал біоетанолу. Технологія реалізується на сучасному обладнанні виробництва вітчизняного машинобудування;

- енергозберігаюча технологія брагоректифікації для виробництва спирту етилового ректифікованого сортів «Пшенична сльоза» та «Люкс», питома витрата нагрівальної пари 32-40 кг/дал спирту ректифікованого при цьому вихід спирту ректифікованого складає до 95-97 % за рахунок зменшення відбору побічних продуктів.

Розробка ресурсозберігаючої технології спільного культивування мікроорганізмів дозволяє значно скоротити використання імпортних комерційних ферментних препаратів. Окрім цього, впроваджено енергозберігаючу технологію брагоректифікації, що передбачає застосування термокомпресії та повторне використання тепла котельної пари [30].

Даним інститутом також запропоновано інноваційна технологія із застосуванням мікропористих та наноматеріалів для виробництва алкогольних напоїв підвищеної якості та стійкості до 48 місяців, а також технологія алкогольних напоїв, збагачених екстрактивними речовинами нетрадиційної рослинної сировини з антиоксидантними властивостями, із підвищеним строком придатності у 1,2-1,5 рази [30].

Фахівці Київського національного університету харчових технологій створили нову технологічну лінію для виготовлення гіркої настоянки. Головною її перевагою стала апаратурно-технологічна схема, що забезпечує ефективніше вилучення біологічно активних речовин із пряно-ароматичної сировини, підвищення харчової цінності готового продукту, скорочення тривалості виробничих операцій, зниження витрат спирту та можливість подальшої переробки шроту без додаткового випаровування спирту. У результаті отримується високо якісний готовий напій.

Проведені експериментальні дослідження підтвердили доцільність використання мінеральних адсорбентів у виробництві лікеро-горілчаних виробів для поліпшення їхніх якісних характеристик і зменшення собівартості. Було визначено оптимальні умови очищення водно-спиртових розчинів за допомогою шунгіту та палигорськіту, які добре поглинають вищі спирти. Рекомендовано застосовувати шунгіт для очищення 40%-го розчину з тривалістю обробки приблизно 40 хвилин [56].

Для підвищення якості лікеро-горілчаної продукції до її складу можуть вводити натуральні рослинні компоненти, які позитивно впливають на організм і пом’якшують шкідливу дію етанолу. Оскільки попит на натуральні напої постійно зростає, виробники все частіше додають до рецептури природні інгредієнти, багаті на біологічно активні сполуки. Це сприяє розширенню асортименту та підвищенню харчової цінності напоїв.

Сьогодні одним із напрямів розвитку галузі є вдосконалення технологій, що забезпечують покращення якості продукції. Зокрема, створено новий десертний лікеро-горілчаний напій «Зоряна ніч», який виготовляють виключно з натуральних інгредієнтів: цедри та м’якоті апельсина, стиглих ягід вишні та журавлини. У процесі досліджень встановлено, як температура, тривалість екстрагування та концентрація спирту впливають на вилучення екстрактивних речовин із апельсинової цедри, та побудовано математичну модель у вигляді регресійного рівняння.

Дослідним шляхом визначено найкраще співвідношення соків апельсина, журавлини та вишні, а також отримано регресійне рівняння, що описує взаємозв'язок між рецептурою напою й його органолептичними властивостями. Висока якість нового продукту зумовлена добором натуральної сировини та особливостями технологічного процесу. Правильно підібрані рослинні компоненти надають напою не лише оригінального смаку та аромату, а й збагачують його біологічно активними речовинами й антиоксидантами. Для фільтрації застосовано фільтр Петрянова, який забезпечує отримання максимально прозорого напою, що свідчить про його високу якість [79].

Для розширення асортименту лікеро-горілчаних напоїв запропоновано різні композиції інгредієнтів для виробництва.

Розроблено композицію інгредієнтів для наливки «Карпатський спотикач», що містять водно-спиртову рідину, малиновий спиртовий сік, полуничний спиртований сік і спиртований сік чорноплідної горобини, настій кориці і настій гвоздики, цукровий сироп 65,8 %-ний і лимонну кислоту, настої м'яти та материнки. Композиційний склад інгредієнтів наділяє наливку із підвищеною імунно-стимулюючою дією, шляхом введення інших цілющих напівфабрикатів з біологічно активними речовинами у більшій кількості, що забезпечує збагачення наливки біологічно активними речовинами та сприяє розширенню асортименту напоїв групи наливки [21].

Для розширення асортименту алкогольних напоїв розроблено композицію інгредієнтів з підвищеними органолептичними показниками для настоянки "Карат Яблуко" [22].

Завдяки поєднанню інгредієнтів таких як: сік яблучний спиртований, ефірна олія апельсина, цукор, разом в поєднанні із спиртом етиловим ректифікованим вищої очистки, водою питною підготовленою - підібраних у необхідній кількості настоянка має приємний складний кисло-солодкий смак і злагоджений яблучний аромат з відтінком апельсина, привабливий золотистий колір створюється настойка та високі органолептичні показники [22].

Товариством з обмеженою відповідальністю "Національна горілчана компанія" запропоновано спосіб виготовлення настоянки, що містить водно-спиртову суміш, цукор, спиртовий настій. Як спиртовий настій використовуються: ароматний спирт липового цвіту, настій спиртовий пророщеного зерна пшениці першого зливу, настій спиртовий житнього солоду ферментованого першого зливу, настій спиртовий кориці, настій спиртовий дубової клепки першого зливу [27].

Національним університетом харчових технологій розроблено композицію інгредієнтів для гіркої настоянки, що містить настій першого і другого зливу червоного перцю та водно-спиртової суміші. В настоянко додатково вносять мед і настої першого і другого зливу імбиру та кардамону. Новим є наявність меду і настоїв імбиру та кардамону, а також масове співвідношення інгредієнтів композиції, що надає настоянці округленого смаку та витонченого аромату, пікантного поєднання гостроти перцю та солодощі меду [26].

Настої імбиру та кардамону мають широкий спектр природних мікро- та макронутрієнтів у натуральному вигляді, що забезпечується їхнім виготовленням за допомогою холодного екстрагування водно-спиртовими сумішами [26].

Однією з головних переваг використання меду, настоїв імбиру та кардамону при виробництві гірких настоянок, є комплексне внесення вітамінів, глюкози, фруктози, ензимів, фенольних сполук, мікро- та макроелементів із антиоксидантними та радіопротекторними властивостями [26].

Внесення настоїв імбиру та кардамону до гіркої настоянки сприяє збагаченню її вітамінами, особливо аскорбіновою кислотою. Також нині доведено, що фенольні сполуки, які проявляють Р-вітамінну активність, виконують в організмі людини низку важливих функцій: беруть участь у процесах формування червоних клітин крові - еритроцитів, зміцнюють стінки судин, є потужними антиоксидантами, тобто ефективно протидіють [26].

«Українські медовари» - це унікальне для України підприємство, що володіє офіційною ліцензією на виготовлення медових алкогольних напоїв. Компанія виробляє широкий асортимент продукції: від ферментованих напоїв міцністю до 14% — зокрема медових вин і питних медів — до різноманітних настоянок, серед яких вишнева, з аронією, калиною та іншими ягодами. Окрему лінійку складають апіфітобальзами (медаки), які різняться між собою складом лікарських трав.

Загалом портфель «Українських медоварів» налічує понад 30 найменувань медових напоїв. З метою формування нової культури споживання алкоголю компанія також виготовляє медову горілку, до складу якої входять виключно високоякісний спирт і натуральний мед. Завдяки цьому напій є м'яким для організму та не викликає похмільного синдрому. Технологічний цикл її виробництва триває кілька місяців [8].

Асортимент підприємства включає 30 різновидів продукції: 19 медаків, 6 медовух і 5 настоянок.

Медові напої є досить складними у виробництві, тому їх виготовлення у великих промислових масштабах є недоцільним. Таку продукцію радше слід відносити до категорії крафтових, елітних напоїв.

Застосування нетрадиційних інгредієнтів і особливих технологічних підходів дало змогу розширити лінійку продукції ще чотирма новими позиціями. Йдеться про медаки на основі забрусу, волоського та чорного горіха, а також про новий медак «Вогонь», створений на базі напою «Зігріваючий». Забрусовий медак є унікальним, адже в процесі його виробництва не використовується жодна термічна обробка. Завдяки цьому повністю зберігаються цінні природні властивості забрусу [8].

Поєднання забрусу з натуральним лимонним соком і медовою ситою дозволяє отримати напій з вираженим оздоровчим ефектом. Він позитивно впливає на стан організму, особливо у поєднанні з лимоном, оскільки під дією забрусу та лимонного соку формується лужне середовище з рівнем pH понад 7.

Також дуже цікавий новий медак «Вогонь», у якому поєднано такі компоненти, які говорять самі за себе: прополіс, калган, звіробій, ялівець, три види перцю й імбир.

26 квітня 2024 року в межах виставки Wine&Spirits Show відбувся VII Міжнародний дегустаційний конкурс Ukraine Wine&Spirits Awards, на якому медовий напій «Дикий мед» від ТОВ «Українські медовари» було визнано найкращим міцним напоєм. Крім того, під час виставки WorldFood Ukraine (29–31 жовтня 2024 року) продукція компанії здобула три золоті та одну срібну нагороди. Підприємство також отримало відзнаки на міжнародних дегустаційних конкурсах у Канаді, Туреччині та інших країнах [8].

Товариством з обмеженою відповідальністю "Українсько-австралійський торговий дім "Улуру" розроблена настоянка "Бурштинівка Українська", що містить настій рослинної сировини та водно-спиртову рідину, яка відрізняється тим, що додатково містить бурштинову кислоту та настої з такої рослинної сировини: настій соснових бруньок, настій буркуну, настій материнки, настій перстачу, настій дягеля, настій кориці, а також цукровий сироп і колер [24].

Більшість з лікарських рослин, що використані у складі пропонованої настоянки розповсюджені в Україні.

Компоненти пропонованої настоянки водно-спиртова рідина та кислота бурштинова є досить стійкими речовинами, а при спільному використанні утворюють розчин зі стійкими органолептичними якостями.

На древньо німецькій мові бурштин у XIII столітті називали "Boernstein", тобто "палаючий камінь". Пропонована настоянка "Бурштинівка Українська" є більш стійкою - термін її зберігання у 2-2,5 раз більший [24].

Для розширення асортименту горілчаних виробів із використанням натуральних складників запропонована гірка настоянка, що виготовлена з натуральної сировини, яку виготовляють з молодих пагонів трави полину гіркого з додаванням натурального бджолиного меду, кореня імбиру та кориці, що настоюється на 40 % водному розчині етилового спирту [25].

Всі складники гіркої настоянки заготовлені в екологічно чистій місцевості. Вона являє собою прозору рідину, насиченого коньячного кольору з приємним натуральним терпким ароматом, не має механічних включень та осаду, має гіркий, але приємний смак, а також стимулює апетит [25].

Для харчової промисловості, а саме у лікеро-горілчаному виробництві для створення лікувально-профілактичних напоїв створено бальзам який може бути використаний як загально зміцнюючий та тонізуючий засіб для нормалізації і поліпшення функціонального стану організму людини, а також для профілактики і корекції функціональних розладів і захворювань, пов'язаних з дією на організм стресових і виснажуючих чинників зовнішнього середовища [23].

Композиція є сумішшю водно-спиртових настойок квітів кульбаби, каштана, акації, бузини, чебрецю, глоду, кропиви, м'яти, звіробою, липи, шавлії, лаванди, календули, пелюсток чайної троянди або шипшини, ягід малини, зав'язі плодів і молочних плодів волоського горіха, а також меду травневого та липневого в певному співвідношенні інгредієнтів і є 40 % настоянкою [23].

Бальзам характеризується адаптогенною, протизапальною, спазмолітичною дією, сприяє поліпшенню серцевої діяльності, основних обмінних процесів, регулює і відновлює діяльність шлунково-кишкового тракту. Його можна застосовувати для нормалізації і поліпшення загального функціонального стану і захисних функцій організму людини як добавку до чаю, кави, мінеральної води, безалкогольних напоїв і горілчаних виробів у дозі одна столова ложка (20 мл) 3 рази в день під час їди [23].

Фахівцями Таїровського винзаводу "Нива" створено - міцний напій з більш фруктовим смаком "Limoncello" - "Salute Limoncello", що є українською інтерпретацією улюбленого італійського лікеру. І відповідно до назви, основою для напою є лимонний лікер. Він виготовляється в районі Неаполітанської затоки, а також на Амальфійскому узбережжі й на Сицилії [72].

"Salute Limoncello" у повному обсязі містить всі середземноморські інгредієнти - лікер має лимонний аромат і багатий, гармонічний цитрусовий відтінок. Дизайн 0,5-літрової пляшки фахівці склозаводу Vetropack у Гостомелі реалізували спеціально для продуктів з ексклюзивним смаком і привабливим кольором [72].

Таким чином, вишуканий напій лимонного кольору відразу упізнається на полицях. На перший погляд безкольорова пляшка нагадує грушу. Подовжений корпус елегантно переходить у горлечко, яке вирізняється спеціальним вінчиком типу Guala, призначеним для спиртних напоїв. Вигнуті лінії підкреслюють широку нижню частину пляшки [72].

Лікер від Таїровського винзаводу "Нива" має ще додаткових три смакових напрямки - лічі, мигдаль і полуниця.

Дані напої можна використовувати як доповнення до кави чи гарячого шоколаду, його можна змішувати з кока-колою або просто насолоджуватися, вживаючи в чистому вигляді з льодом [72].

У рецептурах нових лікеро-горілчаних напоїв використано унікальні природні компоненти рослинного походження - лактулозу, екстракт стевії, настої пряно-ароматичної сировини, ароматні спирти, а також натуральні ароматизатори й харчові добавки. Застосування таких інгредієнтів не лише робить смак напоїв м’якшим та гармонійнішим, але й сприяє зменшенню шкідливого впливу алкоголю на організм.

Американська компанія Misunderstood Whisky, яка займається виробництвом міцного алкоголю, створила рослинну альтернативу традиційному яєчному лікеру – Oat Nog Liqueur, newfood.media [67].

Oat Nog Liqueur (14% ABV) виготовлений із вівсяного молока та віскі з імбирними прянощами. Він повністю прийнятний для веганів, і поєднує заспокійливі смаки бурбона та імбирного печива. Також лікер не містить поширених алергенів, таких як яйця, лактоза, горіхи та глютен.

Це не перша розробка компанії. Торік Misunderstood Whisky випустила міцний вівсяний ноголь, який можна вживати у шотах або міксувати для створення коктейлю еспресо мартіні.

Це може бути легендарний Baileys, але на рослинній основі. Випущений ще у 2017 році та виготовлений з ірландського віскі, мигдального молока, цукру та екстракту ванілі, Baileys Almande (13% ABV) має гладку кремову текстуру з ноткою горіха.

На британському ринку також доступна рослинна версія класичного лікеру під брендом Black Lines Oat Nog.

Він виготовлений із вівсяного молока Oatly Barista, кориці, мускатного горіха, ванілі та частки фірмового рому Two Drifters. Насичений маслянистий лікер має вершковий оксамитовий посмак і лише 6,3% ABV [67].

Абсолютно новий вершковий лікер із текіли на рослинній основі – Cremaura Tequila. Лікер має чотири смаки на вибір – троянда, апельсин, кафе та шоколад.

Cremaura також є екологічно свідомим вибором з огляду на тару, в якій його пропонує британський виробник. Вона створена із переробленого скла, цукрової тростини та картонною та картону.

Українські виробники також активно впроваджують інновації, реагуючи на зміну споживчих переваг. Популярності набувають органічні горілки, виготовлені з екологічно чистої пшениці без використання пестицидів та ГМО.

Цікавим трендом є виробництво крафтової горілки малими партіями. Такі напої часто мають унікальний смак завдяки додаванню трав, фруктів, меду або спецій. Крафтовий сегмент зростає на 20-25% щороку.

З’являються нові смакові варіації: горілка з журавлиною, медова горілка, горілка на березовому соку. Ці продукти користуються попитом не лише в Україні, а й за кордоном, особливо серед шанувальників автентичних напоїв.

Інноваційний розвиток спиртової й лікеро-горілчаної галузі в Україні спрямований на підвищення ефективності використання сировини, покращення якості спирту, екологізацію виробництв та раціональне застосування відходів із

можливістю запуску нових технологічних напрямів. Насичення внутрішнього ринку стимулює українських виробників активніше інвестувати у просування своєї продукції, створення впізнаваних брендів і розширення асортименту алкогольних виробів [68].

1.2. Фальсифікації лікеро-горілчаних виробів та види їх захисту

Щорічно у світі зростають продажі нелегального алкоголю. Це обумовлено декількома факторами одночасно:

- недостатня увага виробників до захисту пакування;
- низька ефективність податкової системи та заходів влади по боротьбі з продажами нелегальних спиртних напоїв;
- зростання обсягів продажу в мережі Інтернет та на онлайн-платформах компаній-перекупників, де важко відслідкувати оригінальність продукції;
- низький рівень обізнаності покупців та слабке розуміння шкоди, спричиненої вживанням підробки.

Алкогольні напої нині належать до продукції, яку підробляють найчастіше. Це пов’язано з високою рентабельністю їх продажу: збільшення обсягів виробництва приносить значні прибутки недобросовісним виробникам. Здоров’я споживачів для таких виробників зазвичай не є пріоритетом, і звичайній людині часто складно визначити фальсифікат самостійно.

У подібних випадках вирішальну роль відіграють фахівці науково-дослідних експертно-криміналістичних центрів, які використовують спеціальне обладнання для перевірки відповідності алкогольної продукції стандартам. Найчастіше на експертизу надходять спирт, горілка, лікеро-горілчані вироби, водно-спиртові суміші, вина та коньяки [73].

Завдання експертів - встановити природу зразків і з’ясувати, чи були застосовані методи фальсифікації.

Найбільш поширеними є продаж підакцизної продукції без акцизних марок та технологічна фальсифікація, коли алкоголь виготовляють із дешевої сировини або заощаджують на очищенні води.

Типові способи підробки включають повну чи часткову заміну ректифікованого спирту технічним, використання води, що не відповідає технологічним вимогам, а також розбавлення чи повну заміну напою водою. До

специфічних методів підробки належать невнесення окремих компонентів, передбачених рецептурою, або їх заміна речовинами, які за запахом, смаком, кольором чи прозорістю імітують справжній продукт.

У фальсифікації лікеро-горілчаних виробів часто застосовують воду та інші імітатори, що відтворюють основні властивості натуральних напоїв.

Для прозорих лікеро-горілчаних виробів найпоширенішою підміною є звичайна вода, для кольорових - її додатково підфарбовують, створюючи вигляд натурального продукту.

Використання неякісної води становить небезпеку, особливо якщо вона не відповідає мікробіологічним нормам.

Якісна фальсифікація проявляється у використанні харчових і нехарчових добавок для покращення окремих органолептичних показників за одночасного зниження інших споживчих властивостей продукції, а також у підміні товарів вищої якості дешевшими аналогами. Основні методи - додавання речовин, що створюють ілюзію кращої якості, або пересортування продукції.

Вартісна фальсифікація передбачає обман споживача через продаж товарів нижчої якості за ціною високоякісних або реалізацію меншої кількості продукції за вартістю більшої [73].

Проявами вартісної фальсифікації є реалізація фальсифікованих товарів за цінами провідних виробників натурального продукту та реалізація фальсифікованих товарів за пониженими цінами в порівнянні з натуральним аналогом.

Не останнє місце належить і інформаційній фальсифікації. Одним із таких різновидів є фальсифікація за допомогою упаковки. Приваблива упаковка для лікеро-горілчаних виробів створює споживчі переваги.

Розливання горілки й лікеро-горілчаних напоїв відповідно до чинних стандартів виконується виключно у визначену ємність: бляшанки з харчового алюмінію, скляні та сувенірні пляшки, а також той художньо оформлений посуд зі скла чи глазурованої кераміки [7].

Спиртні напої, упаковані в красиві вишукані коробки, завжди асоціюються з високою якістю. Цікаво оформлені упаковки привертають увагу покупців, і часто люди роблять покупку виключно через вподобаного дизайну коробки. Чудовим способом підкреслити цінність товару та викликати потрібні асоціації є ексклюзивне пакування яке формує певний імідж бренду [98].

Конструкція та оздоблення паковання для харчових продуктів в тому числі і лікеро-горілчаних виробів, його зовнішній вигляд дозволяє виокремити виріб з-поміж подібних. Для преміального пакування найбільш часто використовують тиснення фольгою, фігурне висікання, друк спеціальними фарбами та вибіркове лакування [98].

Паковання формує враження про продукт від упаковки впливає на загальний висновок. Чим ефектніше вона виглядає, тим швидше виріб приверне увагу покупця.

Горілку розливають у скляні пляшки місткістю 0,05; 0,1; 0,25; 0,33; 0,5; 0,75 та 1 літр. Закупорювання здійснюють за допомогою ковпачків під обкатку з алюмінієвої фольги, які мають пробку або полімерну прокладку, а також поліетиленових пробок із нагвинчуваними ковпачками. На етикетці обов’язково зазначають міцність напою, об’єм тари, назву продукції, виробника, товарний знак та стандарт, за яким виготовлено товар. На пробці наноситься літера, що позначає відповідний тип горілки. Дата розливу проставляється штампом на звороті етикетки або позначається насічками по колу етикетки біля відповідної цифри. Корок має щільно прилягати до шийки пляшки, а сама етикетка повинна бути рівно наклеєна з використанням п’яти смужок клею.

Для лікеро-горілчаних напоїв зазвичай застосовують пляшки з напівбілого, знебарвленого або зеленого скла об’ємом 0,75; 0,50 та 0,2 л.

Для елітної та колекційної продукції використовують плоскі або фігурні пляшки зі скла, кришталю, фарфору чи кераміки з декоративним художнім оформленням.

Закупорювання для таких виробів проводять аналогічно горілчаному виробництву. Перевернута пляшка не повинна пропускати рідину. Зберігають лікеро-горілчані напої у складських приміщеннях за температури 10–20 °С та відносної вологості не більше 85 %. За таких умов гарантійний термін становить:

- міцні лікери та креми - 8 місяців;
- десертні лікери, наливки й пунші - 6 місяців;
- солодкі та напівсолодкі настоянки - 3 місяці;
- гіркі настоянки та бальзами - 6 місяців;
- десертні напої - 2 місяці.

Для окремих виробів строки визначають індивідуально з урахуванням складу. Найкраще зберігати продукцію в затемненому приміщенні. Якщо після завершення гарантійного періоду напій зберігає прозорість і не має помутніння чи осаду, його вважають придатним до подальшого зберігання та продажу [7].

Важливим елементом упаковки є етикетка, основними функціями якої вважають ідентифікацію, інформування про товар, рекламу та упакування. На етикетку та упаковку покладена функція захисту продукції від фальсифікації.

На сьогоднішній день серед великої кількості нових видів самоклеючих етикеток виділяють саме захисні етикетки. Вони можуть реально захистити продукцію від фальсифікації і не вимагають значних втрат.

В даний час голографія стала найбільш популярною у вітчизняних виробників лікеро-горілчаної продукції. На деяких упаковках і етикетках використовують «паспорт якості», який на зразок цінних паперів має кілька ступенів захисту і служить для візуального контролю правдивості продукту.

Українські виробники отримали унікальну можливість захистити свій товар від підроблення, використовуючи також і термоіндикаторне зображення (зображення виконане термоіндикаторною сумішшю, що при 38-40°С зображення зникає, а при охолодженні з’являється).

Державними органами були запроваджені акцизні марки з метою контролю, обліку, виготовленої лікеро-горілчаної продукції та захисту споживачів від фальсифікації.

