

УДК 663.83.001.33

**Ганна РУДАВСЬКА,
Тетяна БОЖКО,
Наталія МЕТЕЛЬСЬКА**

НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ КЛАСИФІКАЦІЇ ЛІКЕРІВ

Узагальнено сучасні підходи до класифікацій лікерів в Україні та світі. Запропоновано удосконалену товарознавчу класифікацію лікерів із урахуванням тенденцій розвитку їх асортименту.

Ключові слова: класифікація, асортимент, лікero-горілчані вироби, лікери.

Руда夫ская А., Божко Т., Метельская Н. Пути усовершенствования классификации ликеров. Обобщены современные подходы к классификации ликеров в Украине и мире. Предложена усовершенствованная товароведная классификация ликеров с учетом тенденций развития их ассортимента.

Ключевые слова: классификация, ассортимент, ликероводочные изделия, ликеры.

Постановка проблеми. На сучасному етапі соціально-етичною проблемою багатьох країн світу є надмірне споживання міцних алкогольних напоїв. Саме тому науковці спільно з фахівцями харчової промисловості шукають можливості зниження шкідливого впливу спирту на організм людини, а також компенсації нестачі в ньому корисних речовин шляхом розробки нових видів алкогольних напоїв із застосуванням натуральної рослинної сировини. Оскільки спирт є хорошим розчинником і консервантом, виникає можливість збагачення алкогольних напоїв натуральними біокоректорами.

Значний внесок в удосконалення асортименту алкогольних напоїв, до складу яких входить натуральна сировина, зробили вітчизняні та закордонні науковці: Л. Порохняк-Гановська, П. Макаров, М. Рахімова зі співавторами [1–3], *A. Lynch, D. Milvihill* [4] та ін.

Згідно з діючим в Україні ДСТУ 4257 "Напої лікero-горілчані. Технічні умови", алкогольні напої з різним вмістом спирту та цукру й різноманітними ароматичними та смаковими властивостями, обумовленими видами використовуваної для їх приготування плодово-ягідної, ефіроолійної або неароматичної сировини, відносяться до лікero-горілчанних виробів. Залежно від міцності, масової концентрації загального екстракту та цукру лікero-горілчані вироби поділяються на 8 груп (табл. 1) [5].

Таблиця 1

Класифікація лікєро-горілочаних виробів [5]

Група лікєро-горілочаних виробів	Міцність, %	Масова концентрація, г/100 см ³	
		загального екстракту	кислот у перерахунку на лимонну кислоту
Лікєри	25.0–45.0	25.0–60.0	0–0.8
(Лікєри емульсійні)	(18.0–25.0)	(15.0–45.0)	(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
Напої слабоалкогольні	1.2–8.5	3.0–14.0	0.1–1.0

У групі лікєрів виокремлюють такі з міцністю 25–45 % об. та "лікєри емульсійні" міцністю 18–25 % об. Недоліком такої класифікації є те, що вона не охоплює лікєри, які мають міцність менше 18 % об., та не визначає чітко межі міцності напоїв (лікєри міцністю 25 % об. можуть позиціонуватись як просто лікєри й водночас як лікєри емульсійні).

Разом з тим, відповідно до міжнародного стандарту ГОСТ 7190–93 [6] залежно від вмісту спирту та цукру лікєри поділяють на 4 групи: міцні, десертні, емульсійні, креми (табл. 2).

Таблиця 2

Класифікація лікєрів за ГОСТ 7190-93 [6]

Найменування групи виробів	Вміст спирту, (міцність), % об.	Вміст, г/100 см ³		
		загального екстракту	цукру	кислот у перерахунку на лимонну кислоту
Лікєри міцні	35–45	25–50	25–50	0–0.50
Лікєри десертні	25–30	30–50	30–50	0–0.70
Лікєри емульсійні	18–25	15–45	15–35	0–0.20
Креми	20–23	50–60	49–60	0–0.75

Перевага наведеної класифікації – лікєри поділяють уже на 4 групи, і креми виділені в окрему.

