**Содержание**

Введение………………………………………………………………………3

1.Сырье и производство ликеро–водочных изделий ……………………..4

2. Ассортимент ликеро–водочных изделий………………………………..9

3.Показатели качества ликеро–водочных изделий, розлив и хранение...15

4. Правила продажи ликеро–водочных изделий…………………………17

Заключение………………………………………………………………..…23

Список использованной литературы………………………………………25

**Введение**

Алкогольными называют напитки, в состав которых входит этиловый спирт (алкоголь). Алкогольные напитки содержат не менее 9 *%* этилового спирта, получают их путем полного или прерванно­го сбраживания сахарсодержащего сырья либо разбавления спирта водой.

Отдельные группы этих напитков получают с использова­нием вкусовых и ароматических добавок или экстрактов из расти­тельного сырья.

Несмотря на то, что алкогольные напитки относятся к пище­вым продуктам, их потребление должно строго контролироваться, прежде всего за счет воспитательных мер.

Суммарное потребление алкогольных и слабоалкогольных напитков одним человеком в пе­ресчете на чистый спирт в год не должно превышать 8 л. Статисти­ческие данные показывают, что в нашей стране это количество превышает 14 л. Чрезмерное и систематическое потребление алко­голя вызывает тяжелое заболевание — алкоголизм, характеризую­щееся влечением к алкоголю, тяжелыми физическими и психи­ческими расстройствами, нарушением социальных отношений че­ловека, страдающего этим заболеванием.

Для предприятий общественного питания алкогольные напит­ки являются, как правило, покупными изделиями, и они реали­зуются через систему буфетов и баров. Алкогольные напитки вхо­дят в рецептуры многих видов кулинарных изделий (вторые и слад­кие блюда, кондитерские изделия).

В зависимости от используемого сырья, способов приготовле­ния и назначения алкогольные напитки делятся на 6 групп:

этиловый спирт пищевой; водки; ликеро-наливочные изделия; вина — виноградные и плодово-ягодные; коньяки; ром, виски, бренди, джин и др.

Темой моей дипломной работы является рассмотрение ликеро – водочных изделий.

**1. Сырье и производство ликеро – водочных изделий**

Алкогольные напитки содержат в тех или иных количествах этиловый спирт. Алкогольное брожение — сложный биохимиче­ский процесс, который проходит под действием дрожжей. Сущность спиртового брожения состоит в том, что сахар под действием ферментного комплекса дрожжей превращается в спирт и углекислый газ.

**Этиловый спирт** применяют в качестве сырья при производстве водок, ликерно-водочных изделий, крепленых виноградных вин. Сырьем для производства пищевого спирта являются зерно, карто­фель, сахарная свекла, меласса (отходы свеклосахарного произ­водства).

В зависимости от исходного сырья и степени очистки про­мышленность выпускает этиловый ректификованный спирт экстра, высшей очистки и 1-го сорта. Спирт экстра вырабатывают из кондиционного зерна, а высшей очистки и 1-го сорта — из зерна, картофеля или из зерна и картофеля либо из смеси зерна, картофе­ля, сахарной свеклы и мелассы в различных соотношениях, а также из мелассы.

При определении качества спирта устанавливают цвет, про­зрачность, вкус, запах. Это должна быть прозрачная, бесцветная жидкость, без посторонних частиц. Для некоторых районов нашей страны выпускают этиловый питьевой спирт крепостью 95 % об.

**Водка** — крепкий алкогольный напиток, который изготовляют путем смешивания спирта и воды, а затем обрабатывают актив­ным углем. Водку выпускают крепостью 40—45 % об.

Для приготовления водки умягченную воду смешивают в специ­альных резервуарах со спиртом. Для придания вкуса готовому продукту в него вводят добавки — сахар, лимонную кислоту, двууглекислый натрий и др. Смесь (сортировку) пропускают через колонну с активным углем. Активный уголь сорбирует некоторые примеси и катализирует реакции окисления спирта с образованием эфиров, что способствует улучшению вкуса и арома­та водки.

Водка должна представлять собой прозрачную бесцветную жидкость без посторонних включений, осадка и без образования колец на внутренних стенках бутылок. При произ­водстве водки под названием Водка используют спирт этиловый ректификованный высшей очистки, выработанный из зерна, карто­феля, мелассы, сахара, сахарной свеклы или их смеси в различных соотношениях, двууглекислый натрии, лимонную кислоту, сахар-песок. Водку Юбилейная (45 % об.) готовят из ректификованного спирта высшей очистки с использованием меда и ароматного спирта, пшеничных сухарей.

