УДК 658.562
DOI https://doi.org/10.37734/2518-7171-2026-2-15

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У ПРОЦЕСІ МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ

А. С. ТКАЧЕНКО, доктор технічних наук, доцент
ORCID ID: 0000-0001-5521-3327
Я. Б. ПИРІГ, аспірант
ORCID ID: 0009-0001-7776-1241
В. С. ТКАЧЕНКО, аспірант
ORCID ID: 0009-0003-5435-252X
(Полтавський університет економіки і торгівлі)

Анотація. *У статті досліджено особливості управління безпечністю алкогольних напоїв у процесі їх митного оформлення та переміщення під митним контролем. Актуальність роботи зумовлена необхідністю гармонізації національних вимог до безпечності харчових продуктів і митного контролю з європейським законодавством, а також посиленням ризиків потрапляння на внутрішній ринок контрафактної та фальсифікованої алкогольної продукції. Метою дослідження є визначення основних ризиків і небезпечних факторів, що можуть впливати на безпечність імпортних алкогольних напоїв на етапах їх митного оформлення та транспортування. Об'єктами дослідження обрано алкогольні напої імпортного виробництва різних товарних категорій: вино, вино ігристе, бренді, віскі, горілка. Проведено аналіз маркування продукції на відповідність вимогам законодавства України, зокрема щодо зазначення виробника, країни походження, об'єму, міцності та алергенних компонентів (діоксиду сульфуру). Для оцінювання ризиків застосовано експертно-аналітичний метод із визначенням імовірності виникнення, тяжкості наслідків і складності виявлення небезпеки та розрахунком інтегрального показника пріоритетності ризику RPN. Встановлено, що найбільш критичними є ризики фальсифікації складу продукції, реалізації через нелегальні канали збуту, використання спирту невідомого походження та підроблення торговельних марок і пакування. Ідентифіковано хімічні, біологічні, фізичні та алергенні небезпечні фактори у контексті системи HACCP під час переміщення алкогольних напоїв під митним контролем. Найвищу значущість визначено для фізичного пошкодження тари та ризику потрапляння уламків скла до продукції. Запропоновано комплекс контрольних заходів, що включає перевірку цілісності пакування, маркування, транспортних умов, простежуваності партій та товаросупровідної документації. Отримані результати можуть бути використані для удосконалення ризик-орієнтованого підходу до митного контролю та підвищення ефективності управління безпечністю імпортних алкогольних напоїв.*

Ключові слова: *алкогольні напої, система управління безпечністю харчових продуктів, митна логістика, декларування товарів, митне оформлення, простежуваність.*

Постановка проблеми в загальному вигляді. Гармонізація вітчизняного законодавства з європейським в рамках євроінтеграційних процесів актуалізує питання приведення вітчизняних норм експертизи та митного контролю у відповідність до вимог ЄС [1]. Особливого значення набувають товари (зокрема алкогольні напої), які раніше на українському ринку мали аналогічні назви: «коньяк», «арманьяк», «шампанське» тощо. Зазначені назви належать до таких, які охороняються географічно і мають бути захищені. Крім того, в Україні суттєво змінились вимоги до управління безпечністю харчових продуктів, зокрема з прийняттям нової редакції Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [2] та Наказу МінАПК «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)» [3]. При цьому зміни в митному оформленні і простежуваності алкогольних напоїв заплановані, проте відтерміновані через воєнний стан. Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, біоетанолу, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, тютюнової сировини, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального» від 18 червня 2024 року № 3817-IX встановлює вимоги до операцій з ввезення на митну територію України та вивезення за межі митної території України алкогольних напоїв [4]. Таким чином, дослідження управління безпечністю та митного оформлення бренді має як теоретичне, так і науково-практичне значення для удосконалення системи митного контролю та сприяння управління безпечністю на ринку алкогольних товарів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням митного оформлення та логістики бренді під час митного оформлення присвячена стаття [5]. У статті автори досліджують захист об'єктів інтелектуальної власності, зокрема на

