

DOI: 10.37791/2687-0657-2023-17-3-18-30

Анализ конкурентной среды производителей сидра на российском рынке слабоалкогольных напитков

А.Ю. Бойко¹, А.Е. Трубин^{1*}, Е.В. Филимонова¹

¹ Университет «Синергия», Москва, Россия

* niburt@yandex.ru

Аннотация. Российский рынок сидра получил развитие в связи с изменением потребительских привычек и увеличением доли слабоалкогольных напитков. Однако обеспечение и повышение конкурентоспособности традиционного сидра на рынке слабоалкогольных напитков является сложным и требует более детального изучения. Этим обусловлена актуальность темы исследования. В рамках исследования был произведен анализ конкурентной среды на российском рынке слабоалкогольных напитков и выявлены актуальные проблемы повышения конкурентоспособности традиционного сидра. Статья нацелена на выявление факторов, негативно влияющих на конкурентоспособность традиционного сидра на российском рынке слабоалкогольных напитков, а также проблем в данной области и на предложение направлений их решения. Статья посвящена рассмотрению характеристик и особенностей сидра как товара, анализу конкурентной среды, выявлению проблем обеспечения и повышения конкурентоспособности традиционного сидра на российском рынке, а также разработке путей решения данных проблем. По результатам проведенного исследования авторы приходят к выводу, что рынок сидра в России активно развивается и имеет благоприятные перспективы. Сидроделие в России стимулирует развитие сельского хозяйства, плодоводства, питомниководства, создание рабочих мест в сельской местности, создание рабочих мест в торговле, стимулирует научные изыскания. Исследование позволило выявить проблемы обеспечения и повышения конкурентоспособности сидра на российском рынке напитков, к которым относится проблема определения статуса традиционного сидра на законодательном уровне, отсутствие налоговых льгот и другой государственной поддержки компаний – производителей традиционного сидра, конкурентная борьба с напитками, произведенными по другой технологии, но также называемыми сидром. Для решения выявленных проблем были предложены мероприятия по повышению конкурентоспособности традиционного сидра на российском рынке. Показано, что проведенный анализ конкурентной среды позволяет выявить проблемы повышения конкурентоспособности сидра на российском рынке.

Ключевые слова: конкурентная среда, рынок слабоалкогольных напитков, сидр, российский рынок сидра, конкурентоспособность сидра

Для цитирования: Бойко А. Ю., Трубин А. Е., Филимонова Е. В. Анализ конкурентной среды производителей сидра на российском рынке слабоалкогольных напитков // Современная конкуренция. 2023. Т. 17. № 3. С. 18–30. DOI: 10.37791/2687-0649-2023-17-3-18-30

Analysis of the Competitive Environment of Cider Producers in the Russian Market of Low-alcohol Beverages

A. Boiko¹, A. Trubin^{1*}, E. Filimonova¹

¹ Synergy University, Moscow, Russia

* niburt@yandex.ru

Abstract. The Russian cider market has developed due to changes in consumer habits and an increase in the share of low-alcohol beverages. However, ensuring and increasing the competitiveness of traditional cider in the market of low-alcohol beverages is difficult, and requires more detailed study. This is due to the relevance of the research topic. The novelty of the research lies in the fact that the author has analyzed the competitive environment in the Russian market of low-alcohol beverages and identified the actual problems of increasing the competitiveness of traditional cider. The purpose of the study is to identify factors that negatively affect the competitiveness of traditional cider in the Russian market of low-alcohol beverages, as well as problems in this area and to propose ways to solve them. The research methods include comparison, comparison, content analysis, regulatory method, statistical analysis, graphical method. The article is devoted to the consideration of the characteristics and features of cider as a commodity, the analysis of the competitive environment, the identification of problems of ensuring and improving the competitiveness of traditional cider in the Russian market, as well as the development of ways to solve these problems. According to the results of the study, the author comes to the conclusion that the cider market in Russia is actively developing and has favorable prospects. Cider-making in Russia stimulates the development of agriculture, fruit growing, nursery breeding, the creation of jobs in rural areas, the creation of jobs in trade, stimulates scientific research. The study revealed the problems of ensuring and increasing the competitiveness of cider in the Russian beverage market, which include the problem of determining the status of traditional cider at the legislative level, the lack of tax benefits and other state support for traditional cider manufacturers, competition with drinks produced using a different technology, but also called cider. To solve the identified problems, measures were proposed to increase the competitiveness of traditional cider on the Russian market. It is shown that the competitive environment analysis makes it possible to identify the problems of increasing the competitiveness of cider in the Russian market.

Keywords: competitive environment, low-alcohol drinks market, cider, cider competitiveness, Russian cider market

For citation: Boiko A., Trubin A., Filimonova E. Analysis of the Competitive Environment of Cider Producers in the Russian Market of Low-alcohol Beverages. *Sovremennaya konkurentsia*=Journal of Modern Competition, 2023, vol.17, no.3, pp.18-30 (in Russian). DOI: 10.37791/2687-0649-2023-17-3-18-30

Введение

Активное развитие рынка сидра в России началось около 15 лет назад в связи с изменением потребительских предпочтений в сторону слабоалкогольных напитков вместо крепкого алкоголя. Рост предпочтений натуральных слабоалкоголь-

ных напитков происходил на фоне развития отрасли крафтового пивоварения, открытия сотен авторских пивоварен, а также благодаря льготам для маленьких виноделен РФ. Российский рынок сидра является одним из немногих растущих сегментов рынка как в объеме производства, так и в объемах продаж. Производство сидра в России в 2022 г.