Кожна акцизна марка містить спеціальний графічний елемент захисту, у якому інформація подається у закодованому вигляді. Такий елемент неможливо відтворити шляхом простого сканування, копіювання чи подальшого друкування.

Згідно з п. 226.6 ст. 226 Податкового кодексу України, алкогольні напої українського виробництва з вмістом етилового спирту до 8,5% об'ємних одиниць не підлягають маркуванню.

Процедура маркування горілки та лікеро-горілчаних виробів передбачає таке. На передній частині етикетки кожної пляшки, що надходить у роздрібний продаж, у зрозумілій для споживача формі відповідно до вимог чинного законодавства повинна бути зазначена інформація про продукт: штриховий код, назва виробу, нормативний документ, місткість посуду, вміст цукру, вміст спирту (% об.)найменування виробника (якщо найменування виробника не відображає місця розташування підприємства, то зазначається географічна назва місця виготовлення виробу).

У процесі виробництва алкогольних напоїв на митній території України, а також під час ввезення таких товарів з-за кордону, платники податку зобов'язані забезпечити їх маркування акцизними марками встановленого зразка.

Відповідно до пункту 226.1 статті 226 Податкового кодексу України, акцизна марка повинна розриватися під час відкривання пляшки лікеро-горілчаного виробу [57].

Наявність на пляшці або упаковці алкогольного напою належно наклеєної акцизної марки встановленого зразка є обов'язковою умовою для ввезення продукції на митну територію України, її реалізації споживачам, а також підтвердженням факту сплати акцизного податку й легальності походження товару (п. 226.2 ст. 226 ПКУ) [57].

Згідно з пунктом 226.4 статті 226 ПКУ, акцизні марки для алкогольних напоїв, вироблених в Україні, відрізняються за дизайном і кольором від марок, які використовуються для маркування імпортованої алкогольної продукції [57].

Марки акцизного податку на алкогольні напої в Україні поділяються на вітчизняні (зелені для лікеро-горілчаної продукції та червоні для виноробної) та імпортні (фіолетові для лікеро-горілчаної продукції та помаранчеві для виноробної) (рис. 1.2, рис. 1.3).



Рис. 1.2. Види акцизних марок

Кожна марка містить двомірний QR-код, лінійний штрих-код, позначення виду марки (наприклад, «АВ ЛГП» для вітчизняної лікеро-горілчаної продукції), серію та номер марки, місяць і рік виготовлення, суму сплаченого податку та реквізити покупця марки, а також слова «Україна» та «Марка акцизного податку».

Різновиди акцизних марок для лікеро-горілчаної та виноробної продукції: зелена марка - для лікеро-горілчаних напоїв, вироблених в Україні, червона марка - для виноробної продукції українського виробництва, фіолетова марка - для імпортних лікеро-горілчаних напоїв, а оранжева марка - для імпортних виноробних продуктів (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Різновиди акцизних марок для лікеро-горілчаної та виноробної продукції

Міністерство цифрової трансформації України разом із Державною податковою службою України за підтримки проекту USAID/UK «Прозорість та підзвітність у державному управлінні та послугах/TAPAS» презентували пілотний проект «Електронна акцизна марка» [1].

Задум проєкту полягає в усупорядкуванні нагляду за обігом підакцизних товарів, спростити стадію одержання акцизних марок для створювачів та імпортерів, а також примножити надходження державного бюджету завдяки виведенню з тіні ринку підакцизних продуктів.

На веб порталі ДПС користувачі можуть перевірити акцизні марки, що призначені для маркування алкогольних напоїв, і таким чином підтвердити легальність походження продукції.

Марка акцизного податку для алкогольних виробів повинна містити як двомірний QR-код, так і лінійний штрих-код.

Такі вимоги встановлені пунктом 5 постанови Кабінету Міністрів України від 27.12.2010 № 1251 (у редакції з урахуванням змін, внесених постановою КМУ від 12.02.2020 № 97 «Про внесення змін до Положення про виготовлення, зберігання, продаж марок акцизного податку та маркування алкогольних напоїв і тютюнових виробів»).

Штрих-код містить інформацію про серію та номер марки. QR-код, своєю чергою, містить дані про серію й номер, а також відомості про покупця марки:

- для юридичних осіб - код ЄДРПОУ;
- для фізичних осіб-підприємців - реєстраційний номер облікової картки платника податків;
- посилання на вебресурс, де можна здійснити перевірку.

Інформація електронної акцизної марки для алкогольних напоїв вітчизняного виробництва наведена на рис. 1.4.

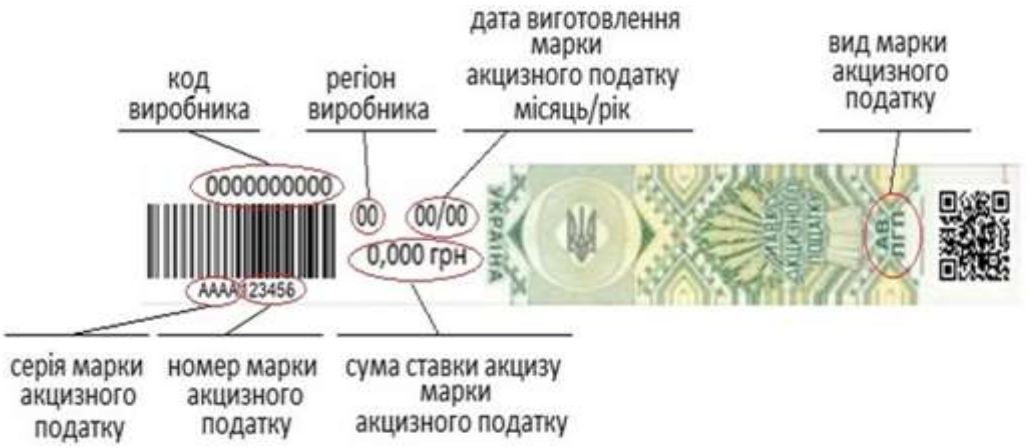


Рис.1. 4. Інформація електронної акцизної марки для алкогольних напоїв вітчизняного виробництва

Скориставшись сервісом ДПС, що розміщений в «Електронному кабінеті» можна перевірити справжність марки.

Ідентифікацію на відповідність найменуванню товару, вказаного на маркуванні, а також зазначених в товаросупровідних документах на відповідність встановленим вимогам визначають на основі експертизи алкогольних напоїв.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками проводиться ідентифікація лікеро-горілчаних виробів з визначенням смако-ароматичних характеристик, вмістом цукру, кислот, міцності, масовою концентрацією загального екстракту.

Єдиним нормативним актом, у якому окреслено показники ідентифікації напоїв, є «Правила проведення сертифікації харчових продуктів та продовольчої сировини».

Відповідно до цих правил, алкогольні напої визначають за показниками, вказаними у відповідних стандартах. Проте лише за стандартними показниками неможливо цілком провести ідентифікацію, оскільки властивості напоїв цим не обмежуються. До їх складу входить чимала кількість специфічних речовин,

частина з яких є типовими для певних груп виробів і може бути використана для засвідчення автентичності продукції.

З кожним роком існує все більше способів відрізнити справжню продукцію від підробки й захистити споживача від сумнівних покупок. Це питання цікавить, у першу чергу, виробника і, звісно, є не менш важливим для кінцевого покупця.

В мережі з'являється все більше публікацій на тему «Як відрізнити справжній алкоголь від підробки», а виробники з року в рік активно вдосконалюють і впроваджують нові способи захисту [47].

Під час проведення досліджень з перевірки продукції на оригінальність фахівці звертають увагу на такі показники:

- зовнішній захист від підробки – оригінальність пляшки, наявність спеціального маркування і знаків, непідробний ковпачок з індикацією відкриття;
- наявність повної інформації про виробника;
- органолептичні характеристики.

В залежності від типу проведеної експертизи й нарахованих балів складаються рейтинги найбільш захищених напоїв. Однак відрізнити оригінальний продукт від підробки можливо й самостійно, слідуючи простим способам перевірки продукції на автентичність [47].

По-перше, потрібно звернути увагу на цілісність пляшки і її декорації. Пляшка повинна мати всі елементи дизайну, а текст етикетки бути чітким і читабельним. На етикетці має бути вказана інформація про виробника і продукцію – назва, відсоток алкоголю й об'єм, склад, країна і місцезнаходження виробництва, дата розливу і термін придатності, а також інформація про протипоказання і шкідливість вживання [47].

Однак не менш важливим способом захисту є полімерні-корки дозатори та ковпачок. Даний компонент більш складний для підробки. Як правило корки комплектують металевими або пластиковими ковпачками. Пляшку й етикетку

можна повторно використати, а при використанні ковпачка, який руйнується при відкритті, шанси використати його ще раз знижуються до нуля.

Підсумовуючи вище сказане, щоб захистити себе і своїх близьких від фальсифікату потрібно знати наступне:

- звертати увагу на марку акцизного податку, яка, зокрема, має бути захищена голограмою та мати реквізити, що відображають індекс регіону;
- етикетка для спиртних напоїв вітчизняного виробництва робиться в зеленій кольоровій гамі, для імпортної – фіолетовій;
- на підроблену продукцію часто наклеюють тьмяні етикетки з розмитими надписами.

Виготовлення алкогольних напоїв з корисливою метою, відтворення товару іншого виробника з самовільним використанням його імені чи неправомірне використанням товарного знаку, умисне порушення технологічного процесу, чи копіюванням форми, упаковки, зовнішнього оформлення відповідно до законодавства України вважається фальсифікацією.

Захист продукту від підробки залишається одним з найважливіших моментів у виробництві міцних спиртних напоїв. Звісно, не можна нехтувати смаковими характеристиками й складом продукції.

Однак це все відходить на другий план при думці, що, за умов недостатньої уваги до захисту, вміст пляшки можна з легкістю підмінити і видати його за оригінал в образі первісної упаковки. За даними організації Interpol, підробка алкоголю є головним питанням у всьому світі.

Пильність споживачів вкупі із зусиллями органів ДФС не повинні дати ані найменшого шансу фальсифікаторам із захмелілими від омріяних швидких прибутків головами. Вони повинні нарешті протверезіти і припинити цим займатись.

Ще важливо: ми загалом повинні змінити психологію толерування порушників закону. Вони мають сплачувати податки. Ці «ділки» завжди знайдуть чим прикриватися на своє виправдання: то високими податками, то несприятливим бізнес-середовищем тощо [51].

Отож, у березні 2025 року розпочалося випробування проєкту Е-акциз із добровільною участю платників податків. Ця затія спрямована на протидію тіньовому ринку алкоголю, формування рівних умов для бізнесу та зростання надходжень від акцизного податку.

Е-акциз замінює паперові акцизні марки на електронні, спрощує звітність та дає змогу контролювати переміщення підакцизних товарів від виробника до споживача.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

У даній кваліфікаційні роботі об'єктом дослідження є лікеро-горілчані напої, їх асортимент, якість, споживні властивості, а також особливості митного оформлення при переміщенні через митний кордон України.

Лікеро-горілчані напої, які призначені для реалізації на внутрішньому ринку та для експорту повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів [33].

Для дослідження якості у торговельній мережі м.Львова нами було відібрано 10 зразків лікеро-горілчаних виробів, а саме 6 зразків лікеро-горілчаної продукції українського виробництва і 4 зразки імпортного (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Зразки лікеро-горілчаної продукції для дослідження якості

№ з/п	Найменування напою, об'єм	Виробник	Ціна, грн
1.	Лікер «Шоколадний» ТМ «Старий ринок», 0,5 л	Львівський лікеро-горілчаний завод, Україна	160,40
2.	Наливка «Спотикач Український», 0,35 л	Львівський лікеро-горілчаний завод, Україна	53,00
3.	Наливка «Слив'янка Українська», 0,5	Львівський лікеро-горілчаний завод, Україна	120,00
4.	Настоянка "Українська з перцем", 0,5	Львівський лікеро-горілчаний завод, Україна	130,00
5.	Настоянка "Журавлина на коньяку", ТМ Nemiroff, 0,5	Global Spirits компанія Nemiroff; Україна	150,00
6.	Настоянка "Black Duck", 0,5	ТОВ Дніпровський алкогольний завод, Україна	150,00
7.	Лікер «Amaretto», 0,7	Бренд «Giffard», Франція	196,00
8.	Лікер «Limoncello della Scogliera», 0,7	Бренд «Valsa Nuovo Perlino», Італія	427,00
9.	Лікер «Baileys Original», 0,5	Бренд Diageo, Ірландія	500,00
10.	Лікер «Vana Tallinn Original», 0,5	Естонія	400,00

Щоб визначити органолептичні й фізико-хімічні показники алкогольного напою та перевірити повноту наливу, з партії відбирають зразки загальною кількістю не менше ніж 2 дм³, тобто у випадку фасування у пляшки ємністю: 100 см³ - 20 одиниць продукції; 250 см³ - 8 одиниць; 500 см³ - 6 одиниць; 750 см³ - 4 одиниці; 1000 см³ і більше - 2 одиниці [35].

Для того щоб повністю відчути смак напою і розкуштувати його на всі 100%, лікеро-горілчані вироби рекомендується вжити в чистому вигляді, без додавання будь – яких інших продуктів. Дегустування дозволяє визначити оригінальні характеристики алкоголю і виявити його особливості.

Дегустування є надійнішим з самих удосконалених методів, оскільки жоден інструментальний спосіб контролю не може відобразити усі необхідні відтінки якості продукту, як органи чуття кваліфікованого дегустатора.

Органолептичне оцінювання лікеро-горілчаних напоїв проводять за десятибальною системою, наведеною у **Додатку Б (табл. 2.2).**

Удостоюються вищих балів лікеро-горілчані вироби (лікери, наливки, настоянки та інші їх різновиди), що відрізняються:

- бездоганною прозорістю і кольором, відповідним стандарту;
- добре вираженим ароматом, характерним для аромату плодово-ягідного або ароматичного сировини, з якого напій виготовлений; відсутністю відчутного запаху спирту і окремих речовин, що входять до складу напою;
- приємним характерним смаком, без пекучості спирту і присмаку окремих не характерних для напою речовин.

Органолептичні показники груп лікеро-горілчаних напоїв наведено у **Додатку Б (табл. 2.3).**

Органолептичні показники лікеро-горілчаних виробів та методи їх визначення наведено у **Додатку Д** (табл. 2.4).

Окрім притаманного кожному напою смаку, аромату, забарвлення, густини, доброякісні лікеро-горілчані вироби мусять мати встановлені

стандартами вміст спирту, цукру, органічних кислот, ефірної олії та ін. (табл.2.5).

Таблиця 2.5

Фізико-хімічні показники напоїв лікеро-горілчаних

Назва групи напою	Міцність, % об.	Масова концентрація, г/100 см³	
		загального екстракту	кислот у перерахунку на лимонну кислоту
Лікери (лікери емульсійні)	25,0-45.0 (15,0-25,0)	25,0-60,0 (15,0-45,0)	0-0,8 (0-0,2)
Наливки	15,0-35,0	15,0-50,0	0,2-1,3
Настоянки	20,0-60,0	0-20,0	0-1,0
Бальзами	35,0-45,0	7,0-30,0	-
Аперитиви	15,0-30,0	5,0-20,0	0,2-0,7
Коктейлі	20,0-40,0	5,0-25,0	0-0,5
Напої десертні	12,0-15,0	15,0-30,0	0,2-1,0

Визначення міцності лікеро-горілчаних напоїв здійснюється за допомогою ареометра. Метод базується на вимірюванні об'ємної частки етилового спирту ареометром у водно-спиртовому розчині, отриманому після попередньої перегонки напою.

Для проведення аналізу використовують такий лабораторний посуд і реактиви: ареометри скляні типу АСП-1 або АСП-2, рідинні скляні термометри з діапазоном 0–55°С і ціною поділки 0,1°С, краплевловлювач, перегінні колби (плоскодонні або круглодонні) місткістю 500 або 1000 см³, лабораторний скляний холодильник; циліндри на 250 і 500 см³, дистильовану воду; водяну баню, колбонагрівач або електроплитку; установку для відгонки спирту.

Для аналізу відмірюють 200 (250, 500) см³ лікеро-горілчаного напою при температурі 20 ± 0,1°С і переносять його до перегінної колби об'ємом 500 (1000) см³. Мірну колбу споліскують 2–3 рази дистильованою водою, яку додають у перегінну колбу так, щоб загальний об'єм води не перевищував 60 см³.

Приймальною колбою слугує та сама мірна колба, якою було відміряно напій. У неї наливають 10–15 см³ дистильованої води, занурюють кінець скляної трубки для створення водяного затвору та ставлять колбу у баню з

холодною водою. Перегонку проводять рівномірно, контролюючи нагрів. Коли приймальна колба заповнюється наполовину, її опускають так, щоб трубка не торкалася дистиляту, і продовжують перегонку без водяного затвору.

Коли об’єм дистиляту становить близько 80–90 % ємності колби (до початку горловини), перегонку припиняють, трубку споліскують 5 см³ дистильованої води, доводять об’єм до мітки при 20 °С і ретельно перемішують.

Отриманий дистилят переливають у сухий циліндр для ареометрів, де вимірюють об’ємну частку етилового спирту.

Перед вимірюванням розчин перемішують мішалкою не менше п’яти разів по всій висоті стовпа рідини, не виймаючи її з розчину. Вимірювання проводять лише за відсутності повітряних бульбашок.

Перед визначенням концентрації спирту вимірюють температуру розчину t1t_1t1, потім занурюють ареометр, стежачи, щоб він не торкався стінок циліндра. Показники зчитують по нижньому меніску з точністю до 0,5 поділки шкали. Далі повторно вимірюють температуру t2t_2t2; за робочу температуру t приймають середнє арифметичне значення t1t_1t1 і t2t_2t2. Об’ємну частку спирту у водно-спиртовому розчині визначають за спиртометричними таблицями [102].

Лікеро-горілчані напої не повинні містити мутності, сторонніх домішок, осаду, невластивих кольору, смаку чи аромату, а також відхилень за міцністю чи вмістом цукру.

Під час виробництва без зміни рецептури напоїв допускається заміна етилового ректифікованого:

- спирту сорту «Вища очистка» на спирти сортів «Екстра», «Люкс», «Пшенична сльоза»;
- спирту сорту «Екстра» - на «Люкс» або «Пшеничну сльозу»;
- спирту «Люкс» - на «Пшеничну сльозу»,.

Зберігати лікеро-горілчані вироби слід у складських приміщеннях з температурою від 10 до 20 °С та відносною вологістю повітря не більше 85 %.

Гарантійні терміни зберігання з дня випуску за цих умов наведено у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Гарантійні терміни зберігання лікеро-горілчаних напоїв

№ з/п	Термін зберігання, міс	Назва напою
1.	2	Напої десертні
2.	 3 3	Настоянки: - солодкі - напівсолодкі
3.	6	Десертні лікери
4.	6	Наливки
5.	6	Пунші
6.	6	Настоянки гіркі
7.	6	Бальзами
8.	8	Креми
9.	8	Міцні лікери

Термін зберігання окремих лікеро-горілчаних напоїв визначається індивідуально, залежно від їхнього складу та використаної сировини. Зберігати такі вироби рекомендується у темному приміщенні.

Якщо після закінчення встановленого строку продукція не має помутніння чи осаду, її можна і надалі зберігати та реалізовувати.

РОЗДІЛ 3

РИНОК, ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ І ЯКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ

3.1. Аналіз ринку алкогольних напоїв в Україні

В Україні лікеро-горілчана промисловість налічує багатолітню історію свого становлення та розвитку, яка розпочалася у середині XV ст. з існування ґуралень.

На сьогодні вона є значущою частиною харчової промисловості та економіки країни загалом. Проте останні роки стали для цього ринку періодом великих змін.

Економічна нестабільність, зміни законодавства, зростання попиту на безалкогольні альтернативи та вплив воєнного стану - усі ці чинники суттєво переформатували як поведінку споживачів, так і бізнес-стратегії виробників [95].

Сегментація ринку алкогольних напоїв в Україні в 2024 році в натуральних величинах наведено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Сегментація ринку алкогольних напоїв в Україні в 2024 році в натуральних величинах, %

Недостатній рівень державного контролю за легальним виробництвом і обігом спирту та алкогольної продукції став передумовою формування багаторівневої «тіньової» системи, що охоплює як виробників спирту, так і виробників та продавців лікеро-горілчаних виробів.

Підвищення ставок акцизного податку на алкоголь і спирт не стимулювало легальних виробників, а навпаки - посилило позиції нелегального сектору. Корупція, низька ефективність менеджменту на державних підприємствах і обмежений ринок збуту стали ключовими чинниками існування та поширення неофіційного ринку алкоголю [32].

З метою подолання кризових явищ у спиртовій промисловості Верховна Рада України ухвалила внесений Президентом України Закон від 3 грудня 2019 року № 318-IX «Про внесення змін до Закону України “Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального” щодо лібералізації діяльності у сфері виробництва і обігу спирту етилового».

Цим законом передбачено скасування державної монополії на виробництво спирту, що відкриває шлях до приватизації підприємств спиртової галузі, сприяє детінізації ринку та створенню в Україні цивілізованого конкурентного середовища у сфері виробництва спирту та лікеро-горілчаних виробів [43].

У власності держави перебувають 89 підприємств, зокрема 41 виробничий майданчик, оформлений як окреме майно на одну юрособу ДП “Укрспирт”, а також об’єднані в концерн “Укрспирт” 37 державних спиртових заводів, кожний з яких оформлений як окрема юрособа [13].

В Україні функціонує 275 лікеро-горілчаних підприємств із загальною потужністю понад 120 млн дал лікеро-горілчаних виробів.

Виробництво та продаж горілки в Україні суворо регулюються законодавством, тому усі виробники повинні мати державну ліцензію та дотримуватися ДСТУ 4174:2003 “Горілка та лікеро-горілчані вироби”.

В Україні виробництво спирту багато років перебувало під повним контролем держави, а всіма заводами володіли органи влади.

В результаті чого обсяг нелегально алкоголю досяг 50%. Приблизно 70% нелегального ринку займає міцний алкоголь, 3% – пиво і 27% – вина. Через ситуацію, що склалася, наша держава щорічно втрачає близько 25 млрд грн недоотриманих податків і зборів [12].

З 1 липня 2019 року в Україні скасовується державна монополія на виготовлення спирту. Відповідний закон набув чинності 14 грудня 2019 року. Віднині виготовляти спирт етиловий, спирт етиловий ректифікований виноградний, спирт етиловий ректифікований плодовий, зерновий дистилят можуть суб'єкти господарювання незалежно від форми власності, які мають відповідну ліцензію.

Згідно з документом, до 1 січня 2024 року алкогольні напої для продажу на території України виготовлятимуть із застосуванням спирту етилового ректифікованого, коньячного та фруктового й зернового дистиляту, спирту етилового ректифікованого виноградного, спирту етилового ректифікованого фруктового та виноградного дистиляту спиртового, що мають право власності українських товарів відповідно до Митного кодексу [14].

При цьому в законі прописано, що до 1 січня 2024 року імпортують спирт лише державні підприємства (організації), спеціально уповноважені на це урядом.

Приватизація спиртової галузі в Україні продовжується, незважаючи на повномасштабне російське вторгнення. Вона відбувається в рамках демонополізації галузі, існування якої накладало характерні ознаки на ринок спирту в країні – закритість, несправедливе ціноутворення, корупцію, зловживання і величезний тіньовий ринок спирту.

Така політика держави посприяла тому, що на ринку алкоголю України частка тіні у 2024 році впала з 36% до 24%.

На сьогоднішній день, спирт як сировина направляється в більшості на виробництво лікеро-горілчаних напоїв. 60% етилового спирту йде для виробництва горілки, 15% для виноробної галузі та 25% для виробництва іншої продукції.