За ГОСТ Р 52191 [7], залежно від складу, міцності та масової концентрації цукру, лікєри поділяють на такі ж групи, але з іншими вимогами до міцності окремих груп (табл. 3).

Із наведених даних видно, що міцність лікєрів, незалежно від групи, до якої їх відносять, може коливатися від 15 до 35 і більше % об., що відповідає діючому Регламенту ЄС [8].

Класифікація лікерів за ГОСТ Р 52191–2003 [7]

Найменування групи виробів	Міцність, %, не менше	Масова концентрація, г/100 см ³		
		не менше		не більше
		загального екстракту	цукру	кислот у перерахунку на лимонну кислоту
Лікери міцні	35.0	25.0	25.0	0–0.50
Лікери десертні	15.0	10.0	10.0	0–0.70
Лікери емульсійні	15.0	25.0	15.0	0–0.20
Креми	15.0	26.0	25.0	0–0.75

Згідно з класифікацією за УКТЗЕД [9] лікери відносяться до групи 22 "Алкогольні і безалкогольні напої та оцет", товарної позиції 2208 "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".

До цієї товарної позиції включаються також (незалежно від їх міцності) лікери й солодкі наливки, які містять цукор білий, в тому числі фруктові, яєчні, трав'яні, ягідні, пряні, чайні, шоколадні, молочні та медові лікери.

Напої, відомі як "крем-лікери" завдяки їх консистенції, зазвичай мають відносно низький вміст спирту та високий – цукру білого (наприклад, крем-лікери какао, банановий, ванільний, кавовий). До цієї товарної позиції включають також спиртні напої, які представляють собою солодкі водно-спиртові емульсії з такими продуктами, як яєчний жовток або вершки.

За Регламентом ЄС [8], концентрація спирту в лікерах має становити не менше 15 % об. При виготовленні лікеру можуть використовуватися ароматичні речовини й ароматичні препарати. Однак при виготовленні фруктових лікерів: *Чорна смородина, Вишня, Малина, Шовковична ягода, Чорниця, Цитрусові, Морошка, Поленика, Журавлина, Брусниця, Облітиха крушиноподібна, Ананас* і рослинних лікерів: *М'ята, Тирлич, Анісове насіння, Полин, Лікарські трави* можуть використовуватися тільки натуральні ароматичні речовини [10].

До кремів, у назві яких є найменування фруктів або використаної сировини, належать лікери з мінімальним вмістом цукру 250 г/дм³ (у вигляді інвертного цукру).

Регламентом Європарламенту [8] передбачено такий асортимент лікерів:

- *Creme de cassis* – лікер із чорної смородини міцністю 15 % об.;
- *Вишневий лікер – Guignolet* – лікер міцністю 15 % об., отриманий шляхом мацерації вишні в етиловому спирті;
- *Пунш а ля ром / Punch au rhum* – лікер міцністю 15 % об., в якому вміст спирту забезпечується виключно завдяки рому;
- *Слив'янка* – лікер міцністю 15 % об., вироблений шляхом мацерації сливи в джин із можливим додаванням сливового соку;

• *Самбука* – лікер міцністю 38 % об. зі смаком анісового насіння, який містить дистиллят анісу (*Pimpinella anisum L.*), Ілліціума справжнього (*Illicium verum Hook f.*) або інших ароматичних трав;

• *Мараскін* (вишневий лікер) – забарвлений лікер міцністю 24 % об., смак якого формується за рахунок дистиляції мараскінової вишні або продукту, отриманого шляхом мацерації вишні або її частин у спирті.

• *Ночіно* (горіховий лікер) – лікер міцністю 30 % об., смак якого формується за рахунок мацерації та / або дистиляції цілих зелених волоських горіхів (*Juglans regia L.*).

• *Ячний лікер* або *Адвокат* – це спиртний напій міцністю від 15 % об., ароматизований чи неароматизований, до складу якого входять ячний жовток і білок, цукор або мед. Мінімальний вміст останніх – 150 г/дм³ у вигляді інертного цукру. Вміст ячного жовтка в готовому продукті – не менше 140 г/дм³.