по отношению к 2021 г. выросло на 42%, а его продажи – на 21%, что свидетельствует об интересе потребителя к этому продукту.

Но рынок сидра далек от своего насыщения: так, производство в 2022 г. составило 69 млн л, а это примерно 1 литр напитка на 1 взрослого человека в год. Для сравнения: пива произведено 8025 млн л, вина – 600 млн л, водки – примерно 840 млн л¹.

Однако существуют объективные сложности в развитии и повышении конкурентоспособности традиционного сидра на рынке слабоалкогольных напитков России, что связано как с внешними, так и с внутренними негативными обстоятельствами. Исследование данной проблемы является актуальным, так как позволяет выявить ряд ограничений в области повышения конкурентоспособности российского сидра на данном рынке, а также предложить некоторые мероприятия для их преодоления.

Обзор литературы

Исследованию развития рынка сидра в России посвящено мало работ. Данная тема является малоизученной и достаточно новой по сравнению с исследованием продукции виноделия. Исследование основано на проведении анализа статистических данных, статьях в периодических изданиях, а также мнениях экспертов в области развития рынка сидра в России.

Так, например, Николай Желагин, который является основателем сети пивных магазинов «Беру выходной», заметил, что увеличение спроса на сидр началось около двух лет назад.

Председатель президиума Ассоциации компаний розничной торговли (включает X5 Group, «Магнит», «Ленту») Игорь Караваев сообщил, что в 2022 году на рынке появилось около десяти новых местных брендов сидра. «У потребителей востребованы новинки слабоалкогольных напитков, а сидр

пользуется спросом как альтернатива пиву и вину», – сказал Караваев. По его словам, устойчивость роста спроса на сидр будет зависеть от масштаба кампаний по продвижению напитка.

Региональный менеджер СЮР Станислав Старовойтов ожидает, что летом 2023 года продажи сидра вновь вырастут, а нагрузки на производственные мощности увеличатся. Он полагает, что продажам российского сидра способствуют сокращение импорта и рост цен на оставшиеся зарубежные бренды.

Гендиректор «Волковской пивоварни» Алексей Аксель отметил, что сидр может выступать альтернативой пиву с фруктовыми вкусами. К тому же часть потребителей выбирает его вместо вина как более доступный алкоголь.

Таким образом, реальных комплексных исследований рынка сидра в РФ практически нет (за исключением некоторых закрытых коммерческих отчетов).

Конкуренция на рынке алкогольных напитков

На рынке алкогольных напитков производители конкурируют за потребительские предпочтения, группы напитков-конкурентов по отношению друг к другу скорее являются субститутами, то есть дополнительными товарами, а не прямыми конкурентами. Конкуренция в основном происходит внутри группы схожих по содержанию алкоголя напитков.

Основные группы напитков-конкурентов:

1. Слабоалкогольные напитки: пиво, сидр, медовуха, коктейли.
2. Среднеалкогольные напитки: вино, игристое (шампанское).
3. Крепкие напитки: настойки, дистилляты от 20% алкоголя и выше.

В этой статье рассматривается конкуренция внутри группы схожих по содержанию алкоголя напитков, а не между производителями конкретной группы.

¹ По данным Росалкогольрегулирования.

Сидр конкурирует одновременно с вином, игристыми винами (шампанским), так как схож по методу производства и вкусу, и со слабоалкогольными коктейлями (медовухой, пивом), так как законодательно ограничен 6% алкоголя и имеет схожую модель потребления.

Законодательное ограничение крепости сидра в 6% алкоголя уже является протекционизмом в пользу вина, так как натуральный сидр (как и медовуху) можно произвести крепостью до 12% алкоголя, что поставило бы его в один ряд с вином в выборе потребителем. Отметим, что даже пиво разрешено производить до 8,6 градусов алкоголя².

Также особенностью конкуренции сидра в РФ является ситуация, когда по сути два разных по свойствам напитка называются сидром. Производством одного занимаются крупные транснациональные корпорации, такие как «Хейнекен», а производством второго – малые предприятия.

Стадии конкуренции между производителями традиционного сидра на рынке РФ еще нет, так как их доля в общем производстве сидра составляет 3–5%.

Характеристика и особенности сидра как товара

История российского сидра уходит корнями во времена Советского Союза, когда было распространено плодово-ягодное вино. Сидр занимал не более 3–5% рынка [8, с. 87].

В России сложилось два вида продукции под названием «сидр» (рис. 1).

Следовательно, традиционный сидр с многолетней историей рецепта изготовления – это сидр из свежавыжатого сока яблок. Тогда как второй вид сидра представляет собой «сидровый напиток», не обладающий всеми свойствами (вкус, аромат, содержание полезных веществ, витаминов) традиционного сидра и изготавливается из

концентрированного сока из Турции, Китая и Ирана (рис. 2–4). При этом в напиток добавляют искусственные подсластители, ароматизаторы, красители иногда даже спирт.