Зерновий та мелясний спирт є головним компонентом лікеро-горілчаної продукції, а також широко застосовується у виноробстві. Крім того, на південних і західних територіях України здавна вирощують сорти винограду, придатні для виробництва вина та коньячного спирту.

Зараз же ринок міцних алкогольних та лікеро-горілчаних напоїв є найбільш містким сегментом ринку.

Динаміка виготовлення горілки та лікеро-горілчаних виробів у період з 2020 по 2024 роки наведена на рис.3.2.

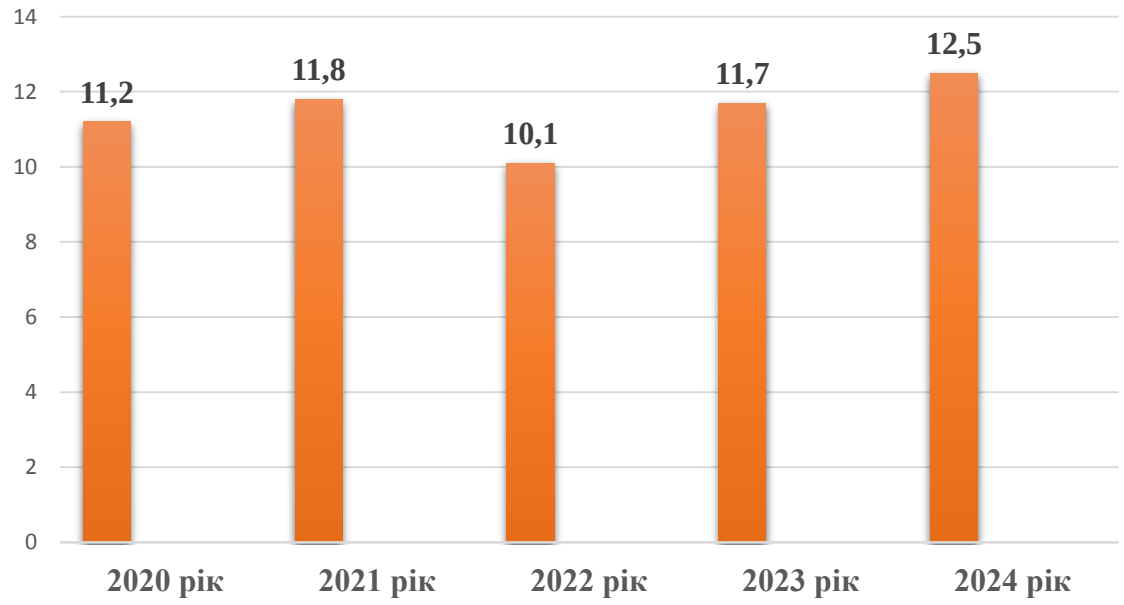


Рис.3.2. Виробництво горілки і лікеро-горілчаних виробів в Україні, млн.дал

За наведеними даними рис. 3.2. можна сказати, що невеликим падінням у 2022 році ринок виробництва лікеро-горілчаних виробів поступово набирає обертів.

Динаміка виробництва горілки та лікеро-горілчаних виробів у 2020-2024 роках наведена в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Динаміка виробництва горілки та лікеро-горілчаних виробів у 2020-2024 роках

Роки	Виробництво, млн.дал	Зміна до попереднього року, %	Експорт (млн.дал)
2020	11,2	+3,5%	2,1
2021	11,8	+5,4%	2,4
2022	10,1	-14,4%	1,8
2023	11,7	+15,8%	2,6
2024	12,5	+6,8%	3,0

Найбільше падіння виробництва (-14,4%) відбулося саме у 2022 році через військову агресію та логістичні проблеми. Однак вже у 2023 році галузь показала рекордне зростання на 15,8%, а у 2024 році продовжує стабільно нарощувати обсяги. Експортні поставки також відновилися і досягли історичного максимуму в 3 мільйони декалітрів.

За даними Держстату, у 2024 році виробництво горілки та лікеро-горілчаних виробів в Україні досягло 12,5 мільйонів декалітрів, що на 7% більше, а державний бюджет здобув понад 8 мільярдів гривень акцизних надходжень.

Експортні поставки також відновилися і досягли історичного максимуму в 3 мільйони декалітрів що на 15% більше, ніж у 2023 році.

Ринок горілки України 2024 року демонструє стійке зростання після кризи 2022 року. Виробництво сягнуло 12,5 мільйонів декалітрів.

Детінізація ринку лікеро-горілчаної продукції за 10 місяців 2024 року принесла бюджету на 43,5% більше податків ніж за аналогічний період 2021 року і це +3,3 млрд грн [29].

Також зростає легальне виробництво спирту. Так, якщо у 2021 році це було 7,4 млн дал., то у 2024 році - 12 млн дал.

У 2024 році зросла сплата акцизного податку з виробленої в Україні лікеро-горілчаної продукції на 1,5 млрд грн більше або на 26,7% за той самий період 2021 року.

У 2024 році ставка акцизного податку на горілку становила 126,96 гривень за 1 літр 100% спирту.

Нові вартості акцизних марок, затверджені у квітні 2023 року, зросли на 66,41% порівняно з довоєнними показниками, а сам акцизний збір підвищився на 5%. При цьому держава встановлює мінімальну роздрібну вартість лікеро-горілчаних виробів.

Податкові надходження від сфери алкогольних напоїв у 2024 році зросли на 20% у порівнянні з 2023 роком.

За січень-жовтень 2024 року обсяг податків від сфери лікеро-горілчаної продукції зріс на 43,5% або на 3,3 млрд грн від аналогічного періоду 2021 року.

Позитивна динаміка у 2024 році прослідковується і в зростанні податкової ефективності з ПДВ, що становить 6,74%. Це на 30,7% більше від 2021 року (тоді податкова ефективність становила 5,16%) [87].

Виторг від реалізації лікеро-горілчаної продукції в 2024 році зріс на 24,5% або на 23,5 млрд грн та сягнув 119,4 млрд грн.

Проте в Україні у 2025 році спостерігається суперечлива ситуація: незважаючи на збільшення числа реалізаторів спиртних напоїв, обсяги збуту цієї продукції відчутно зменшилися (рис. 3.3).

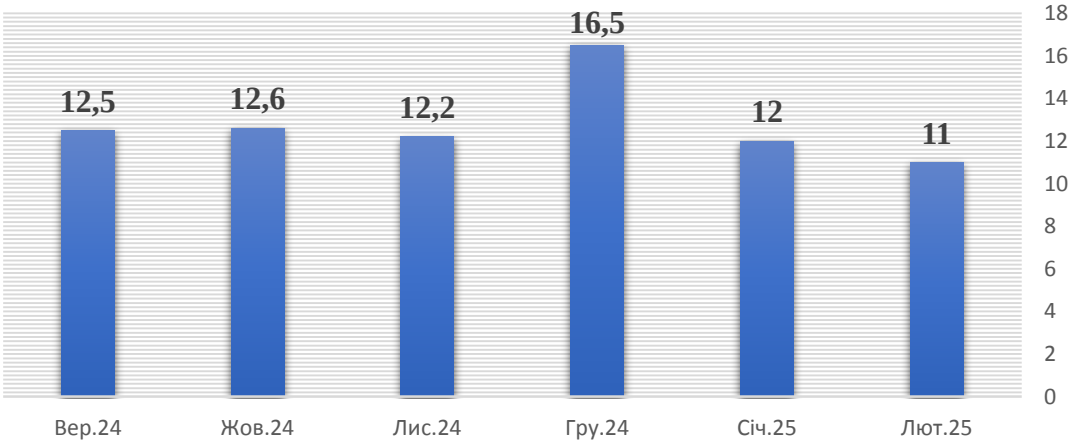


Рис. 3.3. Динаміка реалізації лікеро-горілчаних виробів, млрд.грн

У лютому 2025 року виручка від збуту алкоголю зменшилася на 8% (1 млрд грн) відносно січня і становила 11 млрд грн. Порівняно з груднем 2024 року спад ще помітніший - на 33% (5,5 млрд грн).

При цьому кількість виданих ліцензій на продаж алкоголю зросла на 18 435 одиниць у порівнянні з груднем 2024 року.

Середня сума виторгів тис. грн від реалізації лікеро-горілчаних виробів на 1 ліцензію наведена у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Середня сума виторгів від реалізації лікеро-горілчаних виробів на 1 ліцензію

Період (місяць, рік)	Кількість ліцензій, од	Сума виторгу, тис.грн
Вересень 2024	86613	144,3
Жовтень 2024	86340	145,9
Листопад 2024	84286	144,7
Грудень 2024	84552	195,1
Січень 2025	104284	114,8
Лютий 2025	102987	106,8

Середня виручка на одну ліцензію у лютому складала 106 800 грн, що на 8000 грн (7%) менше за січень і на 88 300 грн (45%) нижче за грудень минулого року.

У 2025 році українці зіткнулися зі зростанням вартості алкогольних напоїв. За даними економістів, пиво подорожчало на 11,3%, вино – на 7,8%, а лікеро-горілчані вироби – на 2,2%.

У 2023 році було імпортовано алкоголю у обсязі понад 233,12 тисячі тонн на суму 606,92 млн доларів.

У 2024 році експорт української горілки приніс країні понад 200 мільйонів доларів доходу.

Українські лікеро-горілчані вироби успішно конкурують на міжнародному ринку завдяки високій якості та традиційним рецептурам.

Найпопулярнішими брендами за кордоном є Nemiroff, Хортиця та преміальні лінійки з медом, перцем та журавлиною.

Основними ринками збуту лікеро-горілчаних виробів українських виробників є країни Європейського Союзу (48%), США та Канада (27%), країни Азії (15%) та інші регіони (10%) (рис. 3.4).

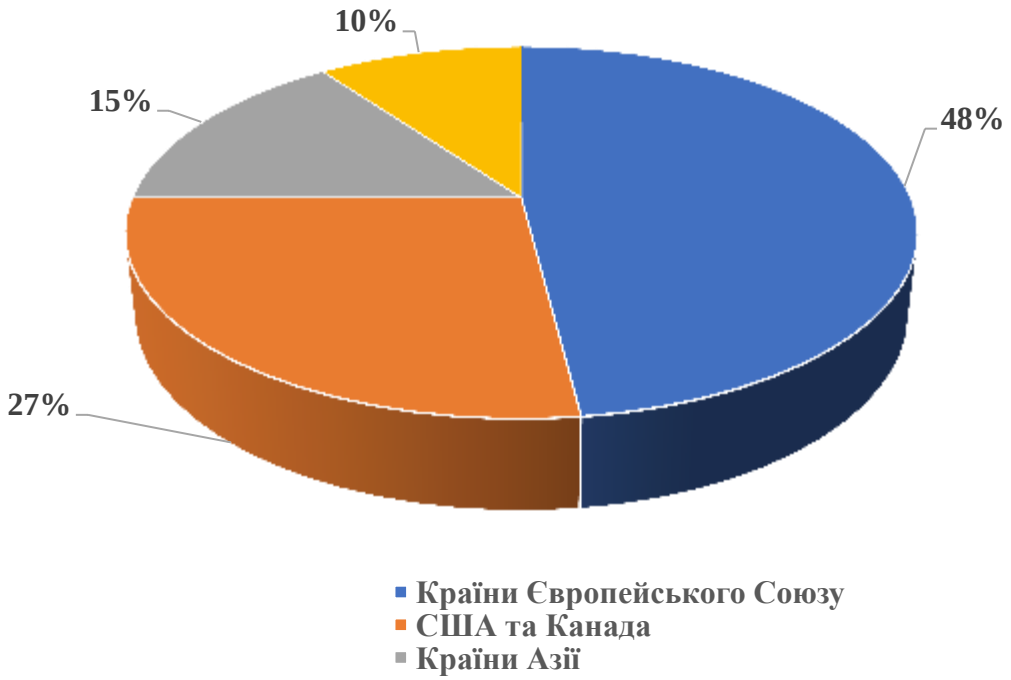


Рис. 3.4. Основні ринки збуту лікеро-горілчаних виробів, частки у структурі, %

Експерти прогнозують подальше зростання експорту на 10-12% щорічно. Цьому сприяють активні маркетингові кампанії українських виробників, участь у міжнародних виставках та зростання популярності автентичних продуктів на світовому ринку.

На теперішній час найбільшими виробниками лікеро-горілчаної продукції є Черкаська, Миколаївська, Одеська, Херсонська, Вінницька та Закарпатська області.

До п’ятірки найнадійніших українських виробників високоякісного алкоголю входять: лікеро-горілчана компанія «ЛВН Лімітед» (ТМ «Nemiroff»), «Глобал Спірітс» (УДК) (ТМ «Хортиця»), «Моршинська» (ТМ “Люкс” та

“Platinum”), «Баядера Груп» (ТМ «Хлібний дар»), ЛГЗ «Прайм» (ТМ «Prime», «Житник») та ТОВ «Атлантіс» (ТМ «Green Day»).

Найбільші виробники з торговими марками “Nemiroff”, “Хортиця” та «Хлібний дар» і «Козацька Рада» - контролюють близько 70% легального ринку. Ці компанії інвестують мільйони гривень у модернізацію виробництва та розробку нових продуктів, включаючи преміум-сегмент та органічні лінійки.

- «ЛВН Лімітед» ТМ «Nemiroff» - частка ринку 28%. Спеціалізується на преміум-сегменті з унікальними смаковими лініями (медова, з перцем, журавлинова). Крім лідерства в ТОП-100 IWSR нещодавно Nemiroff отримав статус «Vodka Brand Champion» і заслужив звання горілчаного бренду № 1 у світі за версією The Spirits Business. Nemiroff також домовився про стратегічне партнерство з компанією Coca-Cola HBC для підкорення нових ринків і дистрибуції своєї продукції. Експортує свою продукцію у понад 80 країн світу.

- «Глобал Спірітс» ТМ «Хортиця» - частка ринку 24%. Найстаріший бренд з виробництвом на острові Хортиця. Використовує воду з артезіанських свердловин глибиною понад 400 метрів.

- «Баядера Груп» ТМ «Хлібний дар» і ТМ «Козацька Рада» - частка ринку 18%. Виробляє горілку на основі карпатської води. Відома лініями “Люкс” та “Platinum”.

Компанія «Баядера Груп» має свою розгалужену дистриб’юторську мережу, що нараховує 30 філій стабільно утримуючи лідерство на ринку горілки та лікеро-горілчаних виробів та здійснює поставки до 35 000 торгових точок країни [2].

Імпортний портфель брендів є найбільшим в Україні, а ексклюзивне співробітництво із відомими світовими брендами Diageo, Moët Hennessy, Rémy Cointreau, Jägermeister та ін. вирізняє холдинг серед конкурентів.

Перелік власних алкогольних брендів налічує понад 30 торгових марок, а бренди-флагмани демонструють зростання [2].

Частки основних виробників горілки та лікеро-горілчаних виробів на ринку України наведено на рис.3.5.

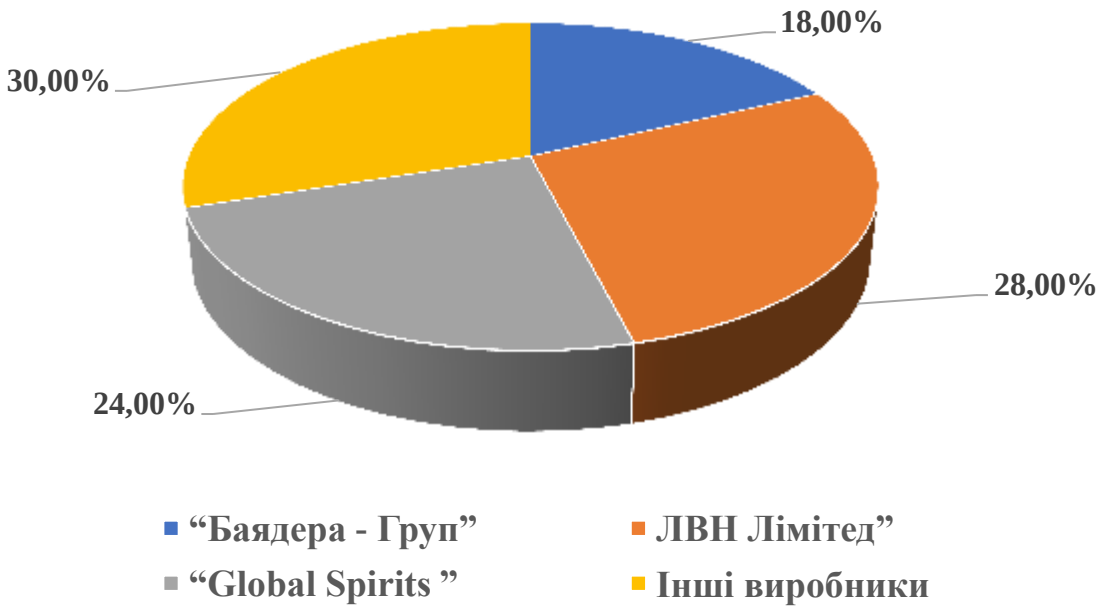


Рис. 3.5. Частки основних виробників лікеро-горілчаної продукції в 2024 році на ринку України,%

Крім великих виробників на ринку України функціонують інші виробники лікеро-горілчаної продукції, зокрема «Гетьман» - науково-виробниче підприємство у серці Західної України Львові. Це сучасний завод з великими потужностями, який славиться високоякісними напоями преміум класу не лише в Україні, а й далеко за її межами. На сьогоднішній день на заводі розливають продукцію понад 40 торгових марок.

Львівська традиція виготовлення горілчаних напоїв має майже двохсотп’ятдесятирічну історію. Саме на цьому підприємстві вперше в Україні були створені відомі елітні бренди - «Гетьман», «Держава» та «Київ».

Як і кілька століть тому, сьогодні Львівська горілка «Гетьман» користується популярністю не лише в Україні, а й за кордоном, де має постійних поціновувачів.

Попри складну економічну ситуацію в галузі, завод продовжує випускати продукцію, що задовольняє смаки найвибагливіших споживачів — від оригінальних марок до алкогольних напоїв преміум-класу. Підприємство

активно співпрацює з міжнародним холдингом Global Spirits, відправляючи близько 20% своєї продукції на експорт.

Для виготовлення елітних горілок на заводі «Гетьман» використовують чисту джерельну воду з околиць карпатського села Мізунь. Завдяки природному складу вона гармонійно поєднується із зерновими спиртами, не потребує додаткової очистки та надходить у виробництво практично у первісному вигляді [88].

Упродовж усієї своєї історії Львівський лікеро-горілчаний завод виробляє високоякісні та ексклюзивні алкогольні напої - горілки, лікери, настоянки, постійно вдосконалюючи технології та розширюючи асортимент.

Численні нагороди, отримані продукцією заводу, підтверджують її високу якість і популярність як в Україні, так і за її межами.

У технологічному процесі виробництва львівської горілки використовують зерновий спирт класів «Люкс» і «Екстра», а також натуральні інгредієнти. Вода проходить сучасну підготовку, а для досягнення особливої чистоти та м’якості продукт додатково фільтрується через деревне вугілля та кварцовий пісок [88].

Лікери виготовляються з натуральних соків, отриманих із ягід екологічно чистого Карпатського регіону. Завдяки широкому асортименту та стабільно високій якості продукція львівського заводу користується заслуженою популярністю серед споживачів [88].

За 120 років свого існування Державне підприємство «Житомирський лікеро-горілчаний завод» має немало славних сторінок в історії вітчизняного виробництва і сьогодні вважається по праву одним з найкращих у спиртовій галузі [41].

У 6 основних та 5 допоміжних цехах підприємства, де працює 530 фахівців, здійснюється повний технологічний цикл – від надходження зерна до одержання готової продукції (48 найменувань горілок, горілок особливих, настоянок, наливок, лікерів тощо). На Чуднівській філії виробляється спирт етиловий ректифікований «Екстра» та «Люкс», солод житній, соки спиртовані, морси, горілка, лікери, настоянки [41].

Торгова марка «Житомирська на бруньках» стала візитною карткою заводу, а горілка «Президентський стандарт» відома далеко за межами України. Нова горілка особлива «Житомирський стандарт» неодноразово ставала переможцем Всеукраїнського конкурсу якості продукції (товарів, робіт, послуг) – «100 кращих товарів України» [8, 41].

Ринковий простір алкогольних напоїв на базі фруктового спирту в Україні традиційно займає важливе місце в алкогольній індустрії України.

Ці напої добувають за допомогою дистиляції або настоювання спирту на плодах та фруктовій сировині, що дає змогу зберігати виразний аромат і природний смак. До переліку таких товарів належать бренді, коньяк, настоянки, лікери та кальвадос - напої, що вирізняються як методами виробництва, так і неповторними смаковими ознаками (рис. 3.6) [9].

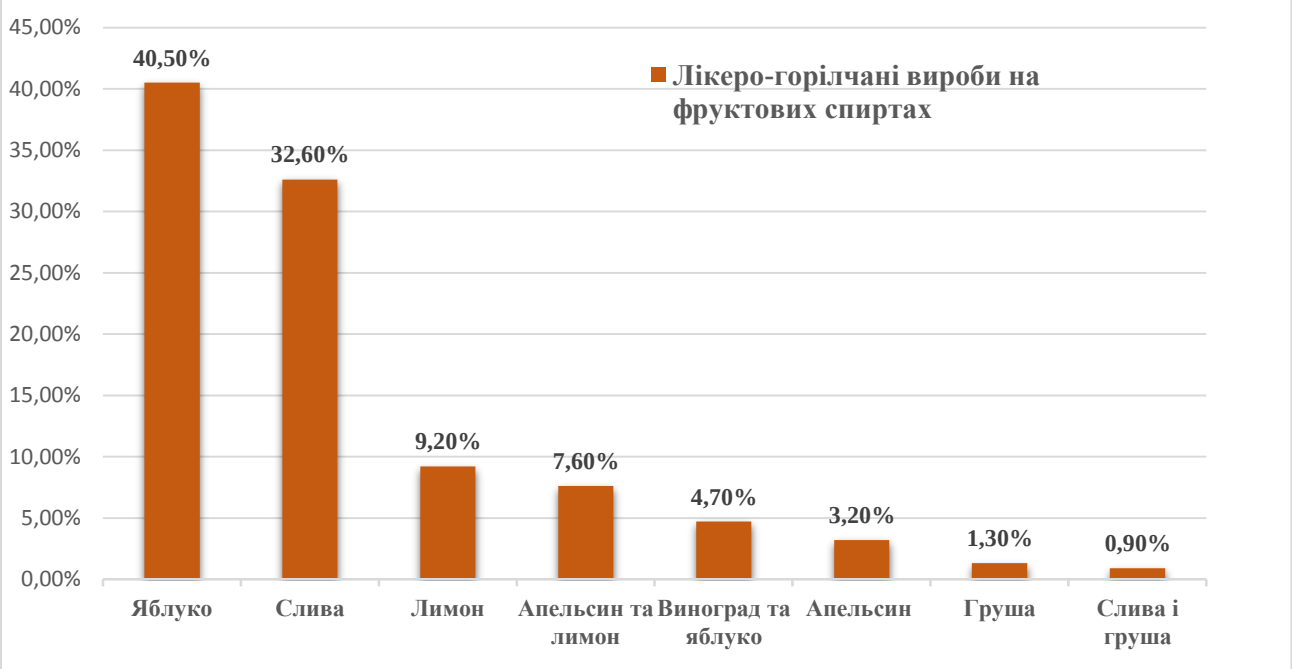


Рис. 3.6. Лікеро-горілчані напої на базі фруктового спирту, частка у виробництві, %

Якість готового продукту - горілки та лікеро-горілчаних виробів безпосередньо залежить від типу спирту, використаного у виробництві, а її ціна визначається рівнем якості [50].