Мета роботи – аналіз, уточнення, оновлення й удосконалення класифікації лікерів із урахуванням інтеграції України до світового та європейського економічного співтовариства.

Матеріали та методи. Об'єкт дослідження – відомі в Україні та за її межами класифікації лікерів, викладені у відповідних нормативних документах. Зазначені класифікації проаналізовано узагальненням виокремлених у них класифікаційних ознак.

Результати дослідження. Будь-яка класифікація фіксує закономірні зв'язки між класами об'єктів із метою визначення місця об'єкта в системі, яке вказує на його властивості. Вона також сприяє руху науки за шляхом емпіричного накопичення знання на рівень теоретичного синтезу, стимулює розвиток теоретичних аспектів науки або техніки, уможливорює ґрунтовне прогнозування відносно невідомих фактів або закономірностей.

У різних країнах класифікація лікерів здійснюється неоднаково й залежить від міцності напою, вмісту в ньому цукру, способу виготовлення або виду сировини.

Так, за основним компонентом розрізняють лікери трав'яні, пряні, гіркі, фруктові (з фруктових соків), ароматизовані фруктами (фруктами чи їх частинами) та лікери типу віскі.

Прибічники складних класифікацій виділяють безпосередньо лікери, біттери, бальзами, наливки, настоянки. Проте всі ці напої виробляються приблизно за однаковими технологіями. В. М. Ловчев [11] пропонує за міцністю лікери розділяти на три групи – *легендарні, марочні та креми.*

Легендарні лікери – це напої з високим вмістом спирту (30–45 % об.) та 10–25 % цукру. Вони з'явилися раніше, ніж всі інші, цим і пояснюється їхня назва. Сюди відносяться безпосередні нащадки відомих середньовічних лікерів, а саме: *Amaretto di Saronno Originale, Chartreuse, Frangelico, Benedictine D.O.M., Drambuie, Jagermeister, Galliano, Grand Marnier, Curacao, Cointreau, Irish Mist, Kahlua.*

Марочні лікери (25–30 % об. спирту та 10–25 % цукру) – виготовлені виключно на основі фруктів, ягід, тропічних рослин. Відрізняються переважно кисло-солодким смаком і найчастіше використовуються для коктейлів. До них належать: *Malibu, Cherry Brandy, Apricot Brandy*.

Креми (15–25 % об. спирту та 49–60 % цукру) – найбільш сучасний та найсолодший різновид лікерів. Вони в'язкі за своєю консистенцією і добре підходять для коктейлів, надаючи їм м'якого смаку. Умовно поділяються на дві підгрупи: ірландські креми – лікери, які складаються з ірландського віскі, вершків і деяких інших компонентів. Найбільш відомі з таких – *Baileys Irish Cream Liqueur, Saint Brendan's Irish Cream Liqueur*. Класичні креми – лікери із вмістом не менше ніж 400 г/дм³ цукру. Найбільш популярні – *Creme de Bananes, Creme de Cafe, Creme de Cacao Dark, Creme de Menthe*.

Досить часто в торговельній практиці лікери поділяють на групи залежно від складу використаної сировини: вершкові; яєчні; фруктові – найбільш чисельна та різноманітна група (звичайні компоненти – вишня, яблуко, абрикоса, чорна смородина, полуниця, малина, чорниця та ін.); цитрусові (апельсин, лимон, лайм, грейпфрут); монастирські (з використанням різних трав і корінців); тропічні (на основі манго, папайї, ківі, кокосової стружки).

Іноді в окрему групу виділяють лікери з додаванням кави, какао, ванілі тощо. Всі вони можуть дещо розрізнятися між собою за тонкощами використовуваних технологій та сировини, наприклад, при виготовленні лікерів можуть застосовуватися навіть кактуси, які є головним компонентом ізраїльського лікеру *Сабра*.

За брендами лікери бувають: універсальні (які можуть вироблятися різними виробниками, наприклад *Advocaat*); пропріетарні (з унікальними брендами, такими як *Kahlua u Grand Marnier*).

За зовнішнім виглядом лікери (за виключенням емульсійних) мають бути прозорими без сторонніх включень. Емульсійні являють собою однорідну непрозору рідину без сторонніх включень.