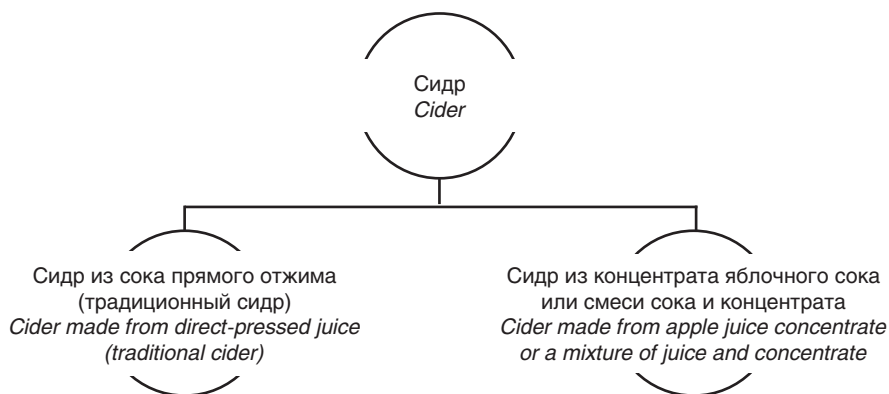
Сидр представляет собой слабоалкогольный напиток, который изготовлен методом алкогольного брожения из сока различных сортов яблок.

ГОСТ 31820–2015 от 2015 года дает определение сидра как продукта с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленного в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла и/или восстановленного яблочного сока, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода или насыщением двуокисью углерода в результате брожения. Допускается использовать до 15% грушевого сусла [2].

ГОСТ 58011–2017 от 2017 года дает определение традиционного сидра как продукта с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленного в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла, изготовленного из яблок, без добавления или с добавлением сахара, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода или насыщением двуокисью углерода в результате брожения. Использование сахара допускается только при изготовлении игристого традиционного сидра [4].

Отличие в определениях в следующем: словосочетание «восстановленный сок» заменено на «яблочное сусло», что по определению является тем же самым концентрированным соком. В ГОСТ 58011–2017 полностью запрещено использование воды, а сахар разрешен только при шампанском методе производства. Концентрированный сок – это фруктовый сок, из которого извлекается влага. Обычно сок концентрируют до уровня сахаров 70% от объема (консистенция меда), чтобы концентрат был стабилен и не началось брожение. Восстановленный сок – сок, приготовленный из концентрированного сока путем добавления питьевой воды.

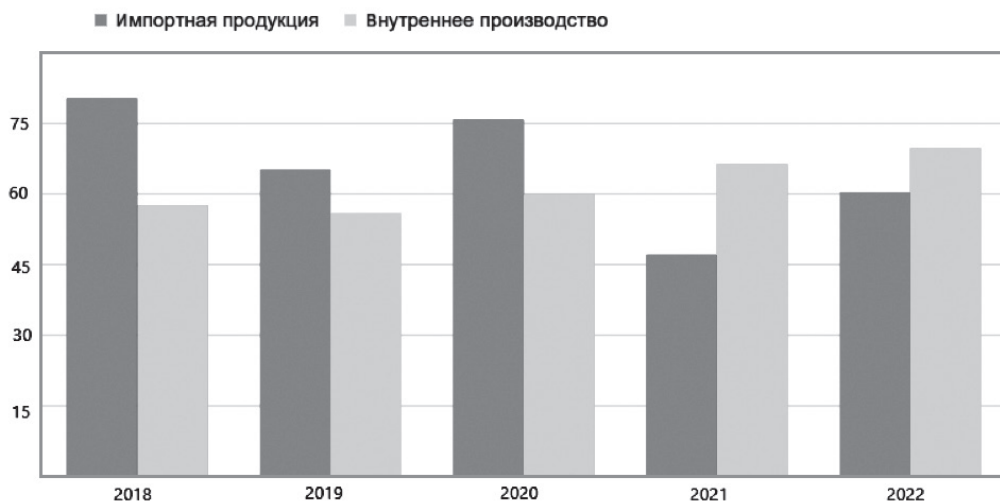
² «Балтика 9» и «Охота крепкое» производятся по ГОСТ 31711–2012 и в них более 8% алкоголя.



Источник: [3].

Рис. 1. Виды сидра

Fig. 1. Types of cider



Источник: Анализ рынка сидра в России. URL: <https://tebiz.ru/assets/pdf/mi/rynok-sidra-v-rossii.pdf> (дата обращения: 05.04.2023).

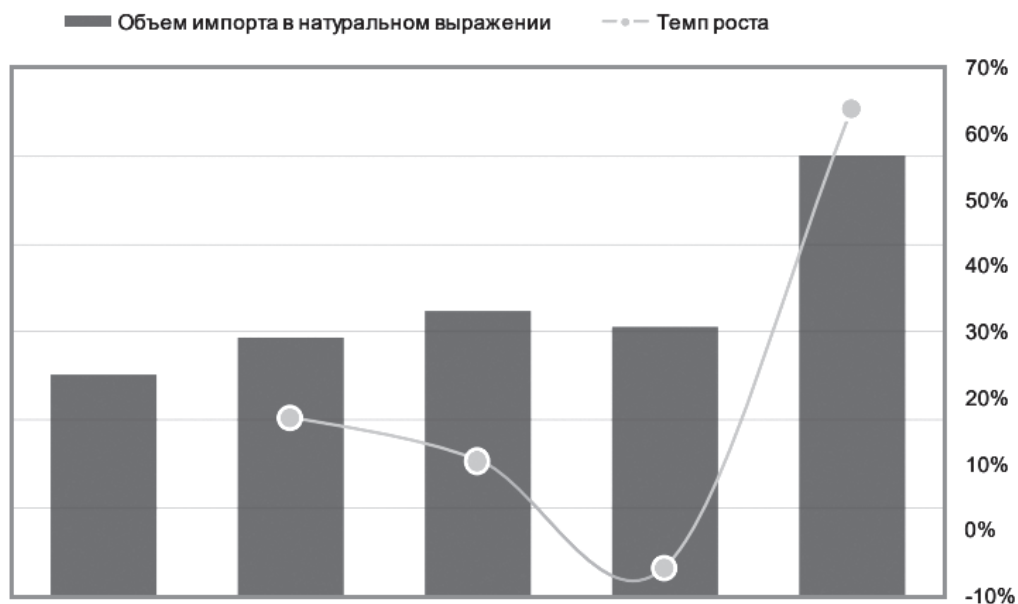
Рис. 2. Сравнение производства и импорта на российском рынке сидра в 2022 г. (млн л)