предмет географічного захисту. Проте у статті не розкрите питання управління безпечністю алкогольних напоїв. З огляду на євроінтеграційний курс України цікавим є дослідження [6]. У статті розглянуті митні процедури, митне оформлення, митна політика у контексті Митного кодексу України та Митного кодексу ЄС. Зазначена стаття має юридичний акцент та зосереджена на порівнянні законодавчих митних термінів. Щодо питань управління безпечністю харчових продуктів, кількість праць стосовно алкогольних напоїв є доволі обмеженою. Так, у статті [7] наведено способи та методи контролю якості алкогольних напоїв і впливу мікродомішок на їх споживчі властивості. Зазначене дослідження сфокусоване на методах дослідження алкогольних напоїв, але не визначає вимог до системи управління безпечністю. Натомість у публікації [8] авторами досліджені вимоги до управління безпечністю харчових продуктів квасу, але алкогольна продукція у статті не розглядається. Статті закордонних авторів [9,10] здебільшого розглядають безпечність алкоголю крізь призму його споживання і впливу на здоров'я, а не крізь з огляду на показники безпечності. Отже, невирішеними лишаються питання управління безпечністю алкогольних напоїв у процесі митного оформлення.

Формування цілей статті. Метою роботи є дослідження управління безпечністю алкогольних напоїв у процесі митного оформлення. Виходячи з мети поставлені такі завдання:

1. Провести аналіз маркування імпортних алкогольних напоїв та оцінити його відповідність установленим вимогам.
2. Визначити основні ризики потрапляння на український ринок контрафактної та фальсифікованої алкогольної продукції.
3. Ідентифікувати й проаналізувати небезпечні фактори, що можуть впливати на безпечність алкогольних напоїв під час їх переміщення під митним контролем від пункту пропуску через митний кордон України до митниці призначення, із застосуванням принципів HACCP.

Виклад основного матеріалу дослідження. Об'єктом дослідження є алкогольні напої імпортного виробництва: вино «Aligote Nuiton-Beaunoy» (Франція), вино ігристе «Asti DOCG Spum» Acquesi (Італія); бренді «1877 Solera Reserva» (Іспанія); віскі «Wolfburn Single Malt Slava Ukraini» (Шотландія); горілка «Barska Classic» (Литва). Загалом кількість країн, з яких імпортувались алкогольні напої на митну територію України (2024 рік) наведена на рис. 1.

Рисунок 1 відображає географічну структуру імпорту алкогольних напоїв в Україну у 2024 році. Найбільшим постачальником виступає Італія, обсяг імпорту з якої суттєво перевищує показники інших країн. Значні обсяги постачання також припадають на Францію, Іспанію, Німеччину та Бельгію. Це свідчить про домінуючу роль країн Європейського Союзу у формуванні імпортної пропозиції алкогольних напоїв на українському

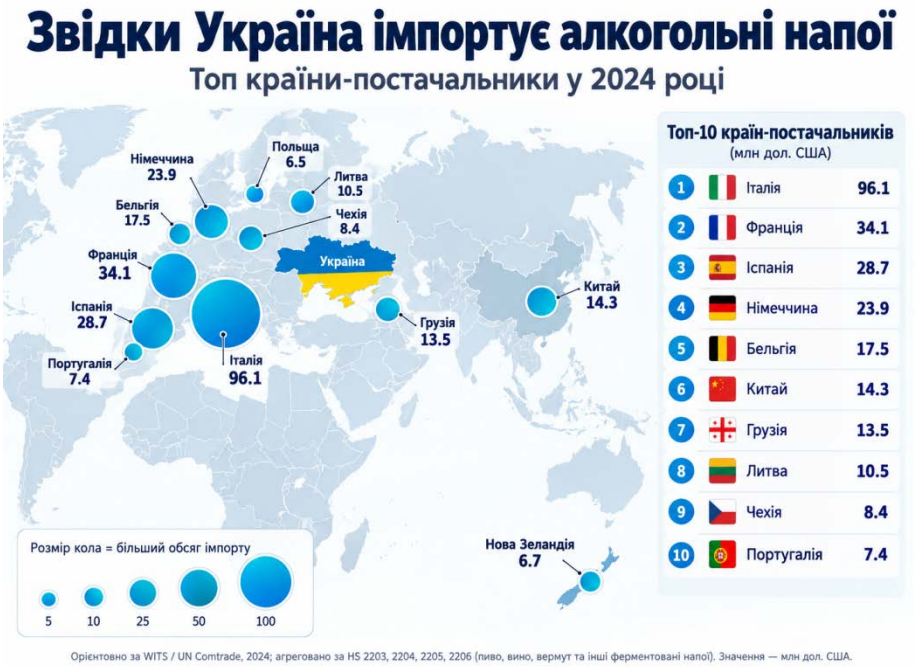


Рис. 1. Географічна структура імпорту алкогольних напоїв в Україну за країнами походження у 2024 році (розроблено автором на основі даних Державної митної служби України)

ринку. Поряд із європейськими постачальниками помітне місце займають Китай і Грузія, а також Литва, Чехія, Португалія та Польща.