Залежно від рівня очищення, на українському ринку виробляють етиловий ректифікований спирт таких сортів: «Пшенична сльоза», «Люкс», «Екстра» - із вмістом спирту 96,3%, а також «Вищого очищення» - із вмістом 96,0%.

В Україні ринок лікеро-горілчаних виробів поділяється на чотири цінові сегменти (рис. 3.7).

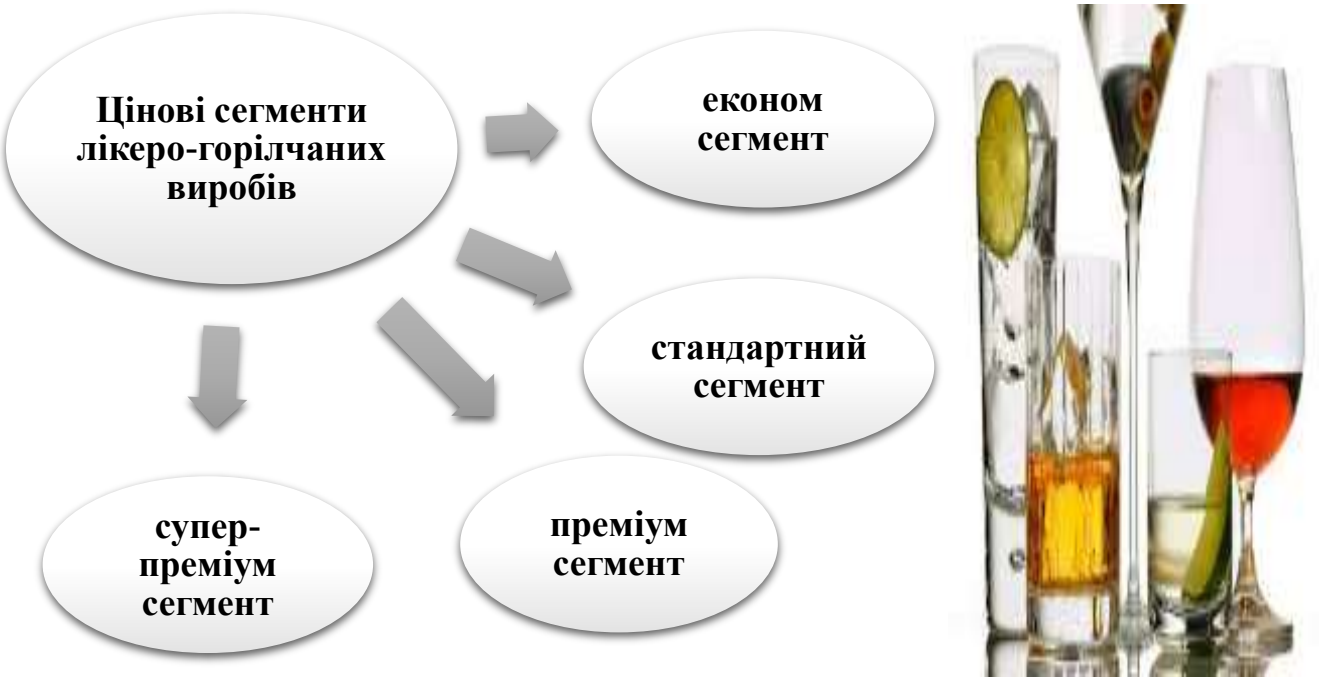


Рис. 3.7. Цінові сегменти лікеро-горілчаних виробів

Економ-сегмент характеризується невисокою якістю продукції. Такий лікеро-горілчаний напій проходить мінімальну фільтрацію та очищення від сивушних масел і домішок, а її дизайн зазвичай простий та легко впізнаваний на полиці магазину.

Середньо-ціновий сегмент представлений горілками та лікеро-горілчаними напоями середньої якості за доступною ціною. Це найпоширеніша категорія серед споживачів.

Преміум-клас - це елітна горілка, виготовлена зі спирту категорії «Люкс». І спирт, і вода для такої продукції проходять кілька етапів очищення. Виробники преміум-брендів створюють власні рецептури, які забезпечують унікальний смак і м’якість напою.

Супер-преміум-сегмент представлений найвищим класом елітних алкогольних напоїв, які виготовлені зі спирту «Люкс» або «Альфа». Такі напої мають високу якість, вишуканий смак і високу ціну. Зазвичай це продукція відомих міжнародних брендів, таких як «Absolut» або «Finlandia».

Окрім горілки, асортимент алкогольної продукції України включає широкий вибір міцних та менш міцних алкогольних напоїв (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Асортимент лікеро-горілчаних виробів на ринку України

№ з/п	Назва напою	Міцність %,об	Характеристика виробництва
1.	Горілка	37,5 - 45	виробляють з очищеного спирту (зазвичай пшеничного або картопляного) та води, яка проходить ретельну фільтрацію.
2.	Віскі	40 -50	виготовлений із хлібного спирту, який проходить тривалу витримку в дубових, обвуглених зсередини бочках
3.	Джин	37,5	отриманий шляхом перегонки настоянки ягід ялівцю
4.	Коньяк	40 - 45	із виноградного спирту, отриманого шляхом подвійної дистиляції з подальшою витримкою у дубових бочках протягом багатьох років
5.	Бренді	40	отриманий дистиляцією вина або фруктового соку
6.	Абсент	40 -70	виготовлений шляхом дистиляції настою гіркого полину
7.	Ром	40 - 80	вироблений зі спирту, отриманого з продуктів переробки цукрової тростини, і витриманий кілька років
8.	Текіла	38 - 55	вироблений шляхом дистиляції соку блакитної агави
9.	Лікер	35	створений із заспиртованих фруктів, квітів, трав або коренів із додаванням великої кількості цукру
10.	Наливка	15,0 - 35,0	на спиртовій основі зі стиглих фруктів та ягід процес передбачає природне бродіння або настоювання з наступним додаванням цукру чи меду за смаком
11.	Настоянка	20,0 - 60,0	виготовляють шляхом настоювання рослинної сировини (трав, коріння, плодів, квітів, ягід) на спиртовій основі

Дані Державної статистики свідчать також про те, що українці, як правило, купують горілку та лікеро-горілчані вироби вітчизняного виробництва.

Продажі горілки українського виробництва становлять 66,1%, решта – 33,9% припадає на імпортний продукт.

Протягом вже багатьох століть алкоголь є частиною людської культури та займає топ-місця серед щоденних товарів не втрачаючи актуальності.

Споживання алкогольних напоїв в невеликих кількостях дає змогу людям відчувати спокій, внаслідок чого робить їх більш товариськими, розкутішими, знижується тривожність, відчуваються приємні емоції-спогади або плани, зігрівається тіло.

Чоловікам слід вживати не більше ніж 40 грамів чистого спирту на день за рекомендаціями ВООЗ відповідно це становить 100 грамам горілки, або дорівнює 2 пляшкам пива, 3 келихам сухого вина.

Жінкам потрібно на 10 грамів менше, що співмірно з 1,5 пляшки пива, 80 грамами горілки або двома келихами вина. Це – безпечна форма вживання алкоголю. Стадія, що передує алкоголізмові, характеризується втратою контролю над кількістю спожитого [8].

Соціологічна група «Рейтинг» провела опитування щодо рівня споживання алкоголю серед українців [101].

Результати дослідження показали, що серед 1 500 респондентів віком від 18 років: що 32% опитаних взагалі не вживають алкогольних напоїв, 33% вживають алкоголь рідше, ніж раз на місяць, 26% - кілька разів на місяць, 7% - кілька разів на тиждень, 1% - щодня, 1% - важко відповісти (рис.3.8) [91].

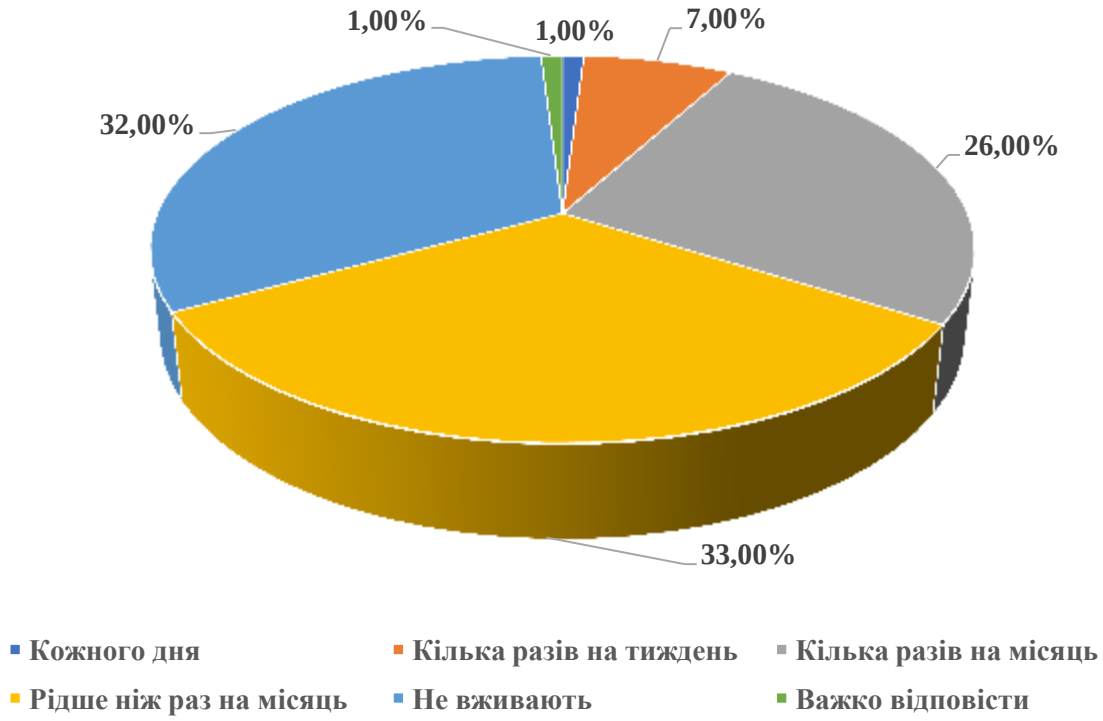


Рис.3.8. Частота вживання алкогольних напоїв, % опитаних [91]

Люди середнього віку, молодь, а також більш заможні споживають алкоголь частіше. Незалежно від типу поселення частіше вживає алкоголь молодь, а в містах люди середнього віку та молодь споживають його однаковою мірою.

Частота споживання алкогольних напоїв за місцем проживання та статево-віковими групами наведено у таблиці 3.4 та на рис.3.9.

Таблиця 3.4

Частота споживання алкогольних напоїв за місцем проживання відповідно вікових категорій, % опитаних [91]

Частота споживання	Обласний центр			Міста			Села		
	Вікова категорія			Вікова категорія			Вікова категорія		
	18-35	36-50	51+	18-35	36-50	51+	18-35	36-50	51+
Кілька разів на тиждень і частіше	12	12	8	11	11	6	11	6	5
Кілька разів на місяць	39	29	19	31	32	17	32	24	20
Рідше ніж раз	30	27	32	37	30	33	41	38	27

на місяць									
Важко відповісти	-	2	2	-	1	1	-	1	1
Не вживають	20	30	40	22	27	43	17	32	48

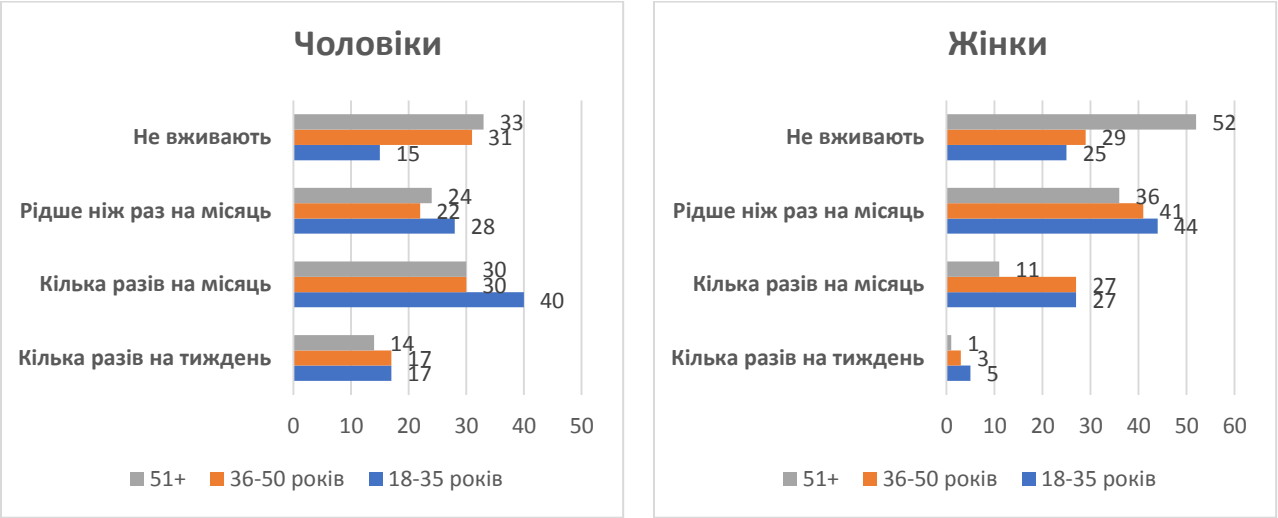


Рис.3.9. Частота споживання алкогольних напоїв за статево-віковими групами, % опитаних

Серед найпопулярніших алкогольних напоїв згідно опитування групою «Рейтинг» названі вино (36%) і пиво (29%). Горілці надають перевагу 20%, коньяку - 17%, домашнім винам, настойкам - 14%, шампанському, ігристим винам - 12%, віскі - 7%, самогону - 6%. Такі напої, як сидр, ром, вермут, коктейлі, джин, лікери вживають 1-2% (рис.3.10) [91].

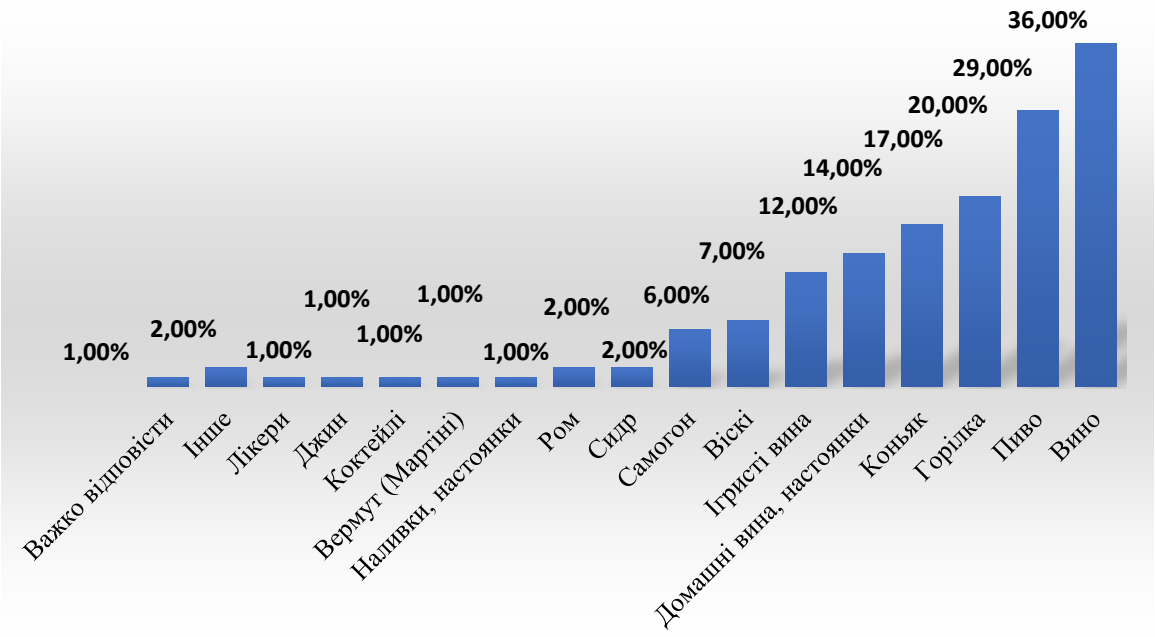


Рис.3.10. Частки споживання напоїв за видами, %

Споживання алкогольних напоїв за статево-віковими групами наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Споживання різних видів алкоголю: статево-вікові групи, % опитаних [15]

Види алкоголю	Чоловіки			Жінки		
	18-35	36-50	51+	18-35	36-50	51+
Вино	22	21	25	53	47	51
Ігристе вино	2	3	1	21	23	21
Пиво	59	37	17	28	16	8
Горілка	19	38	40	-	9	16
Коньяк	19	22	21	4	15	19
Настоянки, наливки	7	6	9	17	21	26

Експерти алкогольного ринку вважають, що українці обирають алкогольні напої саме українського виробництва у зв'язку з його високою якістю, різноманіттям смаків і, у порівнянні з імпортним, прийнятною ціною.

Споживчі переваги стосовно видів алкоголю за регіонами України наведено у таблиці 3.6, а за статевою ознакою на рис.3.11.

Таблиця 3.6

Споживчі переваги стосовно видів алкоголю за регіонами України, %

Вид алкоголю	Захід	Центр	Південь	Схід
Вино	38	40	35	25
Пиво	22	31	31	33
Горілка	21	17	20	27
Коньяк	17	14	18	19
Домашні вина і настоянки	21	13	13	6
Ігристі вина	10	12	12	13
Віскі	6	7	7	7
Самогон	11	5	3	3
Сидр	1	2	2	5
Ром	-	2	2	3
Інші напої	2	6	7	6

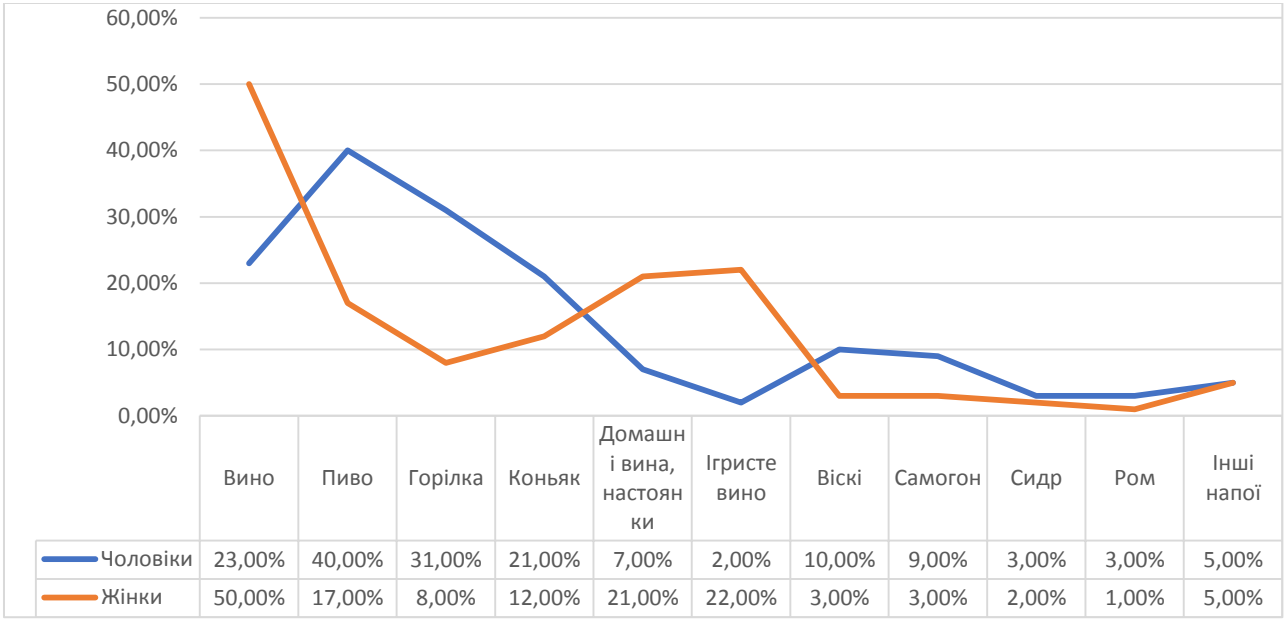


Рис.3.11. Споживчі переваги стосовно видів алкоголю за статевою ознакою, % опитаних

Під час згаданого соціологічного опитування групою «Рейтинг» також досліджувалося ставлення українців до вживання алкоголю.

Згідно з отриманими результатами, 54% респондентів вважають, що існують безпечні дози алкоголю, які не шкодять здоров'ю, тоді як 45% опитаних із цим не погодилися.

Щодо сприйняття рівня шкідливості різних алкогольних напоїв, то: кожен третій респондент назвав вино найменш шкідливим, кожен п’ятий віддав перевагу домашнім винам, лише 10% опитаних вважають горілку менш шкідливою, а 8% назвали таким напоєм пиво, 6% - самогон і 7% називали коньяк (рис.3.12) [91].



Рис.3.12. Рейтинг шкідливості алкогольних напоїв, %

У багатьох українських споживачів є алкогольний напій, якому вони віддають перевагу перед усіма іншими, але попит на цікавий алкоголь значно зростає.

Українські споживачі стають дедалі більш свідомими у виборі алкогольних напоїв, віддаючи перевагу якісним і натуральним продуктам. На їхні смаки впливають вік, стать і навіть темперамент. Це свідчить про становлення культури споживання алкоголю в Україні.

Втім, довіра споживачів поки що схиляється на користь імпортної продукції, особливо у таких категоріях, як віскі, джин, коньяк, кальвадос, ром і бітери (гіркі настоянки). У цих сегментах вітчизняний ринок має помітну прогалину.

На думку експертів, існує ще чимало алкогольних напоїв, маловідомих українцям. Більшість із них - це локальні дистиляти, виготовлені з унікальної сировини, або ж традиційні напої, які колись мали популярність, але не змогли закріпитися на ринку через комерційні труднощі. Серед них - болівійський Сінгані, китайський Маотай, корейський Соджу та інші. Проте поява таких напоїв в Україні малоймовірна через їх специфічний смак, який не завжди відповідає уподобанням місцевих споживачів.

Хоча і наші виробники, особливо крафтового сегменту, цілком можуть бути представлені практично у всіх популярних секторах алкогольних напоїв.

Підтвердженням тому є національні та міжнародні відзнаки деяких українських вин і міцних алкогольних напоїв, які вони здобувають у рамках престижних професійних змагань.

Водночас український крафтовий міцний алкоголь здатен конкурувати з імпортними брендами. Вітчизняні виробники-дистилери створюють якісні напої з натуральних інгредієнтів, експериментуючи зі смаками та технологіями. Особливо фруктові та виноградні дистиляти отримують високу оцінку фахівців і мають потенціал для міжнародного визнання.

Однак розвиток малого крафтового виробництва в Україні стримується законодавчими обмеженнями. Через складні умови легалізації багато виробників не можуть повноцінно вийти на ринок. У результаті, навіть за наявності високого попиту на нові, цікаві й якісні українські напої, задовольнити його сьогодні практично неможливо.

Українські виробники горілчаних напоїв демонструють високий рівень конкурентоспроможності навіть на міжнародній арені. Це підтверджується постійним зростанням експорту продукції до країн Європи та США.

Зараз в Україні є величезний потенціал, як економічний, так і гастрономічний та туристичний.

Отже, вітчизняний ринок лікеро-горілчаних виробів зараз знаходиться на підйомі й активно розвивається. Цей ринок є досить прибутковим. Це

призводить до збільшення конкуренції та підвищення якості і різноманіття продукції.

Найчастіше в Україні зустрічається три формати алкогольних магазинів – це невеликі алкомаркети «біля дому», спеціалізовані магазини-склади та фірмові магазини професійних імпортерів алкоголю [3].