Fig. 2. Comparison of production and import in the Russian cider market in 2022 (million liters)

Авторы считают, что ГОСТ на «традиционный сидр» должен четко отделять продукцию из яблочного свежавыжатого сока от продукции из концентрированного и восстановленного сока, чтобы потребитель понимал разницу в процессе производства напитков.

Главное отличие выходит за рамки ГОСТ и заключается в расчете мощности оборудования [5].

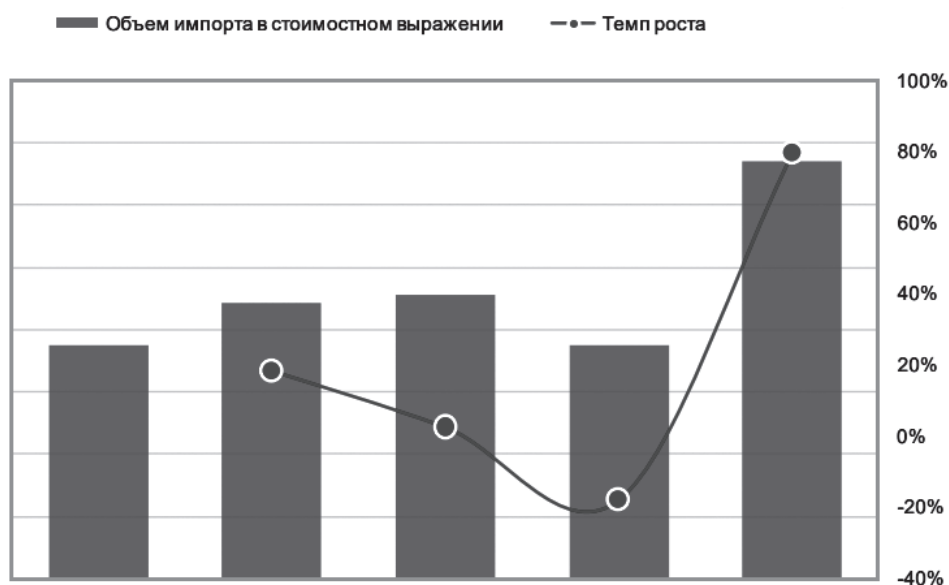
По ГОСТу 2015 года расчета мощности производства (количество циклов производства в год) один цикл производства занимает 2 недели, а по ГОСТу 2017 года – емкости для брожения используются только раз в год. Получается, что, работая по ГОСТу 2017 года (традиционный сидр), производитель попадает в неравные конкурентные условия с теми, кто работает по ГОСТу 2015 года



Источник: Анализ рынка сидра в России. URL: <https://tebiz.ru/assets/pdf/mi/rynok-sidra-v-rossii.pdf> (дата обращения: 05.03.2023).

Рис. 3. Динамика российского импорта сидра в натуральном выражении в 2018–2021 гг.

Fig. 3. Dynamics of Russian cider imports in kind in 2018–2021



Источник: Анализ рынка сидра в России. URL: <https://tebiz.ru/assets/pdf/mi/rynok-sidra-v-rossii.pdf> (дата обращения: 05.03.2023).

Рис. 4. Динамика российского импорта сидра в стоимостном выражении 2018–2021 гг.

Fig. 4. Dynamics of Russian cider imports in value terms 2018–2021

[3, 4]. Получается, что на одинаковом оборудовании транснациональные компании и производители из концентрата могут произвести в 25 раз больше сидра. При этом для потребителя эти напитки не отличимы до совершения покупки.

При натуральном сидроделии из свежесжатого сока можно производить 3 цикла сбраживания, а не 1, как определено нормативными актами, так как можно заморозить яблоки (традиционный прием) или хранить их на складе без заморозки и готовить традиционный сидр 3 раза за сезон на одном емкостном оборудовании. Первый цикл – сентябрь-октябрь из летних яблок, второй – ноябрь-декабрь из осенних яблок, третий – январь-февраль из наиболее лежких зимних сортов яблок.

Стоит заметить, что емкостное оборудование является наиболее дорогостоящим во всей отрасли и от его окупаемости и количества циклов производства в год зависит общая окупаемость бизнеса, а также это влияет на размер производственного помещения.

Авторы делают вывод, что ГОСТ на традиционный сидр не отвечает требованиям натурального сидроделия, а только усложняет конкуренцию и удорожает продукцию для конечного потребителя.

Натуральные сидроделы ограничены в объеме производства, так как используют оборудование в 25 раз реже, чем производители из концентрата [12].