**Ликерно-водочные изделия** — это алкогольные напитки, пред­ставляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, которые получают переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья с до­бавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды.

Для производства этих изделий используют свежие и сушеные плоды и ягоды, сушеные ароматные травы, цветы, почки растений, корневища, корки, цитрусовых плодов, пряности, сахар, спирт, лимонную кислоту.

Из этого сырья для ликерно-водочных изде­лий готовят полуфабрикаты: спиртованные соки, спиртованные морсы, спиртовые настои и ароматные спирты.

**Спиртованные соки** — это плодовые и ягодные соки, в которых содержится 25 % об. спирта.

**Спиртованные морсы** получают настаиванием на све­жих и сушеных плодах и ягодах водно-спиртового раствора. Содержание спирта в них 45 % об.

**Спиртовые настои** готовят из сушеного растительного сырья экстрагированием его водно-спиртовым раствором.

**Ароматный спирт** получают отгонкой с водно-спиртовы­ми парами летучих веществ, которые содержатся в эфиромасличном и плодово-ягодном сырье. Ароматные спирты имеют крепость *%* об. и обладают тонким ароматом, из этих полуфабрикатов и другого сырья по специальным рецептурам путем купажирования готовят ликерно-водочные из­делия.

После купажа, отстаивания, фильтрации и розлива в бутыл­ки напитки направляют в реализацию и только ликеры подвергают выдержке в дубовых бочках. При выдержке образуются сложные эфиры, что улучшает качество ликеров. Сроки выдержки ликеров в зависимости от ассортимента от 1 до 24 мес.

Органолептически качество этих изделий оценивают по 10-балльной системе: цвет — 2 балла, аромат — 4, вкус — 4 балла.

Название напитков часто связывают с основными видами использованного растительного сырья (настойка Клюквенная, ликер Апельсиновый), с названием местности, города, где их изготовили (настойка Каунасская горькая, ликер Старый Таллин) и т. д.

**Ликеры делят на крепкие, десертные и кремы.**

Все они характеризуются высоким содержанием сахара — до 50 г/100 см3.

**Крепкие ликеры** содержат до 45% об. спирта и до 50 г/100 см3 сахара. Их изготовляют с использованием ароматных спиртов, полученных из эфиромасличного сырья. Вкус ликеров сладкий, в отдельных напитках слегка жгуче-горьковатый (Бенидиктин), слегка жгучий (Кристалл), холодящий (Мятный). Аро­мат каждого напитка специфичен, например аромат апельсина, мяты, тмина и более сложный (букет ингредиентов).

**Десертные ликеры** содержат меньше спирта (25— 30 % об.), чем крепкие, а сахара почти столько же. К ним относят Абрикосовый, Вишневый, Шоколадный, Розовый и др. Их готовят из плодово-ягодных спиртованных соков и морсов с использова­нием ароматных спиртов. Вкус ликеров кисло-сладкий с привкусом плодов, ягод, какао и др.

**Кремы** — это разновидность ликеров, которые содержат много сахара (49—60 г/100 см3), имеют густую консистенцию и отли­чаются меньшей крепостью (20—23 % об.). Для их производства используют спиртованные морсы, настои, соки, эфирные масла. *В* продажу поступают кремы Малиновый, Клубничный, Рябиновый и др.

**Наливки**приготовляют с использованием спиртованных соков и морсов. Наливки имеют невысокую крепость (18—20 % об.) и кисло-сладкий вкус, содержат сахара 28—40 г/100 см3. Про­мышленность выпускает наливки Ароматная, Алычевая, Запекан­ка и др.

**Пунши —** напитки с невысокой крепостью (15—20% об.), сахара в них до 40 г/100 см3. Их готовят с использованием спирто­ванных плодово-ягодных соков, морсов, настоев пряно-аромати­ческого сырья, эфирных масел, сахара, меда, коньяка, портвейна, пряностей. Пунши имеют кисло-сладкий вкус, часто с привкусом пряностей (гвоздики, кардамона, мускатного ореха). При употреб­лении их рекомендуется разбавлять горячим чаем, кипятком, газированной водой в соотношении 1:1. К пуншам относят Барба­рисовый, Шафран, Лимонник и др.