Предметом дослідження є вимоги до маркування, ризики фальсифікації та небезпечні фактори, що виникають під час митного оформлення і переміщення імпортних алкогольних напоїв під митним контролем.

Методи дослідження: метод дерева рішень, метод визначення значущості небезпечних факторів [11], аналітичний метод.

Першим етапом дослідження є аналіз відповідності маркування Закону Україну «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Стаття 6 Закону передбачає зазначення назви й місцезнаходження оператора ринку, відповідального за інформацію про продукт, а для імпортованих товарів – імпортера. Також передбачено позначення для ідентифікації партії (лоту). Аналіз маркування, зокрема в контексті дослідження наявності алергенів (діоксиду сірки) наведено у табл. 1.

За результатами вибіркового аналізу п'яти імпортних алкогольних напоїв, представлених в інтернет-магазині «Вина світу», встановлено, що доступні товарні картки містять основні відомості про продукцію, зокрема її назву, виробника, країну походження, об'єм та міцність. Особливу увагу необхідно приділити зазначенню алергенів, передусім діоксиду сірки та сульфітів у виноробній продукції. Відповідно до законодавства, відсутність обов'язкового переліку інгредієнтів на алкогольних напоях міцністю понад 1,2% об. не звільняє операторів ринку від вимог щодо декларування алергенних речовин, які підлягають обов'язковому зазначенню.

Наступним етапом було експертно-аналітичне оцінювання ризиків потрапляння контрафактної та фальсифікованої продукції на український ринок. Для кожного ризику визначимо три показники за п'ятибальною шкалою. У таблиці 2 наведено критерії оцінювання за даною методикою.

Інтегральний показник пріоритетності ризику розрахуємо за формулою:

$$RPN_i = P_i * S_i * D_i \quad (1)$$

де RPN_i – показник пріоритетності і-го ризику. Мінімальне значення становить 1, максимальне –

Таблиця 1

Аналіз маркування алкогольних напоїв імпортного виробництва

Алкогольний напій	Інформація, зазначена на сайті	Аналіз алергенів
Вино «Aligote Nuiton-Beaunoy»	Біле сухе вино; виробник – Union des Vignerons Associés des Monts de Bourgogne; Франція, Бургундія; об'єм 0,75 л; міцність 12%.	Особливу увагу необхідно приділити діоксиду сірки та сульфітам. На маркуванні зазначено сульфіти як алерген.
Вино ігристе «Asti DOCG Spum» Acquesi	Біле солодке ігристе вино; виробник – MGM Mondo del Vino; Італія, П'ємонт; об'єм 0,75 л; міцність 7%; сорт винограду – Moscato Bianco.	На маркованні наведено позначення «Містить сульфіти» (концентрація перевищує 10 мг/кг або 10 мг/л у перерахунку на SO_2).
Бренді «1877 Solera Reserva»	Виробник – Bodegas Williams & Humbert S.A.U.; Іспанія; об'єм 0,7 л; міцність 36%; витримка 3 роки; торгова марка M.Misa Solera.	Для напоїв міцністю понад 1,2% об. перелік інгредієнтів не є обов'язковим за статтею 6, частиною восьмою. Наявність алергенів не зазначена
Віскі «Wolfburn Single Malt Slava Ukraini»	Односолодовий шотландський віскі; виробник – Aurora Brewing Ltd; Шотландія; об'єм 0,7 л; міцність 46%; витримка 7 років.	Злаки, що містять глютен, належать до переліку алергенів, проте закон передбачає виняток для зернових, які використовують для виробництва спиртових дистилятів. Тому саме використання ячмінного солоду для виробництва віскі не означає автоматичної необхідності позначення глютену як алергену.
Горілка «Barska Classic»	Виробник – АВ «Vilniaus Degtinė»; Литва; об'єм 0,5 л; міцність 40%; торгова марка Barska. В описі також згадується дистилят квітів липи та мед.	На маркованні не наведено окремої інформації про алергени. Сам мед не належить до переліку алергенних продуктів у додатку № 1 до цього Закону. Водночас лише за описом товару неможливо підтвердити повну рецептуру та відсутність інших компонентів, які підлягають декларуванню.