Как показывают опросы, потребитель в первую очередь обращает внимание на этикетку и цену товара на полке. Потребитель не готов вникать в тонкости разных ГОСТов и методов производства. Чем и пользуются производители сидра из концентрированного сока, помещая на этикетке как элемент дизайна изображения яблок, пресса для отжима сока, надписи типа «Сидр натурального брожения», «Традиционное брожение» и аналогичные.

Если сравнивать с пивом, вином, то аналоги традиционных напитков не имеют права называться так же, как традиционный на-

питок, и должны носить наименование «Сидродельческая продукция», то есть продукция, произведенная отличающимся от классического способом и содержащая искусственные ингредиенты и добавки.

Хмель и пивные дрожжи являются основными ингредиентами в производстве пива, в то время как сидр создается исключительно из свежесжатого яблочного сока без добавления дрожжей и сахара. В отличие от пива, ферментация сидра происходит естественным биологическим процессом благодаря своим естественным дрожжевым бактериям и обогащается углекислым газом для того, чтобы стать газированным напитком. Кроме того, яблочный сидр содержит много полезных для организма танинов, но меньше кислот и насыщен витаминами и различными полезными микроэлементами.

Яблочное вино – это алкогольный напиток, который чаще производится дома, а не на промышленных фабриках. Для его производства используются различные виды яблок и фруктовый торт, а также добавляется сахар для ускорения брожения. В отличие от этого, основным компонентом в сидре является свежесжатый яблочный сок без теста (месги). Сидр обогащается углекислым газом, чтобы придать ему газированный эффект и блестящий, шампанский вид. Ферментация сидра происходит естественным путем без добавления дрожжей или сахара, а ферментация яблочного вина происходит с добавлением фруктового торта и сахара, что делает напиток более крепким, чем сидр.

В отличие от вина, сидр не хранится долго и со временем теряет свои уникальные свойства. Тем не менее в истории производства сидра технология была усовершенствована и модернизирована благодаря техническому прогрессу, но состав напитка остался неизменным. Сидр – это слабоалкогольный напиток, который богат витаминами С, А и Е, а также содержит полезные макро- и микроэлементы, пектины, дубильные вещества и кислоты. В отличие от других алкогольных

напитков, сидр имеет низкое содержание жиров и белков, а углеводы в нем представлены в небольшом количестве, что делает его низкокалорийным напитком. В одном стакане сидра содержится также кальций, фосфор, магний, натрий, цинк, железо и медь.

Сидр готовится из свежавыжатого яблочного сока, сохраняя все полезные и уникальные свойства этого фрукта. Естественная ферментация сока образует дополнительные соединения, которые благотворно влияют на организм. Сидр помогает улучшить пищеварение и усвояемость пищи за счет содержания пектина, а также очищает организм от ненужных жиров и кислот. Благодаря низкому содержанию тяжелых металлов и токсичных веществ употребление сидра может снизить риск распространения инфекций.

Данный напиток способен помочь людям, страдающим депрессией и повышенной утомляемостью, избавиться от хандры и усталости.

Яблочный сидр можно использовать для укрепления иммунитета благодаря содержанию высокой концентрации витамина С и других полезных элементов. Он способствует снижению простудных заболеваний и укрепляет организм для сопротивления вредным бактериям и микроорганизмам, особенно весной и осенью, когда организм ослаблен недостатком питательных веществ.

Умеренное употребление яблочного сидра может благотворно влиять на сердечно-сосудистую систему. Он расширяет кровеносные сосуды, повышает эластичность стенок сосудов и помогает предотвращать образование тромбов и тромбоцитов. Кроме того, содержащиеся в нем микро- и макроэлементы могут снижать уровень холестерина в крови. Однако не стоит злоупотреблять им и принимать в больших количествах.

Ферментированный яблочный сок сохраняет все свойства фруктов и к тому же приобретает ценные фенольные соединения в процессе ферментации. Они могут замедлять процесс старения кожи.

Помимо этого, сидр обладает низкой калорийностью, что позволяет избежать возможных негативных последствий для фигуры. Благодаря своей легкости как сидр, так и пуаре пользуются популярностью среди молодежи и женщин. Они могут быть использованы и в кулинарии – для приготовления специальных блюд и меню в ресторанах.

Приготовление сидра должно осуществляться естественным путем из свежавыжатого сока яблок. Когда в составе находится восстановленный сок (концентрат), продукт считается более низкого качества [10].

В зарубежной практике достаточно давно закрепилось разделение сидра на два вида [15]:

1. Heritage cider или farmer cider (сидр из сока прямого отжима).

2. Mass cider (сидр из концентрата).

Первый вид сидра производят мелкие фермеры, крестьянско-фермерским хозяйствам (КФХ), представители малого и среднего бизнеса. Тогда как производство второго вида сидра отдается крупным производителям, имеющим широкий ассортимент производимой продукции, линейка расширяется за счет добавления ароматизаторов и красителей разных фруктов и ягод – вишня, слива, персик и т. д.

Основные тенденции развития российского рынка сидра

В России в 2022 году было произведено около 69 млн л сидра, в том числе традиционного сидра – 2 млн л. Для сравнения: российских вин в 2022 году было произведено 600 млн л. Продукция из восстановленного виноградного сока, в отличие от сидра, не имеет права называться вином. При этом в 2021 году объем производства сидра составил около 50 млн л за год, а потребление сидра в России на одного человека составило примерно 0,5 л [14].