Назва напоїв звичайно вказує на вид основної використаної сировини (лікери *Полуничний, Чорносмородиновий*), або ж пов'язана з назвою місцевості, де вони були виготовлені (лікер *Старий Таллінн*). Іноді назва вказує на особливості приготування. Наприклад, лікер *Кристал* відрізняється тим, що на стінках та донці пляшки утворюються кристали сахарози.

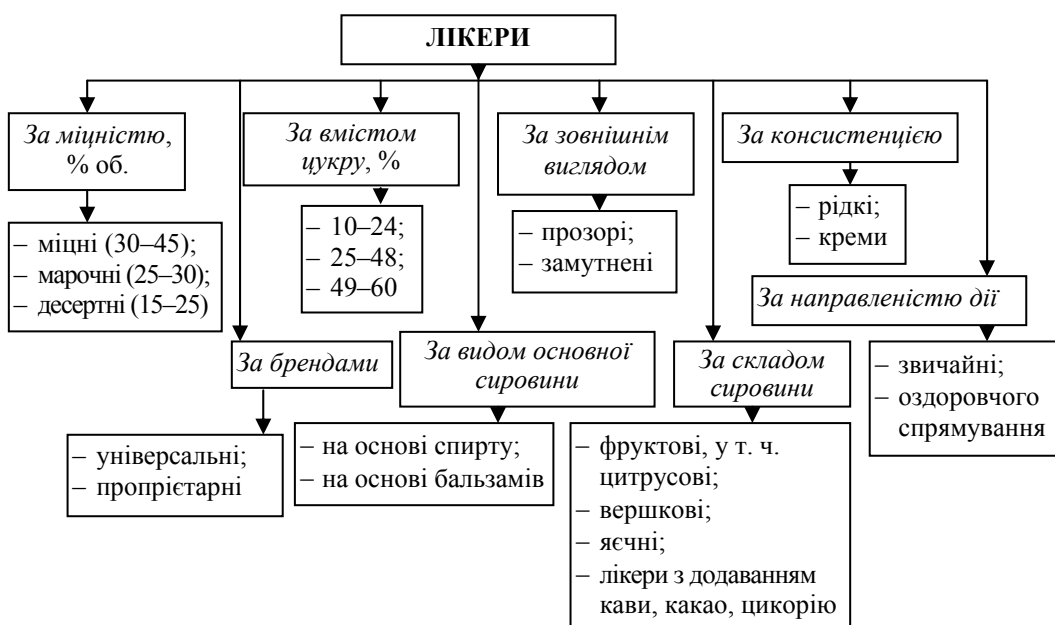
Отже, як видно з наведених даних, відсутність єдиних підходів до класифікації обмежує можливості удосконалення українського асортименту товарної групи лікерів. Разом з тим аналіз літературних першоджерел свідчить про великі можливості для досліджень у галузі товарознавчої науки щодо лікери-горілчаних напоїв.

Для удосконалення товарознавчої класифікації лікерів використано зазначені вище ознаки та безпосередньо власні висновки, отримані в

результаті дослідження споживних властивостей розроблених науковцями кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів КНТЕУ нових крем-лікерів *Степова красуня*, *Цілюще джерело* та *Здоров'я* [12], які за класифікаційними ознаками можуть відноситися до десертних емульсійних крем-лікерів.

Класичне значення слова "десерт" (від фр. *dessert*) – завершальна страва столу, призначена для отримання приємних смакових відчуттів наприкінці обіду або вечері [13]. Такі властивості притаманні лікерам із незначним вмістом спирту.

Запропонована класифікація лікерів (рисунком), на нашу думку, здатна задовольнити низку сучасних вимог, основними з яких є гарантування повноти охоплення усіх видів продукції, представленої на вітчизняному ринку, гнучкість (здатність передбачати можливі майбутні зміни в номенклатурі та / або асортименті), сприяння у всебічному дослідженні властивостей лікерів тощо [14].