Таблиця 2

Методика математичного оцінювання ризиків

Показник	Позначення	Критерії оцінювання
Імовірність виникнення	P	Від 1 – дуже низька до 5 – дуже висока
Тяжкість наслідків	S	Від 1 – незначні наслідки до 5 – критичні наслідки для здоров'я, безпеки або економіки
Складність виявлення	D	Від 1 – ризик легко виявити до 5 – ризик дуже складно виявити до потрапляння продукції на ринок

Таблиця 3

Експертно-аналітичне оцінювання ризиків потрапляння контрафактної та фальсифікованої алкогольної продукції на український ринок

№	Ідентифікований ризик	Pi	Si	Di	RPN=P * S * D	Рівень пріоритетності
1	Фальсифікація складу та характеристик алкогольного напою	4	5	4	80	Дуже високий
2	Реалізація через нелегальні канали постачання і збуту	4	4	5	80	Дуже високий
3	Використання спирту невідомого походження та потенційно небезпечної сировини	3	5	5	75	Дуже високий
4	Підроблення торговельних марок та упаковки	4	4	4	64	Дуже високий
5	Подання недостовірних митних і товаросупровідних документів	3	4	4	48	Високий
6	Порушення цілісності упаковки та повторне використання тари	3	4	4	48	Високий
7	Підроблення або відсутність належного акцизного маркування	3	4	3	36	Середній
8	Недостовірне або неповне маркування алкогольної продукції	4	3	3	36	Середній

Таблиця 4

Шкала інтерпретації результатів оцінювання ризиків потрапляння контрафактної та фальсифікованої алкогольної продукції на український ринок

Значення RPN	Рівень пріоритетності
1–19	Низький
20–39	Середній
40–59	Високий
60–125	Дуже високий

125. Чим більше значення RPN, тим вищим є пріоритет ризику для подальшого контролю. Експертно-аналітичне оцінювання ризиків потрапляння контрафактної та фальсифікованої алкогольної продукції на український ринок наведено у табл. 3.

Для інтерпретації результатів у цій роботі пропонується така шкала: Для інтерпретації результатів у цій роботі пропонується така шкала (табл. 4).

Отримані модельні оцінки дають змогу виділити три напрями, які потребують першочергової уваги. Перший – фальсифікація складу та нелегальні канали збуту (RPN = 80). У першому випадку високий пріоритет зумовлений потенційною тяжкістю наслідків для здоров'я споживачів, у другому – труднощами виявлення нелегальних постачальників і простеження руху продукції. Саме

Таблиця 5

Аналіз небезпечних факторів алкогольних напоїв під час їх переміщення під митним контролем від пункту пропуску через митний кордон України до митниці призначення

№	Вид небезпечного фактора	Можливі причини виникнення під час транспортування	P	S	R=P *S	Оцінка значущості	Заходи контролю
1	Хімічний забруднення паливом, мастилами, мийними засобами або залишками попереднього вантажу	Витік технічних рідин, забруднений кузов, неналежне очищення транспортного засобу	1	3	3	Умовно значущий	Перевірка чистоти й сухості транспорту, недопущення перевезення з хімічними речовинами
2	Біологічний потрапляння мікроорганізмів у продукт	Порушення герметичності пляшки, розгерметизація тари	1	3	3	Умовно значущий; низька ймовірність	Перевірка корків, кришок і герметичності тари, ізоляція пошкоджених одиниць
3	Фізичний потрапляння сторонніх предметів або уламків скла до продукту	Биття пляшок через недостатню фіксацію палет, сильні удари, пошкодження тари під час руху або розвантаження	2	3	6	Значущий	Надійне закріплення вантажу, захисне пакування, огляд тари після перевезення, вилучення пошкодженої продукції з подальшого обігу
4	Алергенне перехресне забруднення – для наливного перевезення	Залишки алергенних речовин у транспортній цистерні після попереднього вантажу за умови використання спільної ємності без належного очищення	1	3	3	Умовно значущий; актуальний насамперед для наливного перевезення	Перевірка попереднього вантажу, очищення та перевірка транспортної ємності; маркування діоксиду сульфуру