Загалом споживання алкоголю у великій кількості погано позначається на населенні країни: падає народжуваність, зростає смертність, зменшується тривалість життя. А вживання неякісного алкоголю – додатково погіршує ситуацію. Тому боротьба з тіньовим ринком алкогольних напоїв має під собою не тільки економічний, а й соціальний базис.

Рівень культури споживання алкоголю безпосередньо впливає на споживчі уподобання людей - зокрема на вибір виду напоїв, частоту та спосіб їх уживання. Обізнаність щодо різновидів алкогольної продукції, її якісних характеристик і особливостей виробництва допомагає українцям робити більш усвідомлений вибір, віддаючи перевагу безпечнішим і, зокрема, вітчизняним торговим маркам.

Безперечно, культура споживання алкоголю в Україні за останні десятиліття суттєво підвищилася порівняно з початком 2000-х років. Проте, якщо порівнювати з більшістю європейських країн, Україні ще належить пройти довгий шлях розвитку у цьому напрямі.

Разом із тим, країна впевнено рухається вперед, формуючи нові підходи до поміркованого та свідомого споживання. Прискорити цей процес можна шляхом проведення тематичних фестивалів, впровадження освітніх програм, спрощення законодавчих вимог для виробників та активної просвітницької роботи з кінцевим споживачем.

Якісне регулювання ринку алкогольних напоїв, націленість на поступове зменшення споживання алкоголю має бути одним із пріоритетів держави.

На сьогодні український ринок алкогольної продукції є одним із найбільш розвинених сегментів харчової промисловості. Асортимент представлений широко, а вітчизняні виробники поступово та впевнено витісняють імпортні

товари. Водночас легальний ринок стикається з труднощами у конкуренції з тіньовим сектором, який продовжує залишатися серйозною проблемою для галузі.

Ринок алкогольних напоїв залишається прибутковим і динамічним, сприяє посиленню конкуренції, підвищенню якості продукції та розширенню її асортиментного різноманіття.

Посилення державного нагляду, реформування регуляторної системи та скасування монополії держави на виробництво спирту можуть відкрити приватному сектору можливості для реалізації потенціалу галузі. Запровадження відповідних законодавчих змін сприятиме детінізації ринку, зростанню виробництва та експорту спирту, а також залученню інвестицій у спиртову промисловість [94].

3.2. Товарознавча характеристика асортименту лікеро-горілчаних виробів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова

Сучасний світ алкоголю – це різноманіття продуктів, з різною міцністю та споживними властивостями.

Фактично, сьогодні кожен споживач, зацікавлений у цікавих смакових втіленнях, може знайти продукт, який задовольнить усі його гастрономічні та ароматичні амбіції.

Роздрібна торгівля алкогольними напоями зараз знаходиться на підйомі й активно розвивається. Найчастіше в містах України зустрічається три формати алкогольних магазинів – це невеликі алкомаркети: "Новий градус", "Чарка до свята", великі супермаркети "Метро", "Ашан", спеціалізовані та фірмові магазини: "Наливки Львова", "П'яна вишня", "Напої та тютюн", а також магазини професійних імпортерів алкоголю "Напої світу" [74].

Експерти зазначають, що міцні алкогольні напої (горілка, лікеро-горілчані вироби, коньяк, віскі, джин тощо) мають становити не менше половини загального асортименту.

Далі за рівнем представленості повинні йти винна продукція та екзотичні напої.

Фахівці наголошують, що екзотичний алкоголь - ром, текіла та інші — обов'язково мають бути присутні у продажу.

Асортимент лікеро-горілчаних виробів як вітчизняного, так і імпортного виробництва є надзвичайно широким. Офіційний збірник рецептур містить понад 280 найменувань, а окремі вироби можуть виготовлятися за власними технічними умовами.

До продажу допускається лише сертифікована алкогольна продукція, що відповідає встановленим стандартам якості, технічним умовам, медико-біологічним вимогам та має гігієнічний висновок. Така продукція повинна мати

знак відповідності згідно з Правилами сертифікації для відповідної групи товарів.

Продавець алкогольних напоїв, у тому числі імпортованих, зобов'язаний мати товарно-транспортну накладну з підписом і печаткою виробника або постачальника.

Документ має містити дані про наявність сертифіката відповідності на кожен вид товару із зазначенням його номера, строку дії та органу, що його видав. За вимогою покупця ці відомості повинні бути надані для ознайомлення.

Навряд чи можна точно порахувати, скільки різних лікерів виробляється по всьому світу.

Лікерів з різними смаками десятки. Найбільш популярні – кокос, банан, полуниця, апельсин, кава, м'ята.

Однак є лікери, про які чули майже всі. Це апельсинові «Куантро» і «Кюрасао», вершковий «Бейліз» і кавовий «Шеріданс», гіркий «Вана Таллінн», шотландський «Дримба» на основі віскі, мексиканський «Калуа» на основі рому і кави, кокосовий « Малібу », італійський Limoncello di Capri – напій, що виготовляється зі свіжих лимонів острова Капрі, які надають йому яскравого цитрусового смаку, іспанський Canari - вершковий лікер, що вражає м'яким смаком із солодкими нотками карамелі та ванілі.

Зустрічаються і більш несподівані, наприклад «Бенедіктін» на основі буряка, горіховий «Анжеліко» або «Егермейстер» (Німеччина) на основі купажу 56 трав, спецій і фруктів, та залишається незмінним десятиліттями для поціновувачів, Bora-Bora (Франція) - екзотичний лікер із тропічними нотками кокоса й ананаса.

Велику групу становлять лікери креми, с ароматом будь-якого фрукта або пряних трав.

Імпортні лікеро-горілочні вироби, особливо лікери-креми, конкурують з вітчизняними за кольором, гамма яких набагато ширше та включає синій, жовтий, зелений, блакитний і ін.

Асортимент лікерів та настоянок іноземного виробництва, що реалізується у торговельній мережі м.Львова наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Асортимент лікерів та настоянок іноземного виробництва

№ з/п	Назва напою, виробник	Склад	Міцність %,об	Об'єм, л	Ціна, грн
1	2	3	4	5	6
1.	Baileys Ірландія	Вершковий крем-лікер. Ірландський віскі, вершки, спирт, цукор, і шоколадний екстракт.	17	0,5	509,00
2.	Charis Ірландія	Вершковий крем-лікер, тричі дистильоване віскі, вершки додаються в алкогольну основу разом з карамеллю і шоколадом	17	0,7	399,00
3.	Sheridan's Ірландія	унікальний двошаровий лікер. Верхня третина лікера - це ванільний вершковий лікер. Дві (нижніх) третини - темний кофейний лікер на основі ірландського віскі.	15,5	0,5	599,00
4.	Jagermeister Німеччина	Міцна, лікерно-трав'яна настоянка. Вода, спирт етиловий, цукор, рослинні екстракти (анісове дерево, апельсинова цедра, імбир, кориця, кардамон)	35	0,5	499,00
5.	Flaminger Jard Krauter Німеччина	Трав'яний лікер. Вода питна, спирт етиловий ректифікований, сироп інвертного цукру, екстракти та ароматні спирти отримані з пряно-ароматичної рослинної сировини, барвник: цукор колер I простий (Е 150а).	30	0,5	299,00
6.	Becherovka Lemond Чехія	Крем-лікер трав'яний. Натуральні екстракти та ароматизатори суміші трав, фруктів, та спецій з додаванням спирту, води підготовленої, цукру не менше 120 г/л, лимонної кислоти та натурального барвника Е150д (цукровий колер V простий)	20	1,0	599,00
7.	Becherovka Original Чехія	Міцний, трав'яний лікер Витриманий спиртовий екстракт суміші трав і спецій, з додаванням води підготовленої	38	0,7 0,5	404,00 351,80

		та цукру (10г/100мл)			

Продовження табл.3.7

1	2	3	4	5	6
8.	Becherovka Unfiltered Чехія	Преміальний трав'яний лікер Вода підготовлена, спирт харчовий етиловий дистильований, цукор (не більше 10г/100мл), суміш натуральних трав та спецій	38	0,5	369,00
9.	R.Jelinek Absinthe Premium Чехія	Настоянка гірка екстра міцна. вода підготовлена, цукор, спирт етиловий, стабілізатори полин, ефірні олії анісу, коріандру і фенхеля.	70	0,7	499,00
10.	Aperol Італія	Фруктовий лікер аперитив. Спирт зерновий етиловий вищої очистки ректифікований, вода питна, цукор білий, ароматизатор хінін, хлорид натрію, настій рослинних речовин, барвники: Е110, Е124	11	1,0	476,00
11.	Limoncello della Scogliera Італія	Фруктовий лікер. До складу лікеру входять спирт «Екстра», горілчано-спиртовий настій цедри свіжих лимонів, вода і цукор.	25	0,7	447,00
12.	Bitter Campari (b) Італія	Настоянка гірка виготовляють шляхом мацерації 6 ароматних трав та фруктів, які настоюють на спирту, потім суміш фільтрується та пом'якшується водою.	25	0,5	497,00
13.	Giffard Amaretto Франція	густий темно-коричневий лікер на основі мигдалю і абрикосових кісточок, або виготовлений шляхом мацерації мигдалю, абрикосів та вишень у спирті.	25	0,7	537,00
14.	Vana Tallinn Естонія	Міцний фруктовий лікер. Спирт етиловий, цукор, ром, вода, натуральні цитрусові олії, ванілін	45	0,5	269,00
15.	Tatratea Coconut (Татраті Коконат) Словенія	Лікер чайний з ароматом кокосу Основу напою становить настій високоякісного чайного листя з індійської провінції Ассам, до якого додається дубова стружка і унікальна комбінація гірських трав, спецій і прянощів, спирт з меляси цукрового буряку, який надає лікеру характерний солодкуватий смак, фруктові	22	0,7	796,00

		дистиляти, натуральні екстракти кокосу і ароматизатори.			

Продовження табл.3.7

1	2	3	4	5	6
16.	Tatratea Citrus (Татраті Цитрус) Словенія	Лікер чайний з ароматом цитруса. очищений спирт, високоякісний чорний чай, екстракти цитрусових фруктів (лимона та лайма) та чиста вода джерел з гір Татри.	32	0,7	865,00
17.	Tatratea Original (Татраті Оріджинал) Словенія	Лікер чайний оригінальний. Унікальний трав'яний лікер на чайній основі, виготовлений виключно з натуральних компонентів. Це концентрат бездоганно очищеного спирту, першокласного чорного чаю, натуральних екстрактів гірських трав і ягід, фруктових дистилятів, натурального цукру і найчистіший води з гір Татри.	52	0,7	1000,00

До поняття якісних лікеро-горілчаних виробів відноситься і присутність неповторного букета, і використання тільки натуральних добавок, і приготування його по особливих технологіях, а в деяких випадках і давність витримки.

Спеціалізовані асоціації виробників лікеро-горілчаних виробів, які оцінюють якість, формують асортимент, розробляють свої критерії оцінки, формують стандарти.

В 2014 році у Львові на вул. Руській, 8 з’явився перший в Україні спеціалізований, фірмовий магазин сертифікованих, ліцензованих наливок. Незабаром відкрився другий магазин по вул. Староєврейська, 24, а також Крамниця-кафе «Галицька Малинівка», яка пропонує великий вибір малинових настоянок різної міцності, приготованих за традиційними галицькими рецептами: звичайна малина, малина лісова, малина з перцем, малина з медом, малина з чорною смородиною, малиново-імбирна настоянка, особлива горілка на малині; малиновий глінтвейн та інші напої.

«Наливки зі Львова» - це повністю натуральний, український, сертифікований продукт, виготовлений на власному науково-виробничому підприємстві «Абсолютний Стандарт» (м. Городок, Львівська область) із суворим дотриманням державних стандартів і нормативних вимог.

Кожна партія даних напоїв проходить ретельний лабораторний контроль. Кожна наливка має сертифікат якості. Це напої з різним вмістом алкоголю який коливається від 27% об. до 50% об., в лікерах – від 25%об. до 40%об. Термін придатності наливок – 1 рік.

Наливки та лікери виготовляють за унікальними галицькими рецептами на основі екологічно чистих ягід, фруктів, овочів та трав, які збираються сезонно на кращих фермерських господарствах Західної України.

«Наливки зі Львова» це відродження давніх галицьких традицій, культури споживання одного з найулюбленіших напоїв українців.

З 2017 року мережа активно розвивається в містах Україні та за її межами, представляючи Наливки зі Львова у франчайзингових проектах.

На сьогодні, асортимент «Наливок зі Львова» складає 32 види: 24 настоянки та 8 лікерів, та налічує 13 спеціалізованих магазинів-кафе, які розташовані в центральних частинах міст: Львів, Одеса, Чернігів, Буковель, Київ, Миколаїв, Житомир, Вінниця, Кременчук, Миронівка, Хмельницький, а також Краків (Польща) [70].

Асортимент наливок і лікерів, які реалізуються у торговельній мережі м.Львова наведено у **Додатку** Е (табл. 3.8) і **Додатку** Є (табл.3.9).

Отже, група лікеро-горілчаних виробів у торговельній мережі м.Львова представлена лікерами, бальзамами, настоянками гіркими і солодкими, наливками, як вітчизняних, так і зарубіжних виробників.

Асортимент лікеро-горілчаних виробів вітчизняного виробництва наведено у **Додатку Ж (табл.3.10).**

3.3. Аналіз діяльності та дослідження асортименту лікеро-горілчаних виробів Львівського лікеро-горілчаного заводу у фірмових магазинах з продажу алкоголю

У роздрібній мережі м. Львова представлено якісні та ексклюзивні алкогольні напої - горілки, бальзами, лікери, наливки та настоянки, які виробляє підприємство з багаторічною історією ПрАТ «Львівський лікеро-горілчаний завод».

Фінансові результати діяльності ПрАТ «Львівський лікеро-горілчаний завод» наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Фінансові результати діяльності ЛЛГЗ за період 2022-2024 роки

Показники	Роки		
	2024	2023	2022
Дохід, млн.грн	190393000	199697000	187837000
Чистий прибуток, тис.грн	25000	62000	-365000
Активи, млн.грн	306374000	310332000	300269000
Зобов'язання, млн.грн	30456000	34440000	24439000
Середня зарплата до оподаткування, тис.грн	12050	9474	9205
Кількість працівників, осіб	152	152	176

У 2024 році було реалізовано 157,6 тис.дал лікеро-горілчаної продукції ПрАТ «ЛЛГЗ» в розрізі товарних груп, що на 3% менше ніж у 2023 році і на 10% від 2022 року (табл.3.12).

Таблиця 3.12

Обсяг реалізації ПраТ ЛЛГЗ продукції в період 2022-2024 роки, тис.дал

Роки	Лікеро-горілчані вироби, тис.дал		Товарна група			
			Горілчані вироби		Лікери, настоянки, наливки, бальзами	
	Вироблено	Реалізовано	Реалізовано, тис.дал	Частка в загальному обсязі реалізації, %	Реалізовано, тис.дал	Частка в загальному обсязі реалізації, %
2022	172,5	173,6	151,6		22,0	
2023	176,4	161,8	135,4		26,4	
2024	140,0	157,6	128,2		29,4	

Продукція Львівського лікеро-горілчаного заводу пропонується на ринку під такими торговими марками (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Кількість виробленої лікеро-горілчаної продукції за торговими марками

№ з/п	Найменування, торгова марка	Роки					
		2022		2023		2024	
		Кількість виробленої продукції, тис.дал	Питома вага в до загальної кількості, %	Кількість виробленої продукції, тис.дал	Питома вага в до загальної кількості, %	Кількість виробленої продукції, тис.дал	Питома вага в до загальної кількості, %
Торгові марки всього:		172,5		176,4		140,0	
1.	Горілка «Львівська»	62,5	36,3	58,4	33,1	47,2	33,71
2.	Горілка «Володар»	23,9	13,9	13,7	7,7	10,3	7,4
3.	Горілка «Преміум»	11,5	6,7	12,5	7,1	15,5	11,1
4.	Горілка «Лемберг»	39,2	22,7	46,5	26,35	22,0	15,7
5.	Горілка «Давня легенда»	8,0	4,6	10,6	6,0	8,8	6,3
6.	Горілка «Перлова»	2,6	1,5	3,1	1,8	4,1	2,9
7.	Сувенірні горілки: «Золото Карпат» «Золотиста» «Чемпіон»	0,6	0,3	3,4	1,9	0,3	0,2
8.	Експорт	0,3	0,2	0,1	0,05	0,1	0,07
9.	Лікер «Старий ринок» Лікер «Дністер»	14,4	8,3	27,8	15,8	30,0	21,42
10.	Настоянка «Зубрівка» Настоянка «Столична»	9,5	5,5	0,3	0,2	1,7	1,2

Продукція ЛЛГЗ крім роздрібної торговельної мережі реалізується також через фірмові магазини: шість із яких розташовані у місті Львові, а ще по одному - у м.Трускавець та м.Шептицький (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Фірмові магазини ПрАТ "Львівського лікеро-горілчаного заводу"

	Фірмовий магазин	Місцезнаходження	Місто
1.	№ 2	вул. Левицького, 83	м. Львів
2.	№ 3	вул. Личаківська, 24	м. Львів
3.	№ 4	вул. Замарстинівська, 6	м. Львів
4.	№ 5	вул. Гавришкевича, 2	м. Львів
5.	№ 6	вул. Декарта, 2	м. Львів
6.	№11	вул. М. Кордуби, 2	м. Львів
7.	№8	вул.Шевченка,27	м.Трускавець
8.	№10	проспект Шевченка,3	м.Шептицький

Через мережу фірмових магазинів реалізовано у 2024 році товару на суму 12,0 млн.грн. та отримано дохід в сумі 7,3 млн.грн.

Продукція Львівського лікеро-горілчаного заводу добре відома й високо оцінена не лише в Україні, а й за її межами, про що свідчать численні нагороди.

Підприємство постійно розширює асортимент та вдосконалює технологію виробництва.

Львівська горілка виготовляється виключно з натуральних інгредієнтів. У виробництві використовують високоякісний зерновий спирт класів «Люкс» і «Екстра», а також воду, що проходить спеціальну підготовку на сучасному обладнанні. Для досягнення кришталевої чистоти та м'якого смаку напій додатково фільтрується через шари деревного вугілля та кварцового піску.

Ця українська горілка яка усе впевненіше себе почуває на ринку алкоголю. Технології її виготовлення, якість і смак дають їй можливість впевнено зміщувати з перших місць відоміші українські марки і анітрохи їм не поступатися. Львівська горілка має багаторічний стаж, але з кожним століттям якість продукту тільки покращувалася, при цьому рецепт горілки ніколи не змінювався.

Лікери створюються на основі натуральних соків, отриманих із ягід, вирощених у екологічно чистому Карпатському регіоні.

Популярність львівських горілок і лікерів забезпечується широким асортиментом та незмінно високою якістю продукції.

Асортимент горілок та горілок особливих, що реалізуються фірмовим магазином №11 наведено у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Асортимент горілок та горілок особливих, що реалізуються фірмовим магазином алкоголю №11 м.Львів

№ з/п	Назва	Склад	Об'єм, л	Міцність %, об
1	2	3	4	5
1.	"Лемберг"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Люкс», фруктоза, концентрат лактулози.	0,7 0,5	40
2.	"Велична"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Люкс», фруктоза, глюкоза.	0,5 0,7	40
3.	"Вишукана"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Люкс», ароматні спирти шипшини та барбарису.	0,5 0,7	38
4.	"Вожак класичний"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Люкс", глюкоза.	0,5 0,7	40
5.	"Вожак оригінальний"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Люкс", цукор, ароматні спирти житнього солоду та кропу запашного.	0,5 0,7	40
6.	"Вожак особливий"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, цукор, ароматні спирти житніх сухарів та кмину.	0,5 0,7	40
7.	"Володар"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Екстра", мед натуральний, м'ята перцева.	0,05 0,25 0,375 0,5 0,7 1,75	40
8.	"Львівська"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», м'ятна олія, ментол.	0,25 0,5 1,75	40
9.	"Львівська горілка легка"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, фруктоза.	0,1 0,375 0,5	38

Продовження табл.3.15

1	2	3	4	5
10.	"Слава"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Екстра”, цукор.	0,05 0,25 0,375 0,5 0,7 1,75	40
11.	"Столова"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Екстра”, цукровий сироп	0,05 0,25 0,375 0,5 0,7 1,75	40
12.	"Львівська горілка правдива"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Люкс”, цукор.	0,1 0,25 0,375 0,5 0,7	40
13.	"Львівська горілка холодна"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, мед натуральний, ароматний спирт м’яти перцевої.	0,1 0,25 0,375 0,5 0,7	40
14.	"Львівська горілка шляхетна"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Екстра”, мед натуральний, м’ята перцева.	0,1 0,25 0,375 0,5 0,7	40
15.	"Львівська березова"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Екстра», цукор, мед натуральний, ароматні спирти березових бруньок та фенхелю.	0,1 0,5	40
16.	"Львівська горілка Міцна"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Екстра», регулятор кислотності - кислота винна.	0,5	56
17.	"Українська оригінальна"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, мед натуральний.	0,25 0,5	40
18.	"Perlova"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Екстра”, м’ятна олія, ментол.	0,375	40

Асортимент горілок преміальних, що реалізуються фірмовим магазином №11 наведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Асортимент горілок преміальних, що реалізуються фірмовим магазином ЛЛГЗ м.Львів

№ з/п	Назва	Склад	Об'єм, л	Міцність %, об
1	2	3	4	5
1.	"Преміум Львів"	Спирт етиловий ректифікований "Люкс, вода питна підготовлена	0,7	40
2.	"Преміум Львів Золото"	Спирт етиловий ректифікований "Люкс, вода питна підготовлена	0,7	38
3.	"Преміум Львів Платина"	Спирт етиловий ректифікований "Люкс, вода питна підготовлена	0,7	40
4.	"Слава преміум"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, цукор.	0,75	40
5.	"Чемпіон"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, мед натуральний	0,75	40
6.	"Володар преміум"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, мед натуральний.	0,75	40
7.	"Золото Карпат" з вмістом золота	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, ароматний спирт коренів женьшеню дикорослого, сплав на основі золота "Золото біле сухозлітне".	0,75	40
8.	"Львівська горілка"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Люкс", цукор.	0,7 0,5	40
9.	"Львівська горілка легка" золотиста	Спирт "Люкс" етиловий ректифікований, вода питна, фруктоза.	0,7	38
10.	"Сріблястa"	Спирт етиловий ректифікований "Люкс", лактоза, цукор, фруктоза, вода питна	0,7	40
11.	"Давня Легенда"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Екстра", цукор, мед натуральний.	0,7 0,5	40
12.	"Львівська ювілейна"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Люкс", лактоза.	0,75	40
13.	"Львівський Скарб"	Спирт етиловий ректифікований «Люкс», вода питна, мед натуральний, сплав на основі золота "Золото біле сухозлітне".	0,75	40

Асортимент бальзамів, настоянок і наливок, що реалізуються у фірмовому магазині алкоголю №11 наведено у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Асортимент бальзамів, настоянок і наливок, що реалізуються фірмовим магазином ЛЛГЗ м.Львів

№ з/п	Назва	склад	Об'єм, л	Міцність %, об
1	2	3	4	5
Бальзами				
1.	«Дністер»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, настій бальзаму (горобина, глід, шипшина, терен, женьшень, звіробій, аір, чай, календула, меліса, м'ята, кориця, полин, кора дуба, перець чорний), коньяк, мед натуральний, морс чорносливу, ванілін, ароматний спирт кмину.	0,2 0,5	40
Настоянки і наливки				
1.	«Мисливська»	Вода питна підготовлена, ароматний спирт "Мисливської настоянки", спирт етиловий «Вищої очистки», ректифікований, портвейн, цукор.	0,2	45
2.	«Зубрівка»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Вищої очистки", настій чаполочі.	0,35	40
3.	О-лімоне	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований "Екстра", цукор білий, настій спиртовий лимонної шкірки (свіжої), сік натуральний лимонний. Має жовтий колір, приємний смак та яскраво виражений аромат лимону.	0,35	25
4.	«Українська з перцем»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», перець червоний стручковий.	0,25 0,375 0,5	40
5.	„Львівська медова з перцем"	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», мед натуральний, ароматні спирти червоного перцю та цвіту липи, настій чаполочі.	0,1 0,5	40
6.	"Лимонна"	Вода питна, ароматний спирт лимонної олії, цукор, спирт ректифікований етиловий «Вищої очистки».	0,5	40

Продовження табл.3.17

1	2	3	4	5
1.	Наливка «Спотикач Український»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Вищої очистки”, цукор, вишневий спиртований сік, чорносливовий морс, патока, портвейн білий, настої кориці та гвоздики.	0,35	20
2.	Наливка «Слив’янка Українська»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований “Вищої очистки”, сливовий спиртований сік, цукор, чорносливовий морс, патока.	0,35	18

Асортимент лікерів, що реалізуються у фірмовому магазині алкоголю №11 наведено у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Асортимент лікерів, що реалізуються фірмовим магазином ЛЛГЗ м.Львів

№ з/п	Назва	склад	Об’єм, л	Міцність %, об
1.	«Старий ринок»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, настій грецького горіх, коньяк, мед натуральний, настій кориці, мускатного горіху, кардамону.	0,5	45
2.	«Вишневий»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, вишневий спиртований сік, настій мигдалю, ванілін.	0,5	25
3.	«Шоколадний»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, настій какао, ароматний спирт какао, настій ванілі.	0,5	30
4.	«Кавовий»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, настій кави, ароматний спирт кави, ванілін.	0,5	30
5.	«Лимонний»	Вода питна підготовлена, спирт етиловий ректифікований «Вищої очистки», цукор, ароматний спирт лимонної ефірної олії.	0,5	25

Загалом в асортименті фірмового магазину з продажу алкоголю №11 в реалізації представлено 45 найменувань 79 товарних одиниць лікеро-горілчаних

виробів (з відповідними частками у структурі асортименту магазину) в тому числі 18 найменувань горілок та горілок особливих (частка 40%), 13 найменувань горілок преміальних (частка 29%), 6 найменувань настоянок (частка 13,3%), 5 найменувань лікерів (частка 11,1%), 2 назви наливок (частка 4,4%), 1 назва бальзаму (частка 2,2%) (рис.3.11).