**Настойки сладкие**готовят с использованием спиртованных плодово-ягодных соков, морсов, ароматных спиртов. В эту группу входят настойки Брусничная, Клюквенная, Кофейный аромат, Лимонная, Нежинская рябина, Рябина на коньяке и др. Содержа­ние спирта в этих напитках не превышает 16—25 % об., сахара — от 8 до 30 г/100 см3.

**Настойки полусладкие**содержат спирта 30—40 % об. и 9—10 г/100 см3 сахара. Для их производства используют спирто­ванные соки, морсы, настои. К этой группе относят напитки Па­ланга, Дайнава и др.

**Настойки горькие и бальзамы**приготовляют с использованием спиртовых настоев трав, эфирных масел, ароматных спиртов. В напитках содержится 30—60 % об. спирта; сахар, как правило, отсутствует. Они обладают горьковато-пряным, иногда жгучим, вкусом. К горьким настойкам относят Ерофеич, Зубровку, Зверо­бой и др., к бальзамам — Русский бальзам, Рижский бальзам. Для приготовления напитка Рижский бальзам используют 15 видов растительного сырья. Напиток имеет черный с коричне­вым оттенком цвет, горький вкус и сложный аромат ингредиентов.

**Напитки десертные**содержат 12—16 % об. спирта и 14 — 30 г/ 100 см3 сахара. По вкусу и аромату они наиболее легкие и ароматичные из всех ликерно-водочных изделий. Для их изготов­ления используют спиртованные соки, морсы, настои цитрусовых корок. К этим напиткам относят Золотистый, Освежающий, Яб­лочко, Желтые листья и др.

**Аперитивы**содержат 15—35 % об. спирта и 4—18 г/ 100 см сахара. Они являются тонизирующими напитками, так как в их состав входят настои различных лекарственных трав и кореньев. К ним относят Агнес, Степной, Тройку и др.

**Ром** — это крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или из продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках.

Ромовый спирт крепостью 50—60 % об. выдерживают в ду­бовых бочках 4 — 5 лет, после чего его купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом, иногда вводят растворы уксусно-этило-вого или масляно-этилового эфира. После фильтрации разливают в бутылки.

 **Виски** — крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длитель­ной выдержкой его в обугленных внутри дубовых бочках. Для производства этого напитка используют кукурузу, рожь, ячмень в виде солода. Спирт крепостью 60 % об. выдерживают в бочках от 2 до 8 лет. Перед выпуском выдержанный спирт купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом. Иногда половину вы­держанного спирта заменяют зерновым невыдержанным спиртом.

**2. Ассортимент ликеро – водочных изделий**

По данным В.В.Похлебкина, в XIV—XV веках водка («хлебное вино») пришла на смену традиционным русским напиткам — пи­тейным медам, для приготовления которых необходимо было большое количество пчелиного меда. Термин «водка» появляется значительно позднее, возникновений его связано с технологическим приемом — разбавлением хлебного спирта водой (водка — уменьшительное от слова «вода»).

За последние несколько лет ассортимент водок резко возрос до нескольких десятков наименований. Наряду с общепризнанными наименованиями отечественные изготовители выпускают множество новых порой имеющих несущественные отличия друг от друга.

Различают две группы водок — обыкновенные и особые. К обыкновенным относятся водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями. К ним относятся водки обыкновенная, старорусская, экстра, пшеничная, сибирская, водка крепостью 40, 50, 56 % об. Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта. Ассортимент этих водок русская, российская, столичная, московская особая, лимонная, посольская, украинская горилка, Петр I, Никита и др.

Так же промышленность выпускает водку следующих наименований: Водка, Посольская, Юбилейная и др. Для приготовления водки Экстра используют спирт ректифи­кованный высшей очистки, выработанный из зерна, картофеля или их смеси, сахар-песок, марганцово-кислый калий.

Столичная 40% - спирт-ректификат высшей очистки + сахар.

 Русская 40% - спирт экстра, вода усиленной очистки.

 Городня 40% - спирт-ректификат, сахар-песок, лимонная кислота.

 Старый замок 40% - спирт-ректификат, сахар, хлористый калий.

 Салют 40% - спирт люкс, аскорбиновая кислота.

 Белые росы 40% - спирт-ректификат, сахарный сироп, лимонная кис-лота, сода гашеная уксусом.

 Панский дом 40% - на кремниевой воде.

 Кристалл-100 - на кремниевой воде.

 Украинская горилка 45% - спирт высшей очистки + мёд.