такі загрози важливо враховувати під час аналізу ризиків митного оформлення. Другий – небезпечна сировина (RPN = 75). Продукція, виготовлена зі спирту невідомого походження, потребує посиленої уваги через потенційну токсикологічну небезпеку. Третій – підроблення торговельних марок та упаковки (RPN = 64). Зовнішня схожість із легальною продукцією може ускладнювати виявлення фальсифікату лише за візуальними ознаками. Тому доцільно поєднувати огляд упаковки з перевіркою документів, відомостей про виробника, партію товару та результатів лабораторних досліджень за наявності підстав (табл. 5).

За наведеною моделлю найбільшу оцінку ризику (6 балів) отримали фізичне забруднення уламками скла, порушення герметичності первинного пакування та пошкодження маркування, яке може унеможливити ідентифікацію обов'язкової інформації про алергени.Хімічне й біологічне забруднення отримали по 3 бали, оскільки за умови перевезення герметично закритих плящок прямий шлях потрапляння забруднювачів до напою обмежений. Водночас ризик може істотно зрости за пошкодження упаковки, порушення герметичності або використання наливних транспортних ємностей. Порушення митних пломб, несанкціоноване відкриття вантажу, підміна продукції та температурні відхилення теж необхідно контролювати, але їх слід правильно класифікувати. Порушення пломб і підміна належать насамперед до ризиків митної безпеки та захисту ланцюга постачання; температурні відхилення для герметично закритих напоїв зазвичай оцінюють передусім як ризик якості та цілісності пакування, якщо конкретні умови не створюють загрози безпечності.

Висновки. У результаті проведеного дослідження встановлено, що управління безпечністю імпортних алкогольних напоїв у процесі митного оформлення потребує комплексного підходу, який поєднує контроль маркування, оцінювання ризиків фальсифікації, перевірку простежуваності та аналіз небезпечних факторів (біологічних, фізичних, хімічних) під час транспортування під митним контролем.

Проведений аналіз маркування п'яти зразків алкогольних напоїв: вино «Aligote Nuiton-Beaunoy» (Франція), вино ігристе «Asti DOCG Spum» Acquesi (Італія); бренді «1877 Solera Reserva» (Іспанія); віскі «Wolfburn Single Malt Slava Ukraini» (Шотландія); горілка «Barska Classic» (Литва) показав, що товарна інформація загалом містить основні ідентифікаційні характеристики продукції. Вона включає назву, виробника, країну походження, об'єм і міцність. Водночас особливої уваги потребує декларування алергенних компонентів, зокрема діоксиду сірки та сульфітів у виноробній продукції, оскільки відсутність обов'язкового переліку інгредієнтів для алкогольних напоїв міцністю понад 1,2% об. не скасовує вимог щодо зазначення речовин, здатних спричиняти алергічні реакції.

За результатами експертно-аналітичного оцінювання встановлено, що найвищий рівень пріоритетності мають ризики фальсифікації складу та характеристик алкогольних напоїв і реалізації продукції через нелегальні канали постачання та збуту.

У контексті принципів HACCP ідентифіковано хімічні, біологічні, фізичні та алергенні небезпечні фактори, які можуть виникати під час переміщення алкогольних напоїв від пункту пропуску через державний кордон до митниці призначення. Найвищу значущість серед проаналізованих факторів встановлено для фізичного пошкодження тари та ризику потрапляння уламків скла до продукції. Хімічні, біологічні та алергенні ризики за умов транспортування герметично закритої продукції мають нижчу ймовірність виникнення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про географічні зазначення спиртних напоїв : Закон України від 01.12.2022 № 2800-IX // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: Верховна Рада України – Закон № 2800-IX (дата звернення: 01.10.2026). Законодавство України

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: Верховна Рада України – Закон № 771/97-ВР (дата звернення: 01.10.2026). Законодавство України

3. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP) : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016. URL: Верховна Рада України – Наказ № 590 (дата звернення: 01.10.2026). Законодавство України

4. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, біоетанолу, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, тютюнової сировини, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального : Закон України від 18.06.2024 № 3817-IX // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: Верховна Рада України – Закон № 3817-IX (дата звернення: 01.10.2026). Законодавство України

5. Ткаченко А. С., Басова Ю. О., Губа Л. М. Адаптивне управління митною логістикою харчових продуктів із географічно захищеними назвами. *Економіка та суспільство.* 2025. Вип. 77. DOI: 10.32782/2524-0072/2025-77-113.