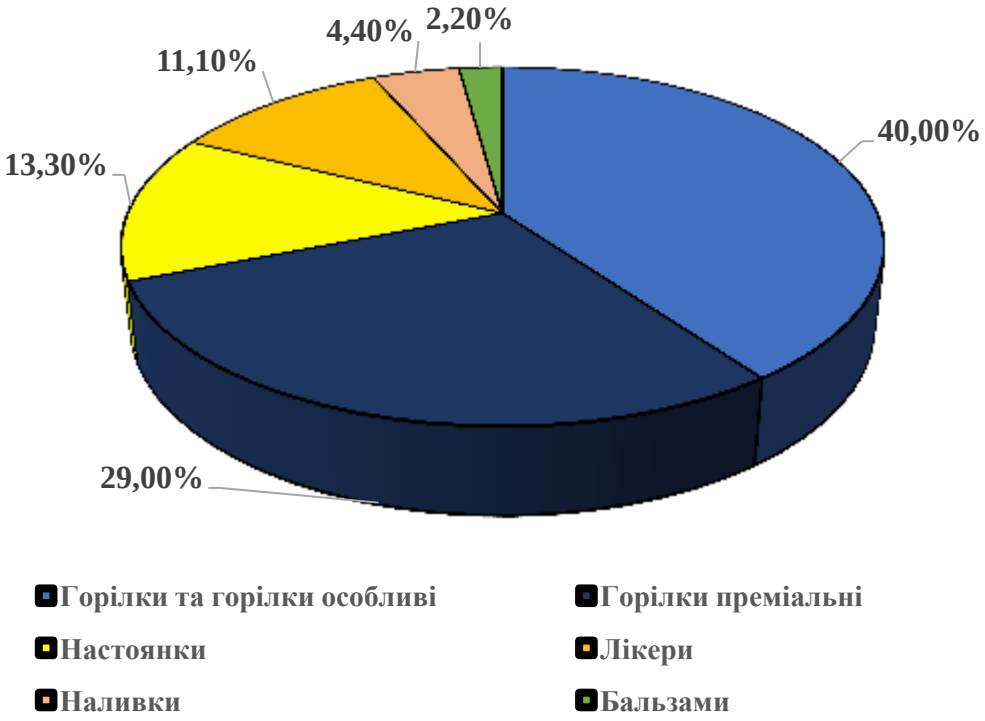


Рис.3.11. Частки в структурі асортименту фірмового магазину ЛЛГЗ видів лікеро-горілчаних напоїв, %

Паковання лікеро-горілчаних виробів виконує не тільки функції зберігання і транспортування товару, але ще є засобом комунікації з цільовою аудиторією та рекламою товару.

Всі елементи дизайну лікеро-горілчаних виробів продумані до дрібниць: ковпак, форма пляшки, етикетка і контретикетка.

Вся лікеро-горілчана продукція, щ обула представлена в реалізації фірмового магазину №11 розлита в скляні пляшки різної конфігурації об'ємом 1,75, 0,7, 0,5, 0,375, 0,35, 0,2, 0,1 л (табл.3.19, рис.3.12).

Таблиця 3.19

Фасування лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються фірмовим магазином ЛЛГЗ

Група напоїв	Об'єм, л									
	0,05	0,1	0,2	0,25	0,35	0,375	0,5	0,7	0,75	1,75
Бальзами	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-
Лікери	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-
Настоянки	-	1	1	1	2	1	2	-	-	-
Наливки	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
Горілки та горілки особливі	3	5	-	8	-	8	17	12	-	4
Горілки преміальні	-	-	-	-	-	-	2	7	6	-
Всього:	**3**	**6**	**1**	**9**	**4**	**9**	**27**	**19**	**6**	**4**

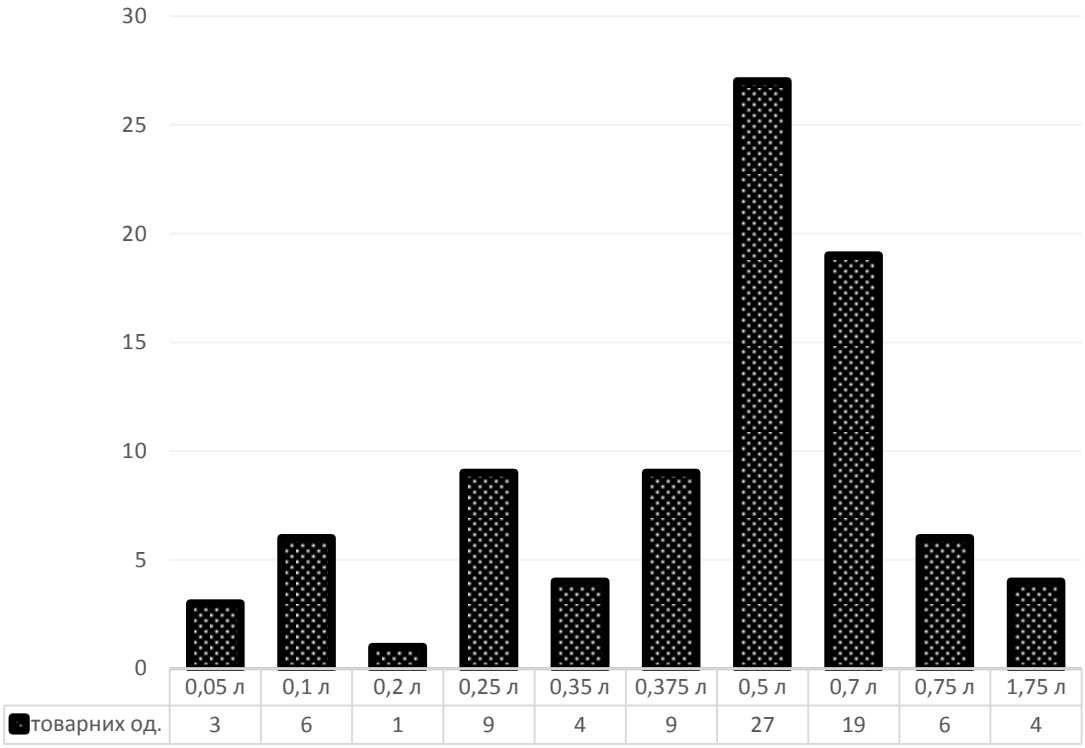


Рис.3.12. Структура асортименту лікеро-горілчаних виробів в фірмовому магазині ЛЛГЗ за фасуванням, тов.од

Отже можна зробити висновок, що найбільшу частку у структурі продаж фірмового магазину №11 займала лікеро-горілчана продукція розфасована у пляшки об'ємом 0,5 л, що складає 34,2% від асортиментної пропозиції даної продукції. На другому місці з часткою 24,1% була продукція розфасована у пляшки об'ємом 0,7 л, на третьому продукція розфасована у пляшки об'ємом 0,25 і 0,375 л (частки по 11,4%).

За вмістом спирту горілки у фірмовому магазині представлені легкими (38%,об), нормальної міцності (40%,об), міцними (56%,об). Наливки 18 і 20%,об, настоянки від 25 до 45%,об, бальзам міцністю 45%,об, лікери 25, 30 і 45%,об.

Частки напоїв з асортиментного ряду у структурі продаж лікеро-горілчаних виробів за вмістом спирту наведено на рис.3.13.

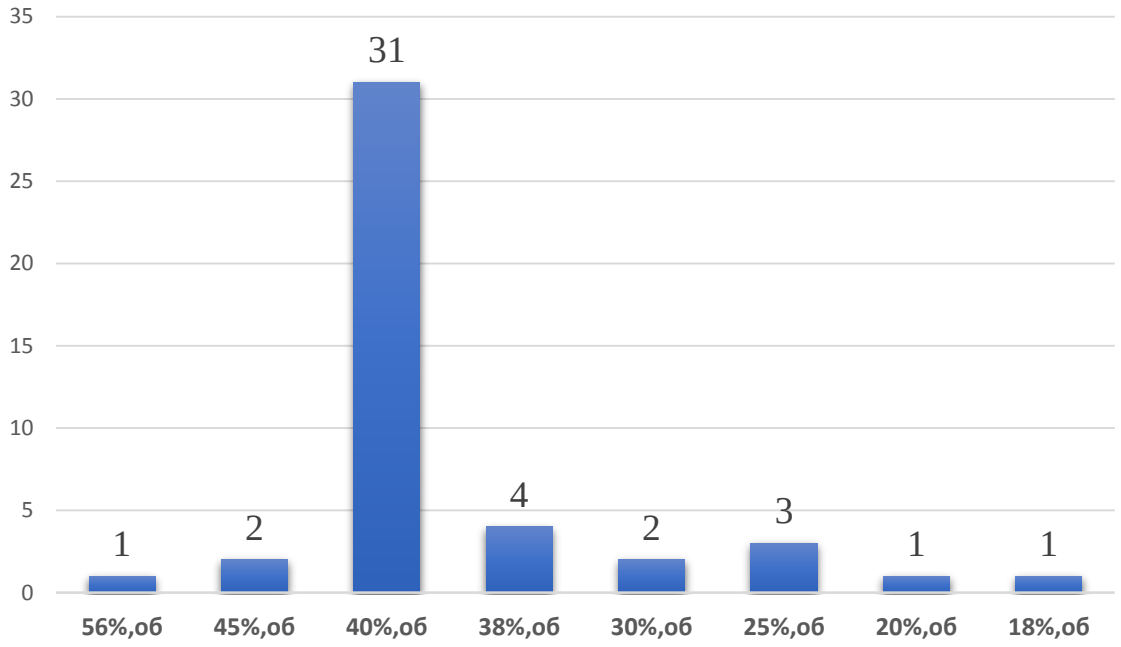


Рис.3.13. Частки напоїв з асортиментного ряду у структурі продаж лікеро-горілчаних виробів за вмістом спирту, од

За підсумками дослідження можна зробити висновок, що асортимент лікеро-горілчаних виробів достатньо широкий і представлений 5 групами напоїв: горілки та горілки особливі, горілки преміальні, бальзами, лікери, настоянки і наливки.

3.4. Оцінка якості лікеро-горілчаних виробів, що реалізуються у торговельній мережі м.Львова

Якість лікеро-горілчаних виробів визначають за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Зовнішній вигляд виробу (паковання, маркування, обсяг), колір, смак і запах оцінюють за допомогою органолептики.

Слід підкреслити, що за органолептичними властивостями кожен лікеро-горілчаний виріб повинен мати визначені рецептурою колір, смак та аромат. Продукція має бути прозорою, без сторонніх запахів і присмаків.

Дегустаційна оцінка проводиться у спеціальних келихах, де визначають прозорість, колір, аромат і смак напою. Під час аналізу розрізняють також різні відтінки смаку - терпкий, гострий, освіжаючий, пекучий, оліїстий тощо. Після цього оцінюють загальний букет напою. Для цього дегустатор злегка відкриває рот, вдихає повітря і видихає його через ніс - ароматичні речовини разом із повітрям потрапляють до нюхових рецепторів, що дозволяє одночасно оцінити смакові та ароматичні відчуття.

Під час оцінки кольору лікеро-горілчаних виробів враховують інтенсивність і відповідність кольору використаній сировині. Наявність осаду або каламуті перевіряють на світлому фоні, а точність об’єму - у мірних колбах.

Зовнішній огляд пляшок дозволяє оцінити якість закупорювання: перевіряють герметичність, відтиснення на ковпачку, відсутність пошкоджень. Пляшка має бути щільно закрита, етикетка - чиста та охайна, а обсяг - відповідати нормі.

Окрім вимог нормативних документів, якість лікеро-горілчаної продукції регламентується критеріями безпеки, визначеними гігієнічними стандартами для харчових продуктів.

Серед фізико-хімічних показників визначають вміст спирту, цукру, кислот, сухих речовин, альдегідів, сивушних олій тощо. Усі ці параметри мають відповідати встановленим нормам.

Розлив лікеро-горілчаних виробів здійснюють у пляшки із напівбілого або прозорого скла, а високоякісні напої — у художньо оформлені скляні, фаянсові чи порцелянові ємності.

Зберігають такі вироби в сухих, добре провітрюваних приміщеннях при температурі від 10 до 20 °С і відносній вологості не вище 85%. Пофарбовані лікеро-горілчані напої тримають у затемнених місцях, оскільки під впливом світла вони можуть втрачати колір або ставати каламутними.

Терміни зберігання залежать від типу напою:

- гіркі настоянки, міцні лікери й креми - до 8 місяців,
- наливки та пунші - до 6 місяців,
- напівсолодкі, солодкі та зниженої міцності настоянки - до 3 місяців,
- десертні напої - до 2 місяців.

Ці строки вважаються гарантійними термінами придатності.

Результати дослідження якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками наведено у табл.3.20-3.29—(**Додаток**).

Зведені результати оцінки якості за органолептичними показниками наведено у табл.3.30.

Таблиця 3.30

Зведені органолептичні показники якості досліджуваних зразків лікеро-горілчаних напоїв

№ з/п	Найменування зразка	Прозорість і колір	Аромат	Смак
1.	Лікер «Шоколадний»	замутнений, колір світло коричневий чітко виражений, але без блиску	характерний для шоколаду аромат, але не дуже виражений	злагоджений, гармонійний, шоколадний
2.	Лікер «Amaretto»	прозорий, кришталево чистий мідно-янтарний колір з коричнуватими відблисками	в ароматі марципан, мигдаль, ваніль та сушений абрикос	дуже гармонійний, солодкуватий смак з нотами гіркого мигдалю та мигдального печива, післясмак карамельний, з нотами бісквітних тістечок і смаженого мигдалю
3.	Лікер «Limoncello della Scogliera»	замутнений, яскравий жовтий непрозорий колір	інтенсивний аромат свіжого лимону	з приємною цитрусовою свіжістю дуже гармонійний з легкою кислинкою
4.	Лікер «Baileys Original»	емульсійний, світло шоколадний, м'який тон кави з молоком	м'який ніжний вершковий з відтінками шоколаду	густий, ніжний з нотами вершків, карамелі, шоколаду, солодкої ванілі та фруктовими тонами ірландського віскі.
5.	Лікер «Vana Tallinn Original»	замутнений, темно-коричневий	цитрусових, кориці, ванілі, рому	терпкувато-солодкий, але не приторний з присмаком цитрусу, кориці і ванілі
6.	Наливка «Спотикач Український»	прозорий, яскравий, вишнево-червоний	яскраво виражений аромат вишні з нотками кориці і гвоздики	гармонійний, солодкий, свіжої вишні з присмаком чорнослива
7.	Наливка «Слив'янка Українська»	прозора без блиску рідина, колір стиглої сливи	характерний для даного виду, виражений аромат сливи	приємний злегка тягучий
8.	Настоянка "Українська з перцем"	прозорий, світло-жовтий	характерний горілчаний аромат	ледь пекучий смак червоного стручкового перцю
9.	Настоянка "Журавлина на коньяку"	прозорий, червоний	виражений журавлини	насичений, збалансований, ягідний, кисло-солодкий
10.	Настоянка "Black Duck"	прозорий, яскраво-коричневий	виражений аромат віскі та мускатного горіха	насичений, збалансований, солодово-терпкий

В експертному оцінюванні застосовують метод балової оцінки, тобто результати органолептичного дослідження кількісно виражають в балах (табл.3.31).

Таблиця 3.31

Балова оцінка якості лікеро-горілчаних виробів

Оцінка		
«Відмінно»	«Добре»	«Незадовільно»
Загальний бал		
9,5-10,0	9,2-9,5	менше 9,2
Умови, за якими лікеро-горілчаний напій одержує дану оцінку		
За всіма показниками має оцінки «відмінно»	Має показники «добре» і «відмінно»	Якщо за одним із показників лікеро горілчаний напій одержує оцінку «незадовільно», його повертають на переробку як виправний брак

Результати дегустаційної оцінки якості лікерів наведено у таблиці 3.32 та рис.3.14.

Таблиця 3.32

Результати дегустаційної оцінки лікерів, бали

№ з/п	Назва лікеру	Прозорість і колір	Смак	Аромат	Сума балів, оцінка
		бали			
1.	Лікер «Шоколадний»	1,9	3,9	3,6	9,4 (добре)
2.	Лікер «Amaretto»	2,0	4,0	4,0	10,0 (відмінно)
3.	Лікер «Limoncello della Scogliera»	1,8	3,8	3,9	9,5 (добре)
4.	Лікер «Baileys Original»	2,0	3,9	3,8	9,7 (відмінно)
5.	Лікер «Vana Tallinn Original»	1,9	4,0	3,9	9,8 (відмінно)

За результатами дегустаційної оцінки 5 відібраних зразків лікерів можна сказати наступне, що всі зразки лікерів, як вітчизняного так і закордонного виробництва є продукцією високої і доброї якості, найвищу оцінку за результатами дегустації отримав лікер «Amaretto» - 10,0 балів.

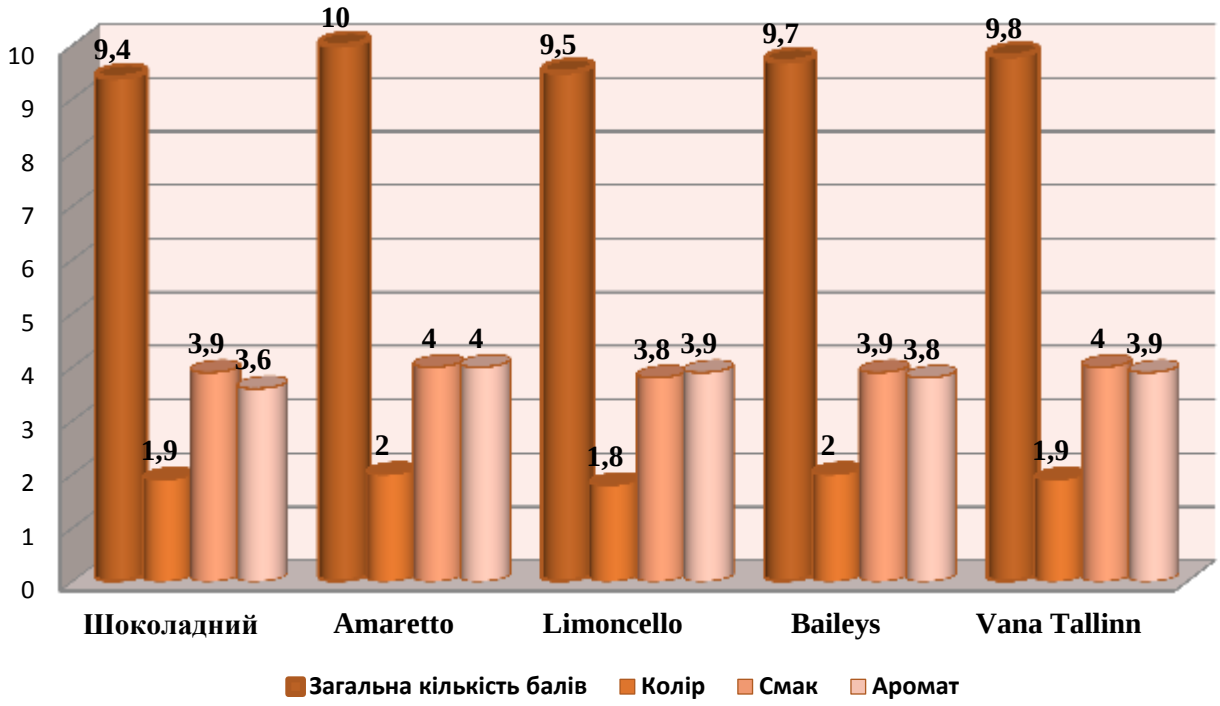


Рис.3.14. Результати дегустаційної оцінки якості лікерів, бали

Результати дегустаційної оцінки якості наливок і настоянок наведено у таблиці 3.33 та на рис.3.15 і 3.16.

Таблиця 3.33

Результати дегустаційної оцінки наливок і настоянок, бали

№ з/п	Назва напою	Прозорість і колір	Смак	Аромат	Сума балів, оцінка
		бали			
1.	Наливка «Спотикач Український»	1,9	3,8	4,0	9,7 (відмінно)
2.	Наливка «Слив'янка Українська»	1,8	3,6	3,8	9,2 (добре)
3.	Настоянка "Українська з перцем"	1,8	3,6	3,9	9,3 (добре)
4.	Настоянка "Журавлина на коньяку"	2,0	3,9	3,9	9,8 (відмінно)
5.	Настоянка "Black Duck"	1,9	3,8	3,7	9,4 (добре)

Серед наливок виробництва Львівського лікеро-горілчаного заводу за результатами дегустаційної оцінки кращі смакові та ароматичними властивості були у наливки "Спотикач Український".