Класифікація лікерів

Під лікерами оздоровчого спрямування слід розуміти лікери, збагачені біокоректорами та екстрактами лікарських рослин, споживання яких в регламентованих дозах сприятиме зміцненню організму, попередженню серцево-судинних, шлунково-кишкових та інших захворювань. У майбутньому за прикладом багатьох держав доцільно на асортиментну групу лікерів затвердити окремий нормативний документ.

Висновки. Проведений аналіз нормативних документів дав змогу удосконалити існуючу класифікацію лікерів. Показано можливості подальших досліджень у напрямі оптимізації асортименту, зокрема десертних емульсійних крем-лікерів, заміни та витіснення міцних спиртних напоїв лікерами міцністю від 15 % об., що може стати одним із ефективних засобів у боротьбі з алкоголізмом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Бальзами* профілактичної дії / [Л. Порохняк-Гановська, М. Руднєв, Л. Кисла, В. Попова, В. Ляшенко] // Харчова та переробна пром-сть. — 2002. — № 12. — С. 23.
2. *Макаров П. П.* Напитки для рационального питания населения / П. П. Макаров, Г. П. Бурмистров, Н. А. Мулина // Пиво и напитки. — 2001. — № 5. — С. 12—13.
3. *Рахимова М. Ф.* Разработка рецептур ликеров на базе растительного сырья Сибири / М. Ф. Рахимова, Б. Д. Левин, В. Г. Крымкова. — Режим доступа : <http://www.kgau.ru/new/all/konferenc/konferenc/2014/f7.pdf>.
4. *Lynch A.G.* Effect of sodium caseinate on the stability of cream liqueurs International / Lynch A. G., Milvihill D. M. // Journal of Dairy Technology. — 1997. — Vol. 50, N 1. — Way of access : <http://www.readcube.com/articles/10.1111%2Fj.1471-0307.1997.tb01727.x>.
5. ДСТУ 4257–2003. Напої лікєро-горілчані. Технічні умови. — Режим доступу : [http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu_4257_2003/3-1-0-736].
6. ГОСТ 7190–93. Изделия ликероводочные. Общие технические условия. Межгосударственный стандарт. — Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-7190-93>.
7. ГОСТ Р 52191–2003. Ликеры. Общие технические условия. Национальный стандарт РФ. — Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/1200035130>.
8. *Об определении*, описании, представлении на рынке, маркировке и защите наименований мест происхождения спиртных напитков и отмене Регламента ЕЭС 1576/89 : Регламент № 110/2008 Европейского парламента и Совета ЕС. — Режим доступа : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_b12.
9. *Про затвердження* Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності : Наказ Міндоходів від 14.01.14 № 15. — Режим доступу : <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/mitne-zakonodavstvo/nakazi/62995.html>.
10. *Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 On flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) № 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) N 110/2008 and Directive 2000/13/EC.* — Way of access : [<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:en:PDF>].
11. *Ловчев В. М.* Алкоголь в европейской культуре : монография / В. М. Ловчев. — М. : ИД КДУ, 2013. — 548 с.
12. *Божко Т.* Нові рецептури кремів / Т. Божко // Харчова і переробна пром-сть. — 2004. — № 3. — С. 22—23.
13. *Ушаков Д. Н.* Толковый словарь русского языка / Д. Н. Ушаков. — Режим доступа : <http://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=1464>.
14. *Божко Т. В.* Виявлення споживчих переваг при розробці рецептур нових крем-лікєрів / Т. В. Божко // Сб. науч. тр. SWorld. — Вып. 2, Т. 9. — Одесса : КУПРИЕНКО, 2013. — 99 с.

Стаття надійшла до редакції 22.04.2015.

Rudavska A., Bozhko T., Metelska N. Directions for improvement of liqueurs classification.

Background. The excessive consumption of alcoholic beverages is one of the most important social and ethical problems in the world at the present stage. So scientists with professionals of food industry are looking for ways to reduce the burden of alcohol on the human body and compensate for the lack of nutrients in it by developing new types of alcoholic drinks with natural plant materials.

The aim of the research is analysis, specification, updating and modernizing the classification of liqueurs based Ukraine's integration into the world and European economic community.