Особыми водками называют Охотничью, Петровскую, Юбилейную особую, Старку.

 Охотничья водка имеет крепость 45%. Вырабатывают её на ароматном спирте, настоянном на одиннадцати видах сырья (гвоздике, имбире, черном и красном перце, кофе и т.д.). Добавляют 20% белого портвейна и колер. Цвет водки темно-коричневый, вкус и аромат - пряные, округленные (сложные).

 Старку приготовляют из спиртованного настоя листьев яблонь и груш. Добавляют коньяк, белый портвейн, ванилин, колер и сахар. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, аромат сложный, преобладает коньячный, спирта - 43%.

 Петровскую водку крепостью 40% готовят на настое ржаных сухарей, добавляют коньяк и колер. Она имеет цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах ржаных сухарей.

 Юбилейная особая водка содержит 40% спирта. В неё добавляют коньяк, мёд и колер. Цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, запах округленный, с оттенком мёда.

**Ликеро-наливочные изделия**

Эту группу составляют алкогольные напитки крепостью от II до 45 % об. Принципиальное отличие ликеро-наливочных изделий от водок заключается в повышенном содержании пряновкусового сырья, сахара, что способствует формированию отчетливо выраженного сладкого или горького вкуса, специфического аромата и высокой экстрактивное продукции.

В основу классификации ликеро-наливочных изделий положе­ны вид растительного сырья, используемого для придания специ­фических органолептических свойств, и содержание основных ком­понентов (сахара, спирта). Кроме того, эти изделия подразделяют по назначению и особенностям приготовления (табл. 1).

**Табл. №1 Классификация ликеро-наливочных изделий**

*" 1*

|  |  |
| --- | --- |
| Группа | Содержание |
| спирта, % об. | сахара, г/дм3 |
| Ликеры: |  |  |
| крепкие | 30-45 | 32-50 |
| десертные | 25-30 | 35-50 |
| кремы | 20-23 | 50-60 |
| Наливки | 18-20 | 25-50 |
| Настойки: |  |  |
| сладкие | 16-25 | 16-30 |
| полусладкие | 30-40 | 2-10 |
| горькие | 25-45 | — |
| бальзамы | 40-45 | — |
| Пунши | 16-17 | 32-40 |
| Аперитивы | 15-45 | 7-30 |
| Напитки десертные | 12-16 | 14-30 |
| Коктейли | 20-40 | 0-24 |

**Ликеры.** Отличительной особенностью ликеров является высо­кое содержание сахара, других вкусовых и ароматических веществ. Для ликеров характерны повышенная вязкость и экстрактивность напитка.

Крепкие ликеры получают купажированием спиртованных настоев и аро-матных спиртов, приготовленных на техническом сырье (травах, кореньях, пряностях и др.), эфирных масел, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, пищевых кислот, красителей и воды.

 К крепким ликерам относятся Шартрц, Бенедиктин, Анисовый, Мятный, Южный, Апельсиновый и др..

 Десертные ликеры наиболее распространены. Они содержат спирта меньше, чем крепкие ликеры.

 К десертным ликерам относятся Ванильный, Дружеский, Мондариновый, Миндальный, Новогодний и др..

 Кофейный ликер крепостью 30% изготавливают из настоя и ароматного спирта кофе, миндальной эссенции и ванилина. Цвет тёмно-коричневый, вкус сладкий, с горечью, присушей кофе, аромат кофе.

 Утро Байкальное - ликер крепостью 30%, готовят из морса рябины, настоя корицы, лимонной кислоты. Цвет оранжевый, вкус кисло-сладкий, аромат рябины.

 **Кремы** имеют тягучую сиропообразную консистенцию.

 Малиновый крем содержит 23% спирта. В купаж входят малиновый спиртованный сок, настой ванили, сахарный сироп, лимонная кислота, амарант, спирт-ректификат высшей очистки. Крем имеет малиново-красный цвет, кислосладкий вкус и запах свежей малины.

 Готовят также кремы Рябиновый, Вишневый, Кизиловый, Черносмородиновый, Абрикосовый, Яблочный, Клубничный и Яичный.

**Настойки**

**Горькие настойки** приготовляют купажированием спиртованных настоев или ароматных спиртов, спирта-ректификата, пищевых красителей и воды.

 К горьким настойкам относятся Бальзам рижский черный, Горный дубняк, Ерофеич, Зубровка, Зверобой и др..