Необходимо также отметить, что объемы производства и продаж сидра демонстрировали значительный рост (в 2018 году



Рис. 5. Основные конкуренты сидра на российском рынке

Fig. 5. The main competitors of cider in the Russian market

к 2017 году – на 33%, в 2019 году к 2018 году – на 23%, в 2020 году к 2019 году – на 31%) [7].

Всего в России насчитывается около 35 производителей традиционного сидра. Согласно данным за 2021 год, самые большие объемы производства сидра в стране приходятся на Центральный (60%) и Северо-Западный (35%) федеральные округа³.

Основные конкуренты сидра как типа продукции на российском рынке представлены на рисунке 5.

В настоящее время традиционный сидр производят 35 компаний, крупнейшие из которых: «Яблочный спас», «Абрау Дюрсо», «Рэббл эпл», «Заповедник», «Токсово». Сидр из концентрата производят множество компаний, крупнейшими из которых являются «Балтика» и «Хейнекен». С 1 апреля 2023 года запустили поэтапную цифровую маркировку пива и сидра [13]. И затраты на новое оборудование снова удорожат традиционный сидр для потребителя и сделают его еще менее конкурентоспособным по сравнению с сидром из концентрата.

Проблемы обеспечения конкурентоспособности сидра

Вопрос определения статуса сидра на законодательном уровне является основным фактором, препятствующим повыше-

нию конкурентоспособности натурального традиционного сидра на российском рынке. Несмотря на то что традиционный сидр по технологии приготовления схож с вином, Федеральный закон № 468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации», принятый в 2019 году, не относит его к вину [1]. Это, как отмечает член президиума общероссийского общественной организации МСП «Опора России» А. Е. Небольсин, является сильной дискриминацией производителей сидра [9, с. 80].

Важно отметить, что в России до 2012 года сидр считался по всем государственным стандартам винодельческой продукцией. С 2012 года напиток включен в одну группу с пивом и медовухой. Обязанность лицензирования производства сначала была введена, но в этом же году отменена. Вместе с тем были установлены акцизы на сидр [11]. При этом сидроделы, в отличие от виноделов, до сих пор не имеют статуса сельскохозяйственного товаропроизводителя и не могут получить соответствующих льгот [6].

Льготы позволяют виноделам обнулить акцизный сбор, так как он возвращается в компанию при производстве вина из своего винограда. Сидроделы не имеют таких льгот, хотя также используют российское сырье. Статус вина как сельхозпродукции позволяет виноделам продавать его легально на винодельнях, ярмарках, выставках, а для сидра из аналогичного по происхож-

³ По данным Национальной ассоциации производителей традиционного сидра (НАПТС).

дению сырья этого статуса нет. В этом году ожидается принятие закона о винном туризме и разрешение на строительство гостиниц непосредственно рядом с винодельнями.

Традиционное сидроделие способно оказать более заметный вклад в экономику по сравнению с виноделием, так как яблоки растут на территории 70 субъектов России и все они подходят для сидра. Сидроделие обеспечивает создание постоянных рабочих мест в сельской местности в гораздо большем количестве регионов, чем виноделие. Традиционное сидроделие стимулирует и смежные отрасли: садоводство, питомниководство, производство сладостей из яблок, производство натуральных сортовых соков, обеспечивает импортозамещение свежими яблоками, стимулирует научную сферу в части помологических и селекционных достижений, стимулирует экотуризм, так как сады обычно доступны для посещения. Важно заметить, что сидр из концентрированного сока не оказывает такого влияния на экономику и науку, не создает рабочих мест в смежных отраслях, не замещает иностранные яблоки.

В зарубежных странах по сей день сидр относят к отрасли виноделия, что позволяет производителям сидра пользоваться преимуществами и льготами винодельческих предприятий. Однако это касается только традиционного сидра из яблочного сока прямого отжима, который по технологии изготовления аналогичен вину из сброженного виноградного сока.

Другая проблема в деятельности производителей сидра представляет собой отсутствие налоговых льгот по аналогии со льготами для виноделов, так как они не являются тождественными по российскому законодательству. Этих льгот Национальная ассоциация производителей традиционного сидра добивается уже несколько лет [9].

Как отмечает А.Е. Небольсин, сидр, полученный из яблок первого отжима (традиционный сидр), в полной мере может претендовать на статус винодельческой про-

дукции. Прежде всего это обусловлено, как уже было сказано, схожестью технологии изготовления традиционного сидра и натурального вина, которая заключается в процессе брожения (алкогольное сбраживание, молочнокислое брожение) сока прямого отжима, его выдерживания и последующего разлива [9].

Другим фактором сближения на уровне законодательства сидра с винодельной продукцией (в частности, с российским вином), обозначенным в Федеральном законе № 468, является то, что российский сидр полностью произведен из российского сырья (российских яблок), то есть представляет собой российский продукт из российского сырья. Признание данного факта позволит производителям сидра пользоваться условиями и льготами для российских виноделов, определенных в вышеуказанном законе.

Для решения проблемы определения статуса сидра на законодательном уровне необходимо внести изменения в законодательные акты, которые будут давать сидру статус сельскохозяйственной продукции, а компании-производителю – статус сельхозпредприятия.