6. Музика-Стефанчук О. А. До питання про митні процедури (порівняння положень Митного кодексу України та законодавства ЄС). *Право та державне управління*. 2023. № 2. С. 334–338. DOI: 10.32782/pdu.2023.2.48.

7. Осипенко О. П., Баранов В. І., Ковальов О. В., Осипенко В. О., Бабко Є. М., Якобчук Р. Л. Якість і безпечність алкогольних напоїв та рекомендації щодо їх визначення. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2016. № 2 (24). С. 344–351.

8. Ткаченко А. С., Молчанова Н. Ю. Впровадження системи НАССР у виробництво квасу. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2023. № 3. С. 28–33. DOI: 10.37734/2518-7171-2023-3-4.

9. Herdiana Y. Alcohol in Daily Products: Health Risks, Cultural Considerations, and Economic Impacts. *Risk Management and Healthcare Policy*. 2025. Vol. 18. P. 217–237. DOI: 10.2147/RMHP.S495493.

10. Valavanidis A. Alcohol can Damage Your Health. Low to Moderate Level of Alcohol Consumption Is No Safe for Human Health (WHO). Scientific Reviews: Global Environmental Problems. 2025. 26 February.

11. Kovalchuk K., Ozimok H., Mariychuk R., Gyrka O., Bodak M., Palko N., Davydovych O., Tkachenko A., Huba L. Determination of safety indicators in the developed muffins with non-traditional raw materials. *EUREKA: Life Sciences*. 2019. No. 4. P. 28–35. DOI: 10.21303/2504-5695.2019.00972.

REFERENCES

1. Verkhovna Rada of Ukraine. (2022). Pro heohrafichni zaznachennia spyrtnykh napoiv [On geographical indications for spirit drinks]: Law of Ukraine No. 2800-IX of December 1, 2022. Legislation of Ukraine. Official text [in Ukrainian].

2. Verkhovna Rada of Ukraine. (1997). Pro osnovni pryntsypy ta vymohy do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv [On basic principles and requirements for food safety and quality]: Law of Ukraine No. 771/97-VR of December 23, 1997. Legislation of Ukraine. Official text [in Ukrainian].

3. Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine. (2012). Pro zatverdzhennia Vymoh shchodo rozrobky, vprovadzhennia ta zastosuvannia postiino diiuchykh protsedur, zasnovanykh na pryntsypakh Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv (HACCP) [On approval of requirements for the development, implementation and application of permanent procedures based on the principles of the Food Safety Management System (HACCP)]: Order No. 590 of October 1, 2012. Official text [in Ukrainian].

4. Verkhovna Rada of Ukraine. (2024). Pro derzhavne rehuliuvannia vyrobnytstva i obihu spyrtu etylovoho, spyrtovykh dystyliativ, bioetanolu, alkoholnykh napoiv, tiutiunovykh vyrobiv, tiutiunovoi syrovyny, ridyn, shcho vykorystovuiutsia v elektronnykh syharetakh, ta palnoho [On state regulation of the production and circulation of ethyl alcohol, alcoholic distillates, bioethanol, alcoholic beverages, tobacco products, tobacco raw materials, liquids used in electronic cigarettes, and fuel]: Law of Ukraine No. 3817-IX of June 18, 2024. Official text [in Ukrainian].

5. Tkachenko, A. S., Basova, Yu. O., & Huba, L. M. (2025). Adaptyvne upravlinnia mytnoiu lohistykoiu kharchovykh produktiv iz heohrafichno zakhyshchenymy nazvamy [Adaptive management of customs logistics of food products with geographically protected names]. Ekonomika ta suspilstvo, 77. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-77-113 [in Ukrainian].

6. Muzyka-Stefanchuk, O. A. (2023). Do pytannia pro mytni protsedury (porivniannia polozhen Mytnoho kodeksu Ukrainy ta zakonodavstva YeS) [On customs procedures: Comparison of the provisions of the Customs Code of Ukraine and EU legislation]. Pravo ta derzhavne upravlinnia, 2, 334–338. https://doi.org/10.32782/pdu.2023.2.48 [in Ukrainian].