Material and methods. We used classifications of liqueurs which are known in Ukraine and abroad for the analysis. The abovementioned classifications were analyzed by generalizing the separated features.

Results. The article analyzes existing classifications of liqueurs. Drawbacks and disparity of standard classification of liqueurs are shown. On the basis of analysis of domestic and foreign classifications of liqueurs, modern assortment and requirements which are given by producers, sellers and consumers, the improved classification of liqueurs by different features is presented.

Conclusion. The analysis of regulations allowed offer the classification of liqueurs to the strength, sugar content, brands, transparency, consistency, the main raw material, raw material composition and orientation of action.

Keywords: classification, assortment, liqueur and vodka products, liqueurs.

REFERENCES

1. *Bal'zamy profilaktychnoi' dii'* / [L. Porohnjak-Ganovs'ka, M. Rudnjev, L. Kysla, V. Popova, V. Ljashenko] // *Harchova ta pererobna prom-st'*. — 2002. — № 12. — S. 23.
2. *Makarov P. P. Napitki dlja racional'nogo pitaniya naselenija* / P. P. Makarov, G. P. Burmistrov, N. A. Mulina // *Pivo i napitki*. — 2001. — № 5. — S. 12—13.
3. *Rahimova M. F. Razrabotka receptur likerov na baze rastitel'nogo syr'ja Sibiri* / M. F. Rahimova, B. D. Levin, V. G. Krymkova. — Rezhim dostupa : <http://www.kgau.ru/new/all/konferenc/konferenc/2014/f7.pdf>.
4. *Lynch A.G. Effect of sodium caseinate on the stability of cream liqueurs* International / Lynch A. G., Milvihill D. M. // *Journal of Dairy Technology*. — 1997. — Vol. 50, N 1. — Way of access : <http://www.readcube.com/articles/10.1111%2Fj.1471-0307.1997.tb01727.x>.
5. DSTU 4257–2003. *Napoi' likerogorilchani. Tehnichni umovy*. — Rezhym dostupu : [http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu_4257_2003/3-1-0-736].
6. GOST 7190–93. *Izdelija likerovodochnye. Obshhie tehniczeskie uslovija. Mezhsudarstvennyj standart*. — Rezhym dostupa : <http://docs.cntd.ru/document/gost-7190-93>.
7. GOST R 52191–2003. *Likery. Obshhie tehniczeskie uslovija. Nacional'nyj standart RF*. — Rezhym dostupa : <http://docs.cntd.ru/document/1200035130>.
8. *Ob opredelenii, opisanii, predstavlenii na rynke, markirovke i zashhite naimenovanij mest proishozhdenija spirtnyh napitkov i otmene Reglamenta EJeS 1576/89 : Reglament № 110/2008 Evropejskogo parlamenta i Soveta ES*. — Rezhym dostupa : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/994_b12.
9. *Pro zatverdzhennja Pojasnen' do Ukrai'ns'koi' klasyfikacii' tovariv zovnishn'o-ekonomichnoi' dijalnosti* : Nakaz Mindohodiv vid 14.01.14 № 15. — Rezhym dostupu : <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/mitne-zakonodavstvo/nakazi/62995.html>.
10. *Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 On flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC)*

- № 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) N 110/2008 and Directive 2000/13/EC. — Way of access : [<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:en:PDF>].
11. *Lovchev V. M.* Alkogol' v evropejskoj kul'ture : monografija / V. M. Lovchev. — M. : ID KDU, 2013. — 548 s.
 12. *Bozhko T.* Novi receptury kremiv / T. Bozhko // Harchova i pererobna prom-st'. — 2004. — № 3. — S. 22—23.
 13. *Ushakov D. N.* Tolkovyj slovar' russkogo jazyka / D. N. Ushakov. — Rezhim dostupa : <http://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=1464>.
 14. *Bozhko T. V.* Vijavlennja spozhivchih perevag pri rozrobci receptur novih krem-likerv / T. V. Bozhko // Sb. nauch. tr. SWorld. — Vyp. 2, T. 9. — Odessa : KUPRIENKO, 2013. — 99 s.