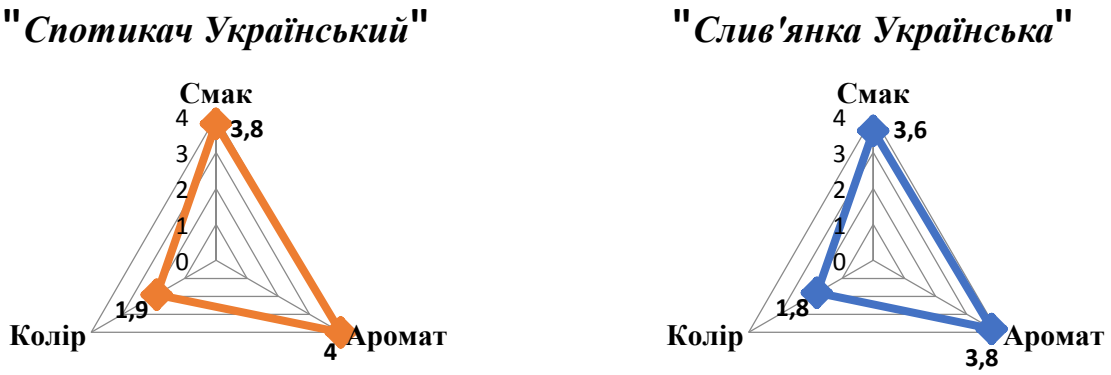
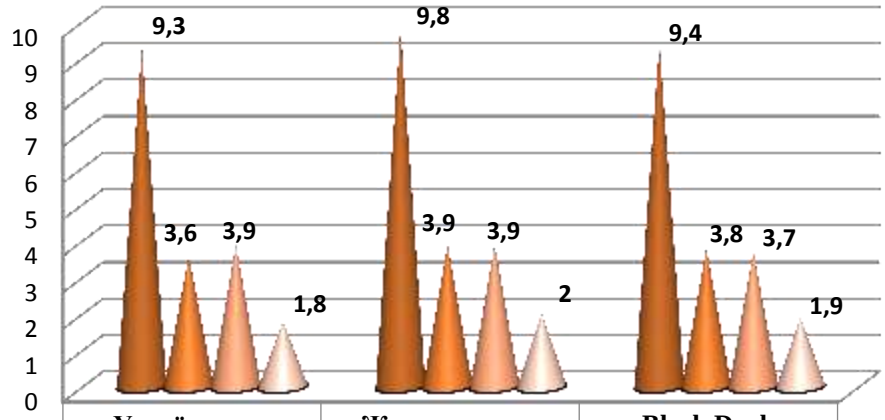


Рис.3.15. Результати дегустаційної оцінки якості наливок, бали

За результатами дегустаційної оцінки найбільшу кількість балів з обраних для дослідження зразків настоянок отримала "Журавлина на коньяку" 9,8 балів, смак готового напою якої позначений п'янкою ягідно-шоколадною ноткою, інтенсивним та багатим ароматом, а також солодкуватим післясмаком. Два інших зразка настоянок отримали оцінку "добре".



	Українська з перцем	Журавлина на коньяку	Black Duck
Загальна кількість балів	9,3	9,8	9,4
Смак	3,6	3,9	3,8
Аромат	3,9	3,9	3,7
Колір	1,8	2	1,9

Рис.3.16. Результати дегустаційної оцінки якості настоянок, бали

За результатами проведених досліджень готової продукції, виготовленої лікеро-горілчаними підприємствами України, а також імпортованих напоїв, можна зробити такі висновки:

Всі відібрані для дослідження зразки лікеро-горілчаної продукції за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідали вимогам нормативно-технічної документації ДСТУ 4257:2021 «Напої лікеро-горілчані. Технічні умови».

Під час огляду відібраних зразків встановлено, що:

- всі пляшки мають етикетки та акцизні марки;
- етикетки виготовлені з якісного паперу, містять чіткі написи й маркувальні знаки, наклеєні акуратно та відповідно до виробничих стандартів;
- поверхня пляшок чиста, без слідів клею чи забруднень;
- тара герметично закупорена, не пропускає рідину при перевертанні;
- кожна пляшка має акцизну марку з голографічним елементом захисту, наклеєну поверх пробки.

Під час перевірки повноти маркування встановлено, що всі зразки містять необхідну інформацію, передбачену чинними нормативними вимогами.

РОЗДІЛ 4

ОСОБЛИВОСТІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

Під час переміщення товарів через митний кордон України митна декларація на бланку єдиного адміністративного документа оформлюється у випадках, коли такі товари відповідно до Митного кодексу України та Положення про порядок ввезення й митного оформлення товарів з-за кордону підлягають декларуванню із поданням митної декларації, передбаченої законодавством України для підприємств.

Також така декларація використовується для оформлення товарів, що ввозяться на митну територію України та підлягають державній реєстрації згідно з чинним законодавством [82].

Декларування товарів здійснюється шляхом подання до митного органу одного з таких документів:

- митної декларації на бланку єдиного адміністративного документа;
- митної декларації форми М-16;
- письмової заяви за формою, визначеною у додатку 1;
- митної декларації для письмового декларування товарів, що переміщуються через митний кордон України громадянами для особистих, сімейних чи інших потреб, не пов’язаних із здійсненням підприємницької діяльності;
- декларації про транскордонне переміщення фізичними особами валютних цінностей;
- іншого документа, який відповідно до законодавства може використовуватись замість митної декларації.

Митна декларація на бланку єдиного адміністративного документа подається для декларування товарів, які переміщуються через митний кордон

декларантами, за винятком громадян. Така декларація заповнюється у таких випадках:

- якщо митна вартість товарів перевищує суму, еквівалентну 150 євро;
- якщо товари підлягають державному експортному контролю і для їх переміщення через митний кордон України потрібен дозвіл або висновок відповідного органу;
- якщо товари ввозяться на митну територію України та підлягають державній реєстрації відповідно до чинного законодавства;
- якщо товари поміщуються у митні режими митного складу, вільної митної зони, безмитної торгівлі, переробки на митній території України чи за її межами, а також після перебування в таких митних режимах переміщуються до інших митних режимів [82].

Митна вартість товарів визначається залежно від митного режиму, у якому вони декларуються:

- товари, що ввозяться на митну територію України та декларуються в митному режимі імпорту (ст. 51 Митного кодексу України);
- товари, що ввозяться на митну територію України та декларуються в інших митних режимах, які передбачають сплату митних платежів (крім режиму транзиту) (ст. 65 Митного кодексу України);
- товари, що ввозяться та декларуються в інших митних режимах, які не передбачають сплату митних платежів (ст. 65 Митного кодексу України);
- товари, що вивозяться за межі митної території України (ст. 66 Митного кодексу України).

У двох останніх випадках митна вартість товарів визначається за ціною, зазначеною в рахунку-фактурі або рахунку-проформі.

У перших двох випадках, тобто для товарів, що ввозяться та декларуються у митному режимі імпорту або в інших режимах, які передбачають сплату митних платежів митна вартість визначається із застосуванням одного з шести методів, передбачених главою 9 Митного кодексу України [58].

У разі, якщо застосування жодного із зазначених методів визначення митної вартості неможливе, така вартість встановлюється за резервним методом відповідно до вимог, визначених статтею 64 Митного кодексу України [58].

Відповідно до чинного законодавства, митна вартість товарів та метод її визначення заявляються до митного органу декларантом або уповноваженою ним особою. Вартість може бути визначена самостійно декларантом або скоригована за результатами контролю, проведеного митними органами.

Згідно з положеннями Митного кодексу України, подання декларації митної вартості здійснюється виключно у таких випадках (ч. 5–8 ст. 52 Митного кодексу України) [58]:

- якщо до фактурної вартості необхідно додавати або віднімати складові елементи митної вартості;
- якщо покупець і продавець є пов’язаними між собою особами;
- за власним бажанням декларанта.

Декларація митної вартості не подається, якщо митна вартість товарів не перевищує 5000 євро [58].

Порядок урахування роялті та ліцензійних платежів у ціні товару визначається відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012 року № 446 «Про затвердження Порядку включення суми роялті та інших ліцензійних платежів до ціни, що фактично сплачена або підлягає сплаті за оцінювані товари, під час визначення їх митної вартості» [58].

До митної вартості товарів не включаються витрати, передбачені частиною одинадцятою статті 58 Митного кодексу України, за умови, що вони виділені з ціни товарів.

Контроль правильності визначення митної вартості здійснюється митним органом, який проводить митне оформлення відповідних товарів, відповідно до положень статті 54 Митного кодексу України [60].

Митний орган має право перевіряти достовірність і точність будь-яких заяв, документів або розрахунків, поданих з метою визначення митної вартості товарів [58].

Відповідно до вимог Митного кодексу України, підтвердження заявленої митної вартості здійснюється шляхом подання до митного органу таких документів:

Декларація митної вартості, що подається у випадках, визначених частинами п’ятою і шостою статті 52 Митного кодексу України, а також документи, які підтверджують числові значення складових митної вартості, на підставі яких проводився її розрахунок:

- Зовнішньоекономічний договір (контракт) або документ, що його замінює, разом із додатками (за наявності).
- Рахунок-фактура (інвойс) або рахунок-проформа (у разі, якщо товар не є об’єктом купівлі-продажу).
- Банківські платіжні документи, що стосуються оцінюваного товару, якщо рахунок уже сплачено.
- За наявності - інші платіжні та/або бухгалтерські документи, які підтверджують вартість товару та містять реквізити, необхідні для його ідентифікації.
- Транспортні (перевізні) документи, якщо за умовами поставки витрати на транспортування не включені до вартості товару, а також документи, що містять відомості про вартість перевезення оцінюваних товарів.

Згідно зі статтею 195 Митного кодексу України, органи доходів і зборів контролюють наявність та достовірність документів, які підтверджують дотримання обмежень щодо переміщення товарів через митний кордон України. Такі документи видаються державними органами або іншими юридичними особами, уповноваженими на їх видачу, якщо подання цих документів передбачене законами України.

На виконання зазначених положень, Кабінет Міністрів України прийняв постанову від 21 травня 2012 року № 436 «Про затвердження переліків товарів,

на які встановлено обмеження щодо переміщення через митний кордон України». У цій постанові визначено документи, що видаються уповноваженими державними органами або іншими юридичними особами для подання митним органам під час пропуску товарів через митний кордон України та їх митного оформлення.

При цьому, до зазначеного переліку не включено ліцензію на експорт (імпорт) алкогольних напоїв, оскільки подання такого документа органам доходів і зборів не передбачено законами України.[83].

З одного боку, відповідно до статті 15 Закону України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19 грудня 1995 року № 481/95-ВР, імпорт, експорт і оптова торгівля алкогольними напоями та тютюновими виробами можуть здійснюватися суб'єктами господарювання всіх форм власності лише за наявності відповідних ліцензій [42, 43].

З іншого боку, під час митного оформлення алкогольних напоїв законодавчі підстави для контролю органами доходів і зборів наявності ліцензії на експорт (імпорт) цих товарів як документа, що підтверджує дотримання заходів нетарифного регулювання, відсутні.

Акцизний податок, що включається до ціни товарів (продукції), є непрямим податком на споживання окремих видів товарів, визначених Податковим кодексом України як підакцизні.

Якщо лікеро-горілчану продукцію вироблено після 01 березня 2022 року (дата розливу зазначена на пляшці), то пляшки горілки міцністю 40 % мають були марковані марками акцизного податку, на яких зазначено суму акцизного податку за одиницю продукції: 0,25 літра – 13,331 грн., 0,5 літра – 26,662 грн., 0,7 літра – 37,327 грн., 0,75 літра – 39,993 грн., 1,0 літр – 53,324 грн.

Лікеро-горілчана продукція міцністю 40 %, яку вироблено до 01 березня 2022 року, має бути позначена марками акцизного податку: пляшки місткістю 0,25 літра – 12,696 грн., 0,5 літра – 25,392 грн., 0,7 літра – 35,549 грн., 0,75 літра – 38,088 грн., 1,0 літр – 50,784 грн.

Акциз на міцні алкогольні напої в Україні розраховується за ставкою за 1 літр 100% спирту. Станом на 2025 рік ставка акцизного податку для міцних напоїв становить 133,31 грн. за 1 літр 100% спирту [45].

Відповідно до норм Податкового кодексу України, дана ставка акцизного податку у режимі імпорту нараховується на:

- спирт етиловий неденатурований із концентрацією спирту менш як 80 об.%,
- спиртові дистиляти та спиртовмісні напої, отримані шляхом перегонки,
- лікери та інші напої, що містять спирт.

Марка акцизного збору - це спеціальний знак, що використовується для маркування алкогольних напоїв. Її наявність на продукції підтверджує сплату акцизного збору, а також легальність ввезення та реалізації таких товарів на території України.

Марки акцизного збору, що використовуються для вітчизняних алкогольних напоїв, відрізняються дизайном і кольором від марок, призначених для імпортованої продукції. Відповідні зразки марок затверджуються Кабінетом Міністрів України [4].

Під час митного оформлення контролюючі органи перевіряють правильність і повноту розрахунку, а також своєчасність сплати до державного бюджету акцизного податку з товарів, що ввозяться на митну територію України. Ці положення визначені пунктом 224.2 статті 224 Податкового кодексу України [48].

Акцизний податок із підакцизних товарів, що ввозяться на митну територію України, сплачується платниками податків до або в день подання митної декларації (підпункт 222.2.1 пункту 222.2 статті 222 Податкового кодексу України) [48].

Податок на лікеро-горілчані вироби сплачується під час придбання марок акцизного податку у разі ввезення маркованої підакцизної продукції на митну територію України, із доплатою за потреби на дату подання митної декларації (підпункт 222.2.2 пункту 222.2 статті 222 Податкового кодексу України) [69].

Для отримання марок акцизного податку імпортер подає продавцю цих марок заявку-розрахунок за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, який формує та реалізує державну фінансову політику. До заявки додаються платіжні документи, що підтверджують внесення плати за марки та сплату акцизного податку до відповідного бюджету (п. 226.14 ст. 226 Податкового кодексу України) [48].

Контроль за сплатою акцизного податку з підакцизної продукції, яка не підлягає маркуванню акцизними марками, здійснює Державна митна служба України [48].

Форму декларації акцизного податку, а також порядок її заповнення та подання затверджено наказом Міністерства фінансів України від 23.01.2015 № 14 (із змінами та доповненнями).

Згідно з установленою формою, у Декларації підлягає відображенню лише продукція, ввезена на митну територію України та маркована акцизними марками.

Отже, імпортери алкогольних напоїв, які не підлягають маркуванню, не зобов’язані відображати такі товари у декларації акцизного податку.

Якщо замовник перебуває на митній території України, то під час передачі йому готової продукції, виготовленої з давальницької сировини, він сплачує акцизний податок виробнику відповідно до п. 212.2 ст. 212 Податкового кодексу України. Сплата здійснюється в момент відвантаження готової продукції виробником замовнику або за його дорученням іншій особі згідно з п. 216.5 ст. 216 Податкового кодексу України — із передачею права власності або без неї [48].

У разі якщо комісіонер здійснює вивезення (експорт) підакцизних товарів (продукції) за межі митної території України згідно з укладеним із комітентом договором комісії, акцизний податок не сплачується згідно з п. 213.2 ст. 213 Податкового кодексу України.

Оплата акцизного податку як складової частини ціни продукції, нарахованого на таку ціну в разі продажу алкогольних напоїв в межах бартерних операцій передбачена виключно в грошовій формі.

Покупець підакцизної продукції може сплатити частину її вартості у вигляді товарного обміну (бартеру), а решту - суму акцизного податку - зобов'язаний перерахувати грошовими коштами на рахунок продавця, який є платником акцизного податку. Податкові зобов'язання зі сплати акцизного податку при реалізації (або інших формах відчуження) алкогольних напоїв у межах бартерних операцій виникають за першою з подій незалежно від того, що частина вартості продукції сплачується у негрошовій формі, а інша коштами. Вирішальним є факт або відвантаження (передачі) товару покупцю, або надходження оплати на рахунок продавця - платника акцизного податку [48].

Проте є і послаблення для експортерів підакцизної продукції, імпортерів сировини, реалізаторів зробленими вітчизняними виробниками алкогольних напоїв магазинам безмитної торгівлі.

Виробник готової підакцизної продукції може скористатися пільгою зі сплати акцизного податку, якщо він одночасно є експортером (відправником) готової продукції, виготовленої з давальницької сировини. При цьому, на дату подання декларації з акцизного податку за звітний період, у такого виробника має бути належним чином оформлена митна декларація, яка підтверджує факт вивезення продукції за межі митної території України [4].

Під час заповнення Додатка 6 до декларації акцизного податку алкогольні напої слід відображати таким чином:

рядок 1 - лікеро-горілчана продукція, що включає горілки та лікеро-горілчані напої. Горілки поділяються на звичайні та особливі, а лікеро-горілчані напої поділяються на групи: лікери, наливки, настоянки, бальзами, аперитиви, коктейлі та десертні напої.

У цьому ж рядку зазначаються слабоалкогольні напої - алкогольна продукція з вмістом етилового спирту від 0,5 до 8,5 % об'ємних одиниць і з

вмістом екстрактивних речовин не більше 14 г на 100 см³. Такі напої виготовляються на основі водно-спиртової суміші з додаванням інгредієнтів, напівфабрикатів, консервантів, можуть бути насичені або ненасичені діоксидом вуглецю. Прикладами є «SHAKE», «Лонгер», «Бренді-кола», «Ром-кола», «Джин-тонік», «Рево» тощо.

У графі 2 «Вид підакцизних товарів» зазначається назва товару (продукції), який відповідно до підпункту 215.3.1 пункту 215.3 статті 215 розділу VI Податкового кодексу України віднесено до підакцизних.

У випадку виявлення порушень у класифікації товарів під час митного оформлення або після нього уповноважена посадова особа має право самостійно здійснити правильну класифікацію таких товарів.

Відповідно до Закону України №1638-VII від 12 серпня 2014 року «Про внесення змін до Податкового кодексу України та деяких законів України щодо посилення контролю за обігом підакцизних товарів та уточнення окремих податкових норм», що був ухвалений у складі антикризового пакета, розміри штрафних санкцій були суттєво підвищені [4].

Зокрема, у десять разів збільшено мінімальні штрафи за низку порушень:

- за незаконне виробництво етилового спирту, алкогольних напоїв (з 8500 грн до 85000 грн);
- за виробництво, зберігання, транспортування та продаж фальсифікованих алкогольних напоїв, а також реалізація алкогольної продукції без акцизних марок встановленого зразка або з підробленими марками каратимуться штрафом не менше ніж 17 000 грн (раніше було 8500 грн);
- за дійснення оптової (у тому числі імпортної та експортної) та роздрібної торгівлі спиртом, алкоголем без відповідних ліцензій - з 1700 до 17000 грн);
- подвоєно санкції за оптову чи роздрібну торгівлю алкоголем, горілкою, лікеро-горілчаною продукцією та винами - з 5 000 грн до 10 000 грн.
- за продаж алкогольних напоїв через РРО, який не внесено до ліцензії - з 1000 грн до 10000 грн;

- за зберігання спирту, алкоголю, не включених до Єдиного реєстру - з 1700 грн до 17000 грн.

Також збільшено штраф за неподання, несвоєчасне подання або подання недостовірних даних у звітах щодо обсягів виробництва та обігу спирту, алкогольної продукції [4].

Код УКТ ЗЕД (Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності) необхідний для ідентифікації товарів, розрахунку мита, акцизів та заповнення митної декларації при експортно-імпортних операціях.

Структура десяти значного цифрового позначення лікеро-горілчаних напоїв включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної під позиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків) [31, 59].

Порядок визначення коду лікеро-горілчаних напоїв згідно УКТ ЗЕД наведено у таблиці 4.1.

Таблиця 4.1

Порядок визначення коду лікеро-горілчаних виробів згідно УКТ ЗЕД

Код групи	22	Алкогольні і безалкогольні напої та оцет				
Товарна позиція	22	08	Спирт етиловий неденатурований з концентрацією спирту менш як 80 об.%; спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки, лікери та інші напої, що містять спирт			
Товарна під позиція	22	08	50	джин та ялівцева настоянка:		
Товарна категорія	22	08	50	90	Ялівцева настоянка	
Товарна під позиція	22	08	70	Лікери і солодкі наливки у посудинах місткістю 2 л і менше або більше як 2 л		
Товарна під позиція	22	08	90	інші		
Товарна категорія	22	03	90	70	інші	
Товарна підкатегорія	22	08	90	71	00	спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки (крім настойок): перегнані з плодів
	22	08	90	78	00	Інші напої, що містять спирт

Спрощений режим митного контролю та оформлення не поширюється на окремі категорії товарів, зокрема на етиловий спирт та алкогольні напої.

Відстрочення сплати митних платежів може надаватися Державною митною службою України або визначеним нею митним органом на підставі письмової заяви платника податків, поданої одночасно з митною декларацією.

Від оподаткування ввізним митом звільняються товари, які імпортуються на митну територію України підприємствами для вільного обігу, за винятком етилового спирту, інших спиртових дистилятів та алкогольних напоїв.

Починаючи з 01 січня 2023 року, при імпорті етилового спирту неденатурованого з концентрацією спирту менше ніж 80%об., а також спиртових дистилятів і спиртних напоїв, отриманих шляхом перегонки, лікерів та інших алкогольних напоїв, що містять спирт, зокрема лікерів і солодких наливок у посудинах місткістю до 2 літрів (включно), діє ставка ввізного мита 3,5 євро за 1 літр 100% спирту [46].

Спирт етиловий неденатурований з концентрацією спирту менш як 80об.%; спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки, лікери та інші напої, що містять спирт: лікери і солодкі наливки у посудинах місткістю 2 л або менше які ввозиться на митну територію України через призначений прикордонний інспекційний пост, повинні супроводжуватися оригіналами міжнародного сертифіката та інших документів, які вимагаються згідно із законом [69].

В рамках міжурядових угод з державами ЄАВТ та Ісландією, про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, про вільну торгівлю між Україною та Канадою на лікери та інші напої, що містять спирт, лікери і солодкі наливки оподатковуються ввізним митом за зменшеними ставками – 0% [64, 65, 66].

Відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль з 01.01.2025 до 31.12.2025, а також Угоди про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і

Північної Ірландії, на лікеро-горілчані вироби, походженням з Ізраїлю та Сполученого Королівства, у період з 31.03.2024 до 31.03.2026 знижено ставки ввізного мита [62, 63, 61].

Під час ввезення товарів на митну територію України базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша за їх митну вартість, із урахуванням мита та акцизного податку, що підлягають сплаті, без урахування податку на додану вартість. Відповідно до статті 190 Податкового кодексу України, з 1 січня 2011 року ставка ПДВ становить 20 %.

На період дії воєнного стану декларування та митне оформлення товарів, що ввозяться на митну територію України, може здійснюватися:

- шляхом подання попередньої митної декларації, яка містить усі необхідні дані для випуску товарів, без їх пред'явлення митним органам (відповідно до ч. 5 ст. 259 Митного кодексу України);
- або за місцем перетину митного кордону України - через подання митної декларації, заповненої у звичайному порядку;
- або в будь-якому митному органі згідно з вимогами чинного законодавства.

Окрім державного експортного контролю, під час митного оформлення заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності не застосовуються.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами проведених під час виконання кваліфікаційної роботи аналітичних та експертних досліджень можна зробити наступні висновки.

Лікеро-горілчані вироби - це міцні алкогольні напої, виготовлені шляхом купажування ректифікованого етилового спирту з пом'якшеною водою, цукром, барвниками, медом, плодово-ягідною, ефіроолійною або іншою неароматичною рослинною сировиною.

Різниця між міцними алкогольними напоями та лікеро-горілчаними виробами у витонченому смаку і ароматі. У більшості цих виробів використовують спирт гатунку екстра та вищого очищення, пом'якшену воду, вони містять в собі значну кількість цукру.

Найважливішими напівфабрикатами у виробництві лікеро-горілчаних виробів є консервовані цукром соки, ароматні спирти, спиртовані морси та соки, цукровий сироп, крохмальна патока, харчові барвники, органічні кислоти, настої насіння й листя різних рослин, сушені запашні трави, цедра цитрусових плодів, ефірні олії, прянощі, а також свіжі та сушені плоди, ягоди й кора окремих видів дерев.