Горькие настойки с пониженной крепостью отличаются более мягким вкусом и приятным ароматом. К ним относятся Ароматная, Апельсиновая, Изумрудная, Осенняя, Прозрачная, Золотистая, Волжская.

 **Полусладкие настойки** - Вишневая, Рябиновая, Таежная и Янтарная.

 Таежная настойка содержит 30% спирта. Готовят её на бруснике, чернике и рябине. Цвет оранжево-красный, вкус кисло-сладкий, аромат сложный с преобладанием аромата рябины.

 Янтарная настойка имеет крепость 25%. Для изготовления используют спиртованный яблочный сок, добавляют мёд, лимонную кислоту и колер. Цвет золотистый, вкус кисло-сладкий, аромат яблок и мёда.

 **Сладкие настойки** получают купажированием спиртованных соков и морсов, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, пищевых кислот, красителей и воды. К ним относятся Абрикосовая, Черносмороди-новая, Алычевая, Клюквенная, Лесная, Яблочная и др..

 **Наливки** вырабатывают так же, как сладкие настойки. Отличаются они только большим содержанием сахара. Наиболее известны следующие наливки:

 Запеканка имеет крепость 20%. Для изготовления её используют морсы чернослива и вишни, и спиртованный вишневый сок. Цвет темно-вишневый, вкус кисло-сладкий, аромат вишни с оттенком чернослива.

 Спотыкач содержит 20% спирта. Для его приготовления используют вишневый, черносливовый и черничный морсы. Цвет наливки темно-вишневый, вкус - кисло-сладкий, запах - дымного чернослива.

 Золотая осень имеет крепость 20%. Применяют айвовый, алычевый и яблочный соки и морсы. Цвет золотисто-желтый, вкус кисло-сладкий, аромат округленный.

 Кроме этих наливок, выпускают Алычевую, Клубничную, Малиновую, Чайную и др..

 **Пунши** - ароматные тонизирующие напитки. При употреблении их разбавляют 1:1 чаем, кипятком или газированной водой. Приготовляют пунши из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки. Для усиления аромата добавляют спиртованные настои на пряностях, травах и корках цитрусовых плодов, коньяк и вино.

 Выпускают следующий ассортимент пуншей: Айвовый, Алычевый, Виш-невый, Винный, Коньячный, Малиновый и др. Вкус пуншей кисло-сладкий, привкус и запах - плодов и ягод, из которых изготовлены спиртованные соки, со слабым ароматом пряностей или цитрусовых.

 **Аперитивы** - это напитки, возбуждающие аппетит. приготовляют их купажированием сухих столовых вин, ликеров, настоек, спиртованных настоек. Ассортимент их невелик: Кларет, Оригинальный, Новость.

 **Десертные напитки** получают купажированием спиртованных соков и морсов, спирта-ректификата высшей очистки, сахарного сиропа, лимонной кислоты, красителей и воды. По вкусу и аромату они похожи на сладкие настойки, но содержат значительно меньше спирта.

 Золотистый напиток изготавливают из морса кураги, яблочного спирто-ванного сока и настоя апельсиновой корки. Цвет напитка золотисто-желтый, вкус - кисло-сладкий, аромат - абрикосовый.

 Вырабатывают напитки Вишневый, Рубиновый, Жёлтые листья, Освежа-ющий, Клюковка и др.

**Аперитивы –** Агнес, Степной, Тройка и др.

**3.Показатели качества ликеро – водочных изделий, розлив и хранение**

**Показатели качества ликеро-водочных изделий.**

Качество ликеро-водочных изделий определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептически оценивают внешний вид изделия (упаковку, маркировку, объём, прозрачность), цвет, вкус и запах.

 Изделия должны быть прозрачными, без мути и осадка.

 У всех изделий, кроме особых водок, допускается образование мутной капли, исчезающей при взбалтывании. Цвет, вкус и аромат, характерные для каждого вида изделия, без порочащих привкусов и запахов.

Укупорка должна быть плотной, этикетка - чистой и ясной, объём - полный. Наличие мути или осадка проверяют на светлом экране, правильность объёма - в мерных колбах.

 Из физико-химических показателей определяют содержание спирта, сахара, кислот, сухих веществ, альдегидов, сивушных масел и др.

Эти показатели должны соответствовать установленным нормам.

Водка должна отличаться мягким вкусом, характерным водоч­ным запахом, не иметь посторонних привкусов. Она должна быть бесцветной, прозрачной, без посторонних частиц, мути и осадка.