7. Osypenko, O. P., Baranov, V. I., Kovalov, O. V., Osypenko, V. O., Babko, Ye. M., & Yakobchuk, R. L. (2016). Yakist i bezpechnist alkoholnykh napoiv ta rekomendatsii shchodo yikh vyznachennia [Quality and safety of alcoholic beverages and recommendations for their determination]. Prohresyvni tekhnika ta tekhnolohii kharchovykh vyrobnytstv restorannoho hospodarstva i torhivli, 2(24), 344–351 [in Ukrainian].

8. Tkachenko, A. S., & Molchanova, N. Yu. (2023). Vprovadzhennia systemy HACCP u vyrobnytstvo kvasu [Implementation of the HACCP system in kvass production]. Naukovyi visnyk Poltavskoho universytetu ekonomiky i torhivli. Seriia “Tekhnichni nauky”, 3, 28–33. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-3-4 [in Ukrainian].

9. Herdiana, Y. (2025). Alcohol in daily products: Health risks, cultural considerations, and economic impacts. Risk Management and Healthcare Policy, 18, 217–237. https://doi.org/10.2147/RMHP.S495493.

10. Valavanidis, A. (2025). Alcohol can damage your health. Low to moderate level of alcohol consumption is no safe for human health (WHO). Scientific Reviews: Global Environmental Problems.

11. Kovalchuk, K., Ozimok, H., Mariychuk, R., Gyrka, O., Bodak, M., Palko, N., Davydovych, O., Tkachenko, A., & Huba, L. (2019). Determination of safety indicators in the developed muffins with non-traditional raw materials. EUREKA: Life Sciences, 4, 28–35. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00972.

A. Tkachenko**, Doctor of Technical Sciences, Associate Professor; **Ya. Pyrih**, PhD Student; **V. Tkachenko**, PhD Student (Poltava University of Economics and Trade).* ***Safety management of alcoholic beverages during customs clearance

***Abstract.** The article examines the specific features of alcoholic beverage safety management during customs clearance and movement under customs control. The relevance of the study is determined by the need to harmonize national food safety and customs control requirements with European legislation, as well as by the increasing risks of counterfeit and adulterated alcoholic products entering the domestic market. The aim of the study is to identify the main risks and hazardous factors that may affect the safety of imported alcoholic beverages during customs clearance and transportation. The research objects included imported alcoholic beverages of various product categories: wine, sparkling wine, brandy, whisky, and vodka. Product labeling was analyzed for compliance with the requirements of Ukrainian legislation, particularly with regard to the indication of the manufacturer, country of*

origin, volume, alcohol content, and allergenic components, including sulfur dioxide. Risk assessment was performed using an expert analytical method based on the determination of occurrence probability, severity of consequences, and difficulty of hazard detection, followed by calculation of the Risk Priority Number (RPN). It was established that the most critical risks are product composition adulteration, distribution through illegal supply channels, the use of alcohol of unknown origin, and counterfeiting of trademarks and packaging. Chemical, biological, physical, and allergenic hazards were identified in the context of the HACCP system during the movement of alcoholic beverages under customs control. The highest significance was assigned to physical damage to packaging and the risk of glass fragments entering the product. A set of control measures was proposed, including verification of packaging integrity, labeling, transportation conditions, batch traceability, and accompanying documentation. The obtained results may be used to improve the risk-based approach to customs control and enhance the effectiveness of safety management for imported alcoholic beverages.

Keywords: *alcoholic beverages, food safety management system, customs logistics, goods declaration, customs clearance, traceability.*

Конфлікт інтересів: Ткаченко Аліна Сергіївна є головним редактором журналу. Для забезпечення незалежності редакційного процесу рукопис розглядався уповноваженим редактором, який не перебував у підпорядкуванні автора та не мав конфлікту інтересів. Автор не брав участі у відборі рецензентів, процесі рецензування та прийнятті рішення щодо публікації статті. Рукопис пройшов стандартну процедуру подвійного сліпого рецензування.

Дата першого надходження статті до видання: 11.08.2026
Дата прийняття статті до друку після рецензування: 22.09.2026
Дата публікації (оприлюднення) статті: 13.11.2026