Немаловажным фактором, снижающим конкурентоспособность традиционного сидра на рынке напитков, является наличие продуктов с названием «сидр», приготовленных из концентрированного яблочного сока или искусственных ингредиентов. Данная продукция отличается меньшей стоимостью на рынке по сравнению с традиционным сидром, что составляет большие проблемы обеспечения конкурентоспособности последнего. Для решения данной проблемы предлагается указанную категорию сидра отделять в глазах потребителя от традиционного сидра, что необходимо исполнить на законодательном уровне. В частности, напитки с названием «сидр», приготовленные на основе концентрированного сока и искусственных ингредиентов, следует отнести больше к категории

«сидровые напитки» по аналогии с «пивоваренная продукция» [9]. А также запретить использование в оформлении этикеток элементов дизайна, намекающего на методы традиционного сидроделия. Запретить использовать в дизайне фразы «традиционный метод брожения», «натуральное брожение» и аналогичные.

Авторы считают, что законодательно для традиционного сидра нужно поднять возможное содержание алкоголя с 6 до 12% в целях честной конкуренции.

Создать возможность индивидуальным предпринимателям производить малые партии до 5 тонн в год традиционного сидра, в том числе на дачных участках, в дачных строениях, чтобы осуществить максимальный доступ к рынку начинающих производителей. Разрешить микросидроделам использовать государственные субсидии и льготы как сельхозпроизводителям. С таким объемом производства может справиться 1 человек, затраты на оборудование – не более 1 млн руб.

Традиционный сидр из местных яблок обладает терруарными особенностями вкуса и аромата и может быть экспортным продуктом, так как основой являются сорта яблок российской селекции, не произрастающие в других регионах мира, то есть этот сидр неповторим.

Заключение

В России рынок сидра имеет достаточно благоприятные перспективы в сравнении с виноделием: вино из собственного винограда можно производить только на территории семи субъектов страны, тогда как сидр из яблок – на территории 70 субъек-

тов [14]. В СССР были плодотопитомники с региональными сортами яблок на Алтае, в Екатеринбурге, Хабаровске, Уфе, Краснодаре, Орле. Все региональные сорта яблок и груш сохранились и подходят для сидроделия.

В настоящее время по большей части производимый в России традиционный сидр изготавливается из местных яблок, то есть регион яблочных садов совпадает с субъектом производства. Можно отметить положительное влияние развития рынка сидра в нашей стране. Во-первых, это новые рабочие места, в том числе на селе, а также развитие малого бизнеса, развитие селекционной работы (выведение новых сортов яблок), а также развитие культуры потребления слабоалкогольного напитка.

Исследование позволило выявить проблемы обеспечения и повышения конкурентоспособности яблочного сидра на российском рынке, к которым относится проблема определения статуса сидра на законодательном уровне, отсутствие субсидий и другой государственной поддержки производителей сидра, что в значительной степени затрудняет конкурентную борьбу традиционного сидра с сидром из концентрата. Для решения выявленных проблем были предложены мероприятия по повышению конкурентоспособности традиционного яблочного сидра на российском рынке, в том числе с обоснованием необходимости закрепления натурального (традиционного) сидра на законодательном уровне по аналогии с винодельческой продукцией. Показано, что проведенный анализ позволяет выявить проблемы повышения конкурентоспособности яблочного сидра на российском рынке.

Список литературы

1. Федеральный закон от 27.12.2019 № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» // СПС «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341772/ (дата обращения: 10.03.2023).
2. ГОСТ 31820–2015. Межгосударственный стандарт «Сидры. Общие технические условия. Ciders. General specifications». Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации

- (протокол от 18.06.2015 № 47) // Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200123272> (дата обращения: 10.03.2023).
3. ГОСТ Р 59170-2020 «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные: общие технические условия. Fruit ciders end flavoured fruit ciders. General specifications». Утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11.11.2020 № 1052-ст // Е-Досье. URL: https://e-ecolog.ru/docs/aBcM92e-VRnVe2d_XSX6 (дата обращения: 10.03.2023).
 4. ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия. Traditional ciders. Specifications». Утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30.11.2017 № 1866-ст // Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200157801> (дата обращения: 10.03.2023).
 5. Приказ Росалкогольрегулирования от 29.11.2021 № 423 (ред. от 02.02.2023) «О порядках составления и формах расчета производственной мощности основного технологического оборудования» // СПС «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_402559/ (дата обращения: 10.03.2023).
 6. Боярский А. Как чех из Volkswagen стал калужским сидроделом [Электронный ресурс] // Forbes. 07.03.2023. URL: <https://www.forbes.ru/biznes/485766-kak-ceh-iz-volkswagen-stal-kaluzskim-sidrodelom> (дата обращения: 10.03.2023).
 7. В России продажи сидра Heineken выросли более чем на 10% [Электронный ресурс] // Пивное дело. 05.11.2020. URL: <https://pivnoe-delo.info/2020/11/05/v-rossii-prodazhi-sidra-heineken-vyrosli-bolee-chem-na-10/> (дата обращения: 10.03.2023).
 8. Егоров П. Полвека советского сидра // RealBrew. 2020. № 4. С. 86–89.
 9. Небольсин А. Е. Сидр из сока яблок прямого отжима и вино – родные братья // Realbrew. 2022. № 4. С. 78–81.
 10. Рейтинг лучших марок яблочного сидра на 2023 год [Электронный ресурс] // Выборок. URL: <https://vyborok.com/rejting-luchshih-marok-yablochnogo-sidra> (дата обращения: 10.03.2023).
 11. РФ отменяет лицензирование сидра и медовухи [Электронный ресурс] // РИА Новости. 01.03.2013. URL: <https://ria.ru/20130301/925227940.html> (дата обращения: 10.03.2023).
 12. Соболев М., Молоткова Д. Производители сидра могут получить поддержку от государства [Электронный ресурс] // Ведомости. 13.04.2022. URL: <https://www.vedomosti.ru/business/articles/2022/04/13/918014-proizvoditeli-sidra> (дата обращения: 10.03.2023).
 13. Цифровую маркировку пива запустят с 1 апреля 2023 года [Электронный ресурс] // РИА Новости. 27.07.2022. URL: <https://ria.ru/20220727/pivo-1805329530.html> (дата обращения: 10.03.2023).
 14. Эксперты: потребление сидра в России в 2022–2023 годах может расти на 20% в год [Электронный ресурс] // ТАСС. 10.06.2022. URL: <https://tass.ru/ekonomika/14875961> (дата обращения: 10.03.2023).
 15. Meet The Startup Seeking To Bring Fine Heritage Cider To The Masses // Forbes. 23.08.2016. URL: <https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2018/08/23/meet-the-startup-seeking-to-bring-fine-heritage-cider-to-the-masses/?sh=2bcc52e239e0> (дата обращения: 10.03.2023).