**Разливают** водку и ликерно-водочныё изделия в бутылки из полубелого и обесцвеченного стекла, в керамическую или фаянсовую посуду. Укупоривают корковыми или полиэтиленовыми пробка­ми, пластмассовыми или алюминиевыми колпачками (с картон­ными или пластмассовыми прокладками).

 Некоторые высококачествен­ные напитки разливают в художественно оформленные стеклян­ные, фарфоровые, фаянсовые бутылки и графины. Для водки и ликерно-водочных изделий используют бутылки вместимостью 0,05, 0,1, 0,25, 0,38, 0,5, и 0,75 дм3, для питьевого спирта —0,25, 0,5 и 1 дм3.

**Хранят** водку и ликерно-водочныё изделия в сухих, хорошо вентилируемых помещениях. Оптимальные для хранения температура от 10 до 20 °С и относительная влажность воздуха не более 85 %. Окрашенные ликерно-водочныё изделия хранят в за­темненных помещениях, так как они обесцвечиваются или изме­няют цвет; кроме того, в них появляется муть.

Горькие настойки, ликеры крепкие и кремы хранят до 8 месяцев, наливки и пунши - до 6, полусладкие, сладкие и пониженной крепостью настойки - до 3, десертные напитки - до 2 месяцев. Указанные сроки хранения являются гарантийными.

 Ром - это крепкий спиртной напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или из продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках.

**4. Правила продажи ликеро – водочных изделий**

Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации (от 16.11.96 №1364) разработаны в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей», Федеральным законом «О государственном регулировании производства оборота этилового спирта и алкогольной продукции», и регулируют отношения, возникающие междупродавцом и покупателем при продаже алкогольной продук­ции в розничной торговле.

Под покупателем понимается гражданин, имеющий намерение приобрести либо приобретающий или использующий товары исклю­чительно для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли.

**К алкогольной продукции относятся** спирт питьевой, водка, ликероводочные изделия, коньяки (бренди), кальвадос, вино вино­градное, вино плодово-ягодное и иная пищевая продукция с содер­жанием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, бо­лее полутора процентов от объема единицы алкогольной продукции.

Розничная торговля алкогольной продукцией осуществляется при наличии лицензии, выдаваемой в установленном порядке.

Реализация алкогольной продукции может осуществляться исключительно в местах, определяемых органами местного само­управления.

Покупателю должна быть предоставлена информация о номере лицензии, сроке ее действия, а также информация об органе, вы­давшем эту лицензию (путем вывешивания в торговом зале или дру­гими способами).

Не разрешается в розничной торговле продажа спирта этило­вого из всех видов пищевого и непищевого сырья, спирта этилового с неденатурирующими добавками, спирта питьевого (за исключени­ем районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей по перечню, утверждаемому Правительством Российской Федерации), *в* том числе импортного, алкоголесодержащей продукции по фарма­копейным статьям, алкоголесодержащих вкусоароматических био­логически активных пищевых добавок, спиртованных соков, плодо­вых сброженно-спиртованных виноматериалов, спиртосодержащих

полуфабрикатов.

 **Продаже подлежит** алкогольная продукция, соответствующая по качеству обязательным требованиям стандартов, технических условий, медико-биологическим требованиям и гигиенического за­ключения (сертификата). Продавец этой продукции, в том числе импортной, должен иметь товарно-транспортную документацию, заверенную подписью и печатью изготовителя или поставщика и содержащую сведения о наличии сертификата соответствия по каж­дому наименованию продукции с указанием учетного и регистраци­онного номеров, срока его действия и органа, выдавшего сертифи­кат. Указанная информация должна быть предоставлена покупателюпо его требованию.

Сертифицированная продукция маркируется знаком соответст­вия в порядке, установленном Правилами сертификации для групп однородной продукции.

Реализуемая на территории Российской Федерации алкогольная продукция, в том числе импортная, сопровождается информацией на русском языке о сертификации, коде изготовителя или его адре­се, знаке соответствия, наименованиях государственных стандартов или других нормативных документов, обязательным требованиям которых эта продукция должна соответствовать, об объеме упаков­ки, составе, сроке годности, содержании вредных для здоровья ве­ществ по сравнению с обязательными требованиями стандартов и противопоказаниях к применению.

Кроме того, на импортную алкогольную продукцию продавец обязан предоставлять по требованию покупателя копию справки к грузовой таможенной декларации с оригиналами оттисков его печа­ти и печати предыдущего собственника товара.