Інноваційний розвиток спиртової та лікеро-горілчаної галузей України спрямований на підвищення ефективності виробництва шляхом раціонального використання сировини, покращення якості спирту, зміцнення екологічної безпеки, а також переробки відходів із подальшим створенням нових виробництв, а насичення Українського ринку змушують вітчизняних виробників горілки більше вкладати коштів у просування своєї продукції, а саме створювати сильні бренди та розширювати асортимент виробів.

Сучасне виробництво горілки та лікеро-горілчаних напоїв в Україні - це високотехнологічний процес, який базується на багатовіковому досвіді та найновіших методах очистки. Провідні компанії використовують багатоступеневу систему фільтрації через активоване вугілля, кварцовий пісок та срібні фільтри.

Розвиток лікеро-горілчаної промисловості в Україні має багатовікову історію, яку можна поділити на кілька етапів становлення та вдосконалення галузі.

Упродовж 2015–2025 років в Україні спостерігається тенденція до поступового скорочення обсягів виробництва окремих видів лікеро-горілчаної продукції.

На основі суспільно-географічного та регіонального аналізу функціонування підприємств галузі зроблено низку узагальнень.

Зокрема, найбільша концентрація державних підприємств-виробників лікеро-горілчаної продукції спостерігається у Львівській та Тернопільській областях - по 9 підприємств, що становить близько 44 % від загальної кількості. Натомість найменша кількість спирт заводів функціонує у Полтавській, Волинській, Житомирській, Сумській та Чернівецькій областях - по одному підприємству, що становить приблизно 12 % від загальної кількості.

Широкий асортимент вітчизняних і зарубіжних алкогольних напоїв на українському ринку змушує виробників дуже вибагливо ставитися до якості сировини, що застосовується на виробництві у процесах виготовлення продукції. В іншому випадку товар просто не витримає конкуренції й виробництво стане безприбутковим.

Серед найбільших та найпотужніших гігантів якісного алкоголю у сфері виробництва лікеро-горілчаних виробів є такі компанії українських виробників, як: “Баядера - Груп” (ТМ “Хлібний дар”), “Глобал Спірітс” (УДК) (ТМ “Хортиця”), “ЛВН Лімітед” (ТМ “Немірофф”), Львівський лікеро-горілчаний завод (ТМ “Львівська”, “Вожак”) і ТОВ “Атлантіс” (ТМ “Грін Дей”).

Українські виробники горілчаних напоїв демонструють високий рівень конкурентоспроможності навіть на міжнародній арені. Це підтверджується постійним зростанням експорту продукції до країн Європи та США.

Холдинг BAYADERA GROUP постачає свої напої до 46 країн світу та входить до ТОП-3 українських експортерів алкогольної продукції. Частка експорту горілки даної компанії складає 17,3%.

Група лікеро-горілчаних виробів у торговельній мережі м.Львова представлена лікерами, бальзамами, настоянками гіркими і солодкими, наливками, як вітчизняних, так і зарубіжних виробників.

Також у торговельній мережі м.Львова представлена єдина в Україні мережа магазинів-кафе натуральних сертифікованих наливок власного виробництва.

Якісні та ексклюзивні види алкогольних напоїв: горілки, лікери, настоянки представлена в роздрібній торговельній мережі м.Львова підприємством з багатолітньою історією ПрАТ «Львівський лікеро-горілчаний завод». Продукція ЛЛГЗ реалізується також фірмовими магазинами: шість з яких знаходиться у м.Львів і по одному у Трускавці і Шептицькому.

Початки його виробництва сягають 1931 року, коли завод успішно конкурував з приватними підприємствами, мав горілчані склади, магазини в усіх воєводствах Галичини.

Якість лікеро-горілчаних виробів визначають за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Всі зразки лікерів, як вітчизняного так і закордонного виробництва, що досліджувались є продукцією високої і доброї якості, найвищу оцінку "відмінно" за результатами дегустації отримав лікер «Amaretto» - 10,0 балів.

Серед наливок виробництва Львівського лікеро-горілчаного заводу за результатами дегустаційної оцінки кращі смакові та ароматичними властивості були у наливки "Спотикач Український", а серед зразків настоянок різних товаровиробників оцінку "відмінно" отримала "Журавлина на коньяку" ТМ Nemiroff.

Завезення та митне оформлення спиртних напоїв підлягає особливому регулюванню, при цьому мова йде про групу так званих підакцизних товарів. Маркування алкогольних виробів акцизними марками використовується з метою нагляду за обігом алкоголю на внутрішньому ринку України, протидії поширенню на національному ринку підробленої продукції та стягнення

податкових платежів. Постійне зростання ставок акцизу спричиняє збільшення частки контрафакту на українському ринку.

Під час переміщення лікеро-горілчаних виробів через митний кордон України митна декларація на бланку єдиного адміністративного документа заповнюється у разі, коли такі товари відповідно до Митного кодексу України та Положення про Порядок ввезення та розмитнення товарів із-за кордону, декларуються з поданням митної декларації, передбаченої законодавством України для підприємств, а також для декларування товарів, що ввозяться на митну територію України і підлягають державній реєстрації відповідно до законодавства.

Від коду товару залежить ставка мита, а також перелік дозвільних документів, необхідних для його оформлення.

Митне оформлення товарів здійснюється без застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

За результатами написання кваліфікаційної роботи з метою вироблення стратегії розвитку алкогольного ринку можна надати наступні пропозиції:

- посилити контроль за безпечністю алкогольних напоїв та зменшенням тіньового ринку алкоголю;

- працювати над переоснащенням галузі, застосуванням сучасних автоматичних ліній і комп'ютерної техніки;

- аби забезпечити постійний розвиток підприємства, необхідно постійно удосконалювати продукцію підприємства, що надасть йому досить високі конкурентні переваги;

- працювати над розробкою нових рецептур і технологій алкогольних напоїв профілактичного призначення;

- покращувати якісні показники та оформлення лікеро-горілчаних виробів з метою їх експорту в інші країни світу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Agravery.com. В Україні презентували пілот електронної акцизної марки. URL: https://agravery.com/uk/posts/show/v-ukraini-prezentuvali-pilot-elektronnoi-akciznoi-marki.

2. Bayadera Grouphttps URL: //forbes.ua/profile/bayadera-312.

3. In vino veritas: огляд найбільших українських алкомаркетів. URL: https://rau.ua/novyni/ogljad-ukrainskih-alkomarketiv/.

4. Адміністрування акцизного податку. URL: https://dnipr.kyivcity.gov.ua/news/2928.html.

5. Акцизні марки нового зразка захистять громадян від підробок та фальсифікату. URL: https://darn.kyivcity.gov.ua/news/400.html

6. Алкоголь: падіння виторгу на тлі зростання ліцензій. URL: https://komersant.ua/v-ukraini-vpaly-prodazhi-alkoholiu-ta-tiutiunu-ale-torhovtsiv-stalo-bilshe/.

7. Алкогольні напої. URL: https://buklib.net/books/24191/

8. Асортимент напоїв від «Українських медоварів». «Напої. Технології та Інновації» № 4 (102) 2024. С.54

9. Аналіз ринку алкогольних напоїв на фруктовому спирті в Україні. URL: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-alkogolnyh-napitkov-na-fruktovom-spirte-v-ukraine-alkogol-potreblyayut-77-4-naseleniya

10. Бондар Т. Л. Тенденції сучасного ринку лікеро-горілчаної продукції. Економіка і суспільство. 2018. Випуск 18. № 102–106.

11. Борзова А. Оцінка якості і безпечності етилового спирту в лікеро-горілчаній продукції. Міжнародний електронний науковий журнал. URL: https://nauka-online.com/ua/publications/tehnicheskie-nauki/2019/11/otsinka-yakosti-i-bezpechnosti-etilovogo-spirtu-v-likero-gorilchanij-produktsiyi/

12. В Україні 50% алкоголю – контрафакт: влада задумала масштабну реформу ринку. URL: https://news.obozrevatel.com/ukr/economics/economy/v-ukraini-50-alkogolyu-kontrafakt-vlada-zadumala-masshtabnu-reformu-rinku.htm

13. В Україні планують продати ще 25 спиртзаводів: для чого їх купує бізнес. URL: https://bizagro.com.ua/v-ukrayini-planuyut-prodati-shhe-25-spirtzavodiv-dlya-chogo-yih-kupuye-biznes/

14. В Україні припинила діяти держмонополія на виробництво спирту. URL: https://epravda.com.ua/news/2020/07/1/662446/

15. Види і склад лікерів – класифікація за основними критеріями. URL: https://pravoved.kiev.ua/https://pravoved.kiev.ua/

16. Вінійчук А. А. Суспільно-географічна характеристика лікеро-горілчаної промисловості України. – Кривий Ріг : КДПУ, 2022. – 97 с.

17. Гаврилишин В.В., Сапожник Д.І. Ідентифікація та контроль якості спиртовмісних напоїв. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. №37 (2024).

18. Дві Українські компанії увійшли в топ-5 світових виробників горілки. URL: https://posteat.ua/news/dvi-ukrainski-kompani -uvijshli-v-top-5-svitovix-virobnikiv-gorilki/

19. Демчак І. М., Митченок О. О., Трофімова Г. В., Майданюк О. Е. Україна – ЄС: тенденції торгівлі агропродовольчими товарами/. – К., НДІ "Украгропромпродуктивність", 2020. – 41 с.

20. Демчак І. М., Митченок О. О., Трофімова Г. В., Майданюк О. Е., Івченко В. М., Полонська О. М. Зовнішньоторговельний обіг продукції АПК/. – К., НДІ "Украгропромпродуктивність", 2020. – 50 с.

21. Державна департамент інтелектуальної власності України. Пат. UA №48395 U МПК C12G 3/06. Кірюк Х.І., Стасів Т.Г., Чеворис А.М. Наливка "Карпатський спотикач". Заявл: 17.11.2009, Опубл.: 10.05.2010, бюл.№5.

22. Державна департамент інтелектуальної власності України. Патент UA №24499 U МПК C12G 3/06. Тригуб О.В., Мартинов О.Л., Тригуб Г.І. Композиція інгредієнтів для настоянки "Карат Яблуко" Заявл: 30.08.2016, Опубл.: 10.07.2017, бюл.№10.

23. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA 102623 C2 МПК C12G 3/06. Половіченко Д.В. (UA). Композиція інгридієнтів для цілющого бальзаму "Всеслав". Заявл: 06.02.2012, Опубл.: 25.07.2013, бюл.№14.

24. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA 108096 U МПК C12G 3/06. Симха Г.В. (UA). Настоянка "Бурштинівка Українська". Заявл: 04.05.2016, Опубл.: 24.06.2016, бюл.№12.

25. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA 79008 U МПК C12G 3/06. Лаб'як Л.Д. (UA), Баб'як Б.С. (UA), Костюк І.Р. (UA). Гірка настоянка. Заявл: 18.09.2012, Опубл.: 10.04.2013, бюл.№7.

26. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA 99233 U МПК C12G 3/06. Попова Н.В. (UA), Рибачок А.В. (UA). Композиція інгредієнтів для гіркої настоянки. Заявл: 11.12.2014, Опубл.: 25.05.2015, бюл.№10.

27. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA №100802 U МПК C12G 3/04. Нечитайло С.І. (UA). Спосіб виготовлення настоянки. Заявл: 27.02.2015, Опубл.: 10.08.2015, бюл.№15.

28. Державна служба інтелектуальної власності України. Пат. UA №114246 C2 МПК C12G 3/04, C12G 3/06. Рибачок А.В. (UA), Мисюра Т. Г. (UA), Зав'ялов В.Л. (UA), Попова Н.В. (UA). Апаратурно-технологічна лінія виробництва гіркої настоянки. Заявл: 17.11.2015, Опубл.: 10.05.2017, бюл.№9.

29. Детінізація алкогольного ринку. URL: https://7eminar.ua/news/1931-rezultati-detinizaciyi-rinku-likero-gorilcanoyi-produkciyi-za-10-misyaciv-2024?page=85

30. ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод». URL: http://spirtprod.com.ua/poslugi-konsultatsiyi-navchannya.html

31. Довідка по товару УКТЗЕД Код товару: 2208 70 10 00 станом на 11.12.2025. URL: https://www.qdpro.com.ua/goodinfo/2208701000.

32. Дослідження ринків. Аналіз ринку спирту в Україні. URL: https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-spirta-v-ukraine-

33. ДСТУ 4165:2003 Горілки і горілки особливі. Правила приймання і методи аналізу.

34. ДСТУ 4222:2003 Горілки, спирт етиловий та водно-спиртові розчини. Газохроматографічний метод визначення вмісту мікрокомпонентів.

35. ДСТУ 4256:2003 «Горілки і горілки особливі. Технічні умови». К.: Держстандарт України, 2004.- с.21.

36. ДСТУ 5068:2008 Горілки, горілки особливі, напої лікеро-горілчані. Визначання прозорості спектрофотометричним методом.

37. ДСТУ 5070:2008 Горілки і горілки особливі. Метод визначання масової концентрації цукру.

38. ДСТУ 7129:2009 Горілки, горілки особливі. Метод визначання масової концентрації сухого залишку.

39. ДСТУ 7468:2013 Горілки і горілки особливі. Метод визначання міцності із застосуванням автоматичних аналізаторів густини.

40. Експорт горілки на європейські ринки. URL: https://www.unn.com.ua/uk/news/1708242-ukrayina-dva-roki-pospil-naroschuye-eksport-gorilki-na-yevropeyski-rinki

41. "Житомирський лікеро-горілчаний завод". URL: http://www.dus.gov.ua/content

42. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного и плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19.12.1995 р. № 481/95-ВР.

43. Закон України № 481 від 03.12.2019 р. № 318-IX «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів та пального». URL: http://www.visnuk.com.ua/uk/news/100018511-virobnitstvo-spirtu-z-1-lipnya-nezalezhno-vid-formi-vlasnosti-ale-za-nayavnosti-litsenziyi

44. Закон України від 24 березня 2022 року №2142 «Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законодавчих актів України щодо вдосконалення законодавства на період дії воєнного стану».

45. Закон України ВР № 1914-IX від 30.11.2021. Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законодавчих актів України щодо забезпечення збалансованості бюджетних надходжень.

46. Закон України ВР № 674-IX від 04.06.2020. Про Митний тариф України.

47. Захист бренду: виклики та рішення. URL: https://www.google.com/search

48. Імпортовані алкогольні напої не підлягають маркуванню марками акцизного податку: чи відображати в декларації акцизного податку? Державна податкова служба України. URL: https://dp.tax.gov.ua/

49. Класифікація та асортимент лікеро-горілчаних виробів. URL: https://jak.bono.odessa.ua/articles/klasifikacija-ta-asortiment-likero-gorilchanih.php

50. Климик Г.В., Ілларіонов В.В. Особливості формування конкурентної стратегії в лікеро-горілчаній галузі. URL: www.confcontact.com/20110531/ek_illar.htm.

51. Контроль якості сировини при виробництві лікеро-горілчаних виробів URL: imvolt.ua/kontrol-yakosti-sirovini-pri-virobnitstvi-likero-gorilchanikh-virobiv

52. Кремові лікери. URL: https://www.champarty.com.ua/cremovi-likeri/

53. Лист Державної фіскальної служби України "Стосовно ліцензування експорту (імпорту) і оптової торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами" від 30.01.2015 р. № 1833/6/99-99-24-03-01-15. URL: https://interbuh.com.ua/ru/documents/onenews/61776.

54. Лист Держмитслужби № 15-03/1677 від 22.12.2021. Про графіки зниження ввізних та вивізних (експортних) мит.

55. Львівські горілки. URL: http://lgz.lviv.net/gorilky/lvivska-gorilka/lvivska-gorilka-pravdyva.html.

56. Маринченко, В. О., Маринченко Л. В., Філь О. В. Очищення водно-спиртових розчинів від вищих спиртів мінеральними адсорбентами.// Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 214–219.

57. Маркування алкогольних напоїв: чи всі вони підлягають маркуванню марками акцизного податку? URL: http://www.visnuk.com.ua/uk/news/100025747-markuvannya-alkogolnikh-napoyiv-chi-vsi-voni-pidlyagayut-markuvannyu-markami-aktsiznogo-podatku

58. Митна вартість товарів та методи її визначення. URL: https://wiki.legalaid.gov.ua/

59. Митний брокер. URL: https://friedman.com.ua/about/

60. Митний кодекс України від 13.03.2012р. - № 4495-VI(редакція 26.12.2025р.)

61. Міждержавна угода від 08.10.2020. Угода про політичне співробітництво, вільну торгівлю і стратегічне партнерство між Україною та Сполученим Королівством Великої Британії і Північної Ірландії.

62. Міждержавна угода від 11.07.2016. Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою.

63. Міждержавна угода від 21.01.2019. Угода про вільну торгівлю між Кабінетом Міністрів України та Урядом Держави Ізраїль.

64. Міждержавна угода від 24.06.2010. Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ.

65. Міждержавна угода від 24.06.2010. Угода про сільське господарство між Україною та Ісландією.

66. Міждержавна угода від 27.06.2014. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони.

67. На ринок вивели рослинні лікери URL: https://landlord.ua/news/na-rynok-vyvely-roslynni-likery

68. Назаренко В. О. Формування якості товарів. Лікеро-горілчані вироби. URL: https://subj.ukr-lit.com/formuvannya-yakosti-tovariv-nazarenko-v-o-likero-gorilchani-virobi/

69. Наказ Мінагрополітики № 1455 від 14.03.2025. Про внесення змін до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 26 березня 2018 року N 159

70. Наливки зі Львова. Ukrainian craft produkt. URL: https://nalyvky.com/product-category/nalivki/

71. Напої лікеро-горілчані. Правила приймання і методи випробовування: ДСТУ 4164:2003. — [Чинний від 2004-10-01]. — К.: Держспоживстандарт України, 2003. — 30 с. — (Національний стандарт України).

72. Нові спиртні напої з України. URL: https://www.vetropack.ua/uk/vetropack/novini/novi-spirtni-napoji-z-ukrajini_pub-181/

73. Обережно, алкогольні та лікеро-горілчані вироби можуть бути неякісними. URL: https://ndekc.ck.ua/novini/54-oberezhno-alkogoln-ta-lkero-gorlchan-virobi-mozhut-buti-neyaksnimi.html

74. Огляд українських алкомаркетів. URL: https://rau.ua/novyni/ogljad-ukrainskih-alkomarketiv/

75. Олійник С.І., Куц А.М., Бондар М.В. Технології спирту, дріжджів і лікеро-горілчаних напоїв: лабораторний практикум з розділу «Технології горілок і лікеро горілчаних напоїв» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної і заочної форм навчання.— К.: НУХТ, 2014. — 86 с.

76. Офіційний веб-сайт ПРАТ “Львівський лікеро – горілчаний завод”. URL: https://lcci.com.ua/chleny/lvivskyj-likero-gorilchanyj-zavod-prat/

77. Офіційний сайт Державної служби статистики України URL: https://ukrstat.org.

78. Петрова І.А. Експертиза технології виготовлення напоїв та виявлення фальсифікації - Навчальний посібник. URL: https://uchebnik-online.net/book/31-ekspertiza-texnologiyi-vigotovlennya-napoyiv-ta-viyavlennya-falsifikaciyi-navchalnij-posibnik-petrova-ia/19-31-klasifikaciya-likero-gorilchanix-virobiv.html

79. Півень О. М. Мольченко С. М. Розробка рецептури нового лікеро-горілчаного напою «Зоряна ніч» // *Інтегровані технології та енергозбереження*. – 2020. – № 3. – С. 54-62.

80. Податковий кодекс України. ВР № 2755-VI від 02.12.2010. Кодекс ВР № 2755-VI від 02.12.2010.

81. Пора підводити підсумки. Дослідницька компанія «MRCBrand» URL: https://trademaster.ua/private_label/312718

82. Порядок ввезення та розмитнення товарів із-за кордону https://wiki.legalaid.gov.ua.

83. Постанова «Про затвердження переліків товарів, на які встановлено обмеження щодо переміщення через митний кордон України» від 21.05.2012 р. № 436.

84. Постанова Кабінету Міністрів України від 21 травня 2012 р. № 450 “Питання, пов'язані із застосуванням митних декларацій“.

85. Постанова Кабінету Міністрів України від 24 жовтня 2018 року № 960 “Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)”.

86. Прес служба Державної податкової служби України, 19 травня 2021 року. Як перевірити акцизну марку та встановити легальність походження. URL: https://tax.gov.ua/media-tsentr/novini/469343.

87. Ринок алкоголю: податкові надходження зросли на 44% від 2021 року. URL: https://skilky-skilky.info/rynok-alkoholiu-podatkovi-nadkhodzhennia-zrosly-na-44-vid-2021-roku/

88. Сергієнко Н.Н. Переробка ячменю на спирт без використання інших культур // Пиво і напої. 2010. - №4. -С.56-57.

89. Серія чайних лікерів Tatratea Словенія. URL: http://ukrimport.com/likery-i-nastojki-main/likery/tatratea/serija-chajnyh-likerov-tatratea.

90. Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови: ДСТУ 4221:2003. [Чинний від 2003]. К. : Держстандарт України, 2003. 14 с.

91. Споживання алкоголю в Україні. Дослідження групи Рейтинг, 2024. URL: alkohol_0521.pdf

92. Три українські бренди – у топ-6 найбільш популярних виробників горілки світу. URL: https://barout.media/news/try-ukrayinski-brendy-u-top-6-najbilsh-populyarnyh-vyrobnykiv-gorilky-svitu/

93. Український інтерес. URL: https://uain.press/news/bayadera-group-30-rokiv-razom-vidznachayemo-momenti-zhittya-1491937

94. Укрінформ. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3270440-dfs-za-piv-roku-vilucila-z-nezakonnogo-obigu-pidakciznih-tovariv-na-21-milarda.html

95. Чи стали українці купувати більше алкоголю за період війни? URL: https://epravda.com.ua/experts/chi-stali-ukrajinci-kupuvati-bilshe-alkogolyu-za-period-viyni-801170/

96. Чорна Н. В. Шляхи покращення товарного асортименту на підприємствах галузі лікеро-горілчаних виробів. Наукові конференції. URL: http://intkonf.org/chorna-n-v-shlyahi-pokraschennya-tovarnogo-asortimentu-na-pidpriemstvah-galuzi-likero-gorilchanih-virobiv/

97. Шаманська О.І. Особливості системи державного регулювання лікеро-горілчаної та спиртової промисловості в Україні. Журнал Економічна наука. Економіка та Держава №11. – С.70-72**.**

98. Що робить упаковку дорогою? URL: https://vesnaph.com/ua/blog/shho-robit-upakovku-dorogoyu

99. Як зміняться ціни на алкоголь у 2025 році: цифри Мінфіну. URL: https://www.unn.com.ua/uk/news/1901033-yak-zminyatsya-tsini-na-alkogol-u-2021-rotsi-tsifri-minfinu**.**

100. Які бувають алкогольні настоянки. URL: https://winetime.com.ua/ua/yaki-buvayut-alkogolni-nastoyanky?srsltid=AfmBOorp0tz_k02rMT143drUef_JqOsO8L7zIPS4Vf0nyqahBFK468uR

101. Які міцні алкогольні напої вживають українці? URL: https://ukrainiancraftdistillers.com/yaki-micni-alkogolni-napoyi-vzhyvayut-ukrayinci#

102. Янчевський В.К., Олійничук С.Т., Кравчук З.Д. Таблиці спиртометричні. — К.: УкрНІІ спиртбіопрод, 2002. - 587 с.