**Продавец обязан иметь** действующие санитарные правила и другую необходимую нормативную документацию и соблюдать уста­новленные в них требования.

Продавец, осуществляющий продажу алкогольной продукции, обязан обеспечить покупателей в наглядной и доступной форме ин­формацией о настоящих Правилах, часах торговли алкогольной про­дукцией, ее ассортименте, потребительских свойствах.

Реклама алкогольной продукции допускается только в органи­зациях, осуществляющих продажу этой продукции, с соблюдением требований законодательства о рекламе.

**Не допускается розничная реализация алкогольной продук­ции:**

полученной от изготовителя или оптового продавца, не имеюще­го соответствующей лицензии на производство и оборот этой про­дукции;

без информации о проведении обязательной сертификации и не маркированной в установленном порядке знаком соответствия;

с истекшим сроком годности, а также алкогольной продукции, на которую должен быть установлен срок годности, но не установлен;

без четкой маркировки, позволяющей установить предприятие-изготовитель;

без копии справки к грузовой таможенной декларации (на им­портируемую продукцию);

забракованной по показаниям качества и безопасности;

вупаковке, не соответствующей требованиям нормативной до­кументации;

с объемным содержанием этилового спирта более 18 процентов 8 полистироловых стаканчиках, жестяных банках и тетрапаках (с 1 ян­варя 1997 г.);

иностранного производства, маркированной товарными знаками российских изготовителей, без наличия у импортера соответствую­щей лицензии на использование товарного знака российских изго­товителей (с 1 января 1997 г.);

в бутылках без этикеток, грязных (внутри или снаружи), с явными признаками боя (скол горла, трещины), с поврежденной укупоркой, имеющей общее помутнение, посторонние включения, осадок (кро­ме коллекционных вин);

при отсутствии на импортной продукции марок акцизного сбора и специальных марок (кроме пива), нанесенных в соответствии с установленным порядком';

лицам, не достигшим возраста 18 лет;

в детских, учебных, культовых и лечебно-профилактических уч­реждениях и на прилегающих к ним территориях; с объемным содержанием этилового спирта более 12 процентов в неспециализированных организациях в местах массового скопле­ния граждан и нахождения источников повышенной опасности (вок­залы, аэропорты, станции метро, объекты военного назначения) и в отношении алкогольной продукции отечественного производства с мо­мента введения такого порядка.

на прилегающих к ним территориях, а также с рук, лотков и автома­шин, в необорудованных торговых палатках, киосках, павильонах и в других не приспособленных для продажи этой продукции помеще­ниях, в научных и производственных организациях и на прилегаю­щих к ним территориях.

Прилегающие территории определяются органами местного самоуправления с учетом требований соответствующих служб.

 Запрещается розничная реализация алкогольной продукции с объемным содержанием этилового спирта более 28 процентов на предприятиях мелкорозничной торговой сети (кроме павильонов, имеющих торговый зал) и оптовых продовольственных рынках'.

Алкогольная продукция должна храниться в соответствии с требованиями нормативных документов на соответствующий вид

продукции.

Алкогольная продукция размещается по группам и маркам.

Перед продажей алкогольной продукции продавец обязан про­верить ее качество по внешним признакам.

При продаже алкогольной продукции продавец к образцам имеющегося в продаже товара прикрепляет ценники с наименова­нием продукции, цены, включающей стоимость посуды и расфасов­ки. При продаже вин и пива в розлив в ценнике указывается наиме­нование и цена за 1 л и 0,1 литра (в отношении вин).

На предприятиях общественного питания в прейскурантах на алкогольную продукцию должны быть указаны: наименование напит­ков, емкость бутылки, цена за всю емкость бутылки, а также за 100 или 50 граммов (кроме пива).

**Рабочие места продавцов,** буфетчиков, барменов и других лиц, которые осуществляют продажу алкогольной продукции в роз­лив, должны быть оснащены соответствующим торговым оборудо­ванием, мерным инвентарем, посудой.

Продажа алкогольной продукции осуществляется с примене­нием контрольно-кассовых машин в соответствии с действующим законодательством. Продавец обязан выдавать покупателю погашен­ный кассовый чек или иной документ, удостоверяющий факт покуп­ки.

Продавец несет ответственность за ненадлежащее исполнение договора розничной купли-продажи алкогольной продукции в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей».

**Покупатель,** которому продана алкогольная продукция ненад­лежащего качества, если оно не было оговорено продавцом, вправе по своему выбору потребовать замены такого товара товаром над­лежащего качества либо соразмерного уменьшения покупной цены. Вместо предъявления указанных требований покупатель вправе отказаться от исполнения договора розничной купли-продажи и по­требовать возврата уплаченной за товар денежной суммы. При этом покупатель по требованию продавца должен возвратить полученный товар ненадлежащего качества.

При возврате покупателю уплаченной за товар денежной суммы продавец не вправе удерживать из нее сумму, на которую понизи­лась стоимость товара из-за полного или частичного использования товара, потери им товарного вида или других подобных обстоя­тельств.

Указанные требования могут быть предъявлены и подлежат удов­летворению в сроки и порядке, установленные Гражданским кодек­сом Российской Федерации и Законом Российской Федерации "О за­щите прав потребителей" в редакции Федерального закона от 9 ян­варя 1996 г. № 2-ФЗ.

Продавцы, руководители и другие должностные лица торго­вых организаций за нарушение Правил розничной торговли алкоголь­ной продукцией на территории Российской Федерации несут ответ­ственность в порядке,установленном законодательством Российской Федерации.

**Контроль** за соблюдением настоящих Правил осуществляют Министерство внешних экономических связей Российской Федера­ции, Государственный комитет Российской Федерации по антимоно­польной политике, Государственный комитет Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации, Министерство здра­воохранения Российской Федерации, Федеральная служба России по обеспечению государственной монополии на алкогольную про­дукцию и их территориальные органы, другие федеральные органы исполнительной власти и их территориальные органы в пределах своей компетенции.

**Заключение**

Исходя из всего выше написанного, можно сделать следующие выводы:

Алкогольными называют напитки, в состав которых входит этиловый спирт (алкоголь). Алкогольные напитки содержат не менее 9 *%* этилового спирта, получают их путем полного или прерванно­го сбраживания сахарсодержащего сырья либо разбавления спирта водой.

Алкогольные напитки содержат в тех или иных количествах этиловый спирт. Алкогольное брожение — сложный биохимиче­ский процесс, который проходит под действием дрожжей. Сущность спиртового брожения состоит в том, что сахар под действием ферментного комплекса дрожжей превращается в спирт и углекислый газ.

Ликерно-водочные изделия— это алкогольные напитки, пред­ставляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, которые получают переработкой плодово-ягодного и ароматического растительного сырья с до­бавлением сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды.

Для производства этих изделий используют свежие и сушеные плоды и ягоды, сушеные ароматные травы, цветы, почки растений, корневища, корки, цитрусовых плодов, пряности, сахар, спирт, лимонную кислоту.

Качество ликеро-водочных изделий определяют по органолептическим и физико-химическим показателям. Органолептически оценивают внешний вид изделия (упаковку, маркировку, объём, прозрачность), цвет, вкус и запах.

 Изделия должны быть прозрачными, без мути и осадка.

Разливают водку и ликерно-водочныё изделия в бутылки из полубелого и обесцвеченного стекла, в керамическую или фаянсовую посуду.Хранят водку и ликерно-водочныё изделия в сухих, хорошо вентилируемых помещениях.

Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации (от 16.11.96 №1364) разработаны в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей», Федеральным законом «О государственном регулировании производства оборота этилового спирта и алкогольной продукции», и регулируют отношения, возникающие междупродавцом и покупателем при продаже алкогольной продук­ции в розничной торговле.

**Список используемой литературы:**

1. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер,2005 – 368 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.- М.: Издательский центр «Академия»,2002.- 264с.
3. Исследование продовольственных товаров: Учеб. Пособие /Под ред. Л.А. Боровиковой.- М.: Экономика,1990.- 336с.
4. Коммерческое товароведение и экспертиза / Под ред. Г.А. Васильева.- М.: ЮНИТИ, 1997.- 231с.
5. Нониев С.Г., Киракозова Н.Ш. Справочник продавца продовольственных товаров.- М.: Высш. Школа, 1989.- 444с.
6. Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов.- М.: ЗАО Издательство Центрполиграф, 2001.- 553с.
7. Правила торговли/ Сост. М.Н. Сафонов.- М.: ИНФРА – М, 1997.- 224с.
8. Справочник товароведа продовольственных товаров: В 2 – х томах. Т.2.- М.: Экономика,1991.- 376с.