Сведения об авторах

Бойко Александр Юрьевич, ORCID 0000-0001-7826-846X, аспирант факультета бизнеса, Университет «Синергия», Москва, Россия, A89644455108@gmail.com

Трубин Александр Евгеньевич, ORCID 0000-0002-7189-5679, канд. экон. наук, доцент, директор департамента цифровой экономики, Университет «Синергия», Москва, Россия, niburt@yandex.ru

Филимонова Елена Викторовна, ORCID 0000-0002-9791-7610, канд. пед. наук, доцент, доцент департамента цифровой экономики, Университет «Синергия», Москва, Россия, elena-gamilton@mail.ru

Статья поступила 05.04.2023, рассмотрена 20.04.2023, принята 15.05.2023

References

1. RF Federal Law “On Viticulture and Winemaking in the Russian Federation” of December 27, 2019, no.468 FZ. SPS «Konsul'tantPlyus». Available at: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341772/ (accessed 10.03.2023) (in Russian).
2. GOST 31820–2015. *Mezhhgosudarstvennyi standart «Sidry. Obshchie tekhnicheskie usloviya»*. Prinyat Mezhhgosudarstvennym sovetom po standartizatsii, metrologii i sertifikatsii (protokol ot 18.06.2015 № 47) [State

- Standard 31820–2015. Interstate standard "Cider. General specifications". Adopted by the Interstate Council for Standardization, Metrology and Certification (Protocol no.47 of June 18, 2015). *Elektronnyi fond normativno-tekhnicheskoi i normativno-pravovoi informatsii*. Available at: <https://docs.cntd.ru/document/1200123272> (accessed 10.03.2023).
3. GOST R 59170–2020 «Sidry fruktovye i sidry fruktovye aromatizirovannye: obshchie tekhnicheskies usloviya» [State Standard R 59170–2020. Fruit ciders and flavoured fruit ciders. General specifications]. Approved by Order of the Federal Agency for Technical Regulation and Metrology dated November 11, 2020, no.1052-art. E-Dos'e. Available at: https://e-ecolog.ru/docs/aBcM92e-VRnVe2d_XXSX6 (accessed 10.03.2023).
 4. GOST R 58011–2017 «Sidry traditsionnye. Tekhnicheskies usloviya» [State Standard R 58011–2017. Traditional ciders. Technical specifications]. Approved by Order of the Federal Agency for Technical Regulation and Metrology dated November 30, 2017, no.1866-st. *Elektronnyi fond normativno-tekhnicheskoi i normativno-pravovoi informatsii*. Available at: <https://docs.cntd.ru/document/1200157801> (accessed 10.03.2023).
 5. RF Order of Rosalkogolregulirovanie "On the procedures for compiling and forms of calculating the production capacity of the main technological equipment" of November 29, 2021, no.423. SPS «Konsul'tantPlyus». Available at: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_402559 (accessed 10.03.2023) (in Russian).
 6. Boyarskij A. *Kak chekh iz Volkswagen stal kaluzhskim sidrodelom* [How a Czech from Volkswagen became a Kaluga sidrodel]. Forbes, 07.03.2023. Available at: <https://www.forbes.ru/biznes/485766-kak-ceh-iz-volkswagen-stal-kaluzhskim-sidrodelom> (accessed 10.03.2023).
 7. *V Rossii prodazhi sidra Heineken vyrosli bolee chem na 10%* [In Russia, sales of Heineken cider increased by more than 10%]. *Pivnoe delo=Beer Business*, 05.11.2020. Available at: <https://pivnoe-delo.info/2020/11/05/v-rossii-prodazhi-sidra-heineken-vyrosli-bolee-chem-na-10/> (accessed 10.03.2023).
 8. Egorov P. *Polveka sovetskogo sidra* [Half a century of Soviet cider]. RealBrew, 2020, no.4, pp.86-89.
 9. Nebol'sin A. E. *Sidr iz soka yablok pryamogo otzhima i vino – rodnye brat'ya* [Cider from the juice of apples of direct extraction and wine – brothers]. Realbrew, 2022, no.4, pp.78-81.
 10. *Rejting luchshih marok yablochnogo sidra na 2023 god* [Rating of the best brands of apple cider for 2023]. Vyborok. Available at: <https://vyborok.com/rejting-luchshih-marok-yablochnogo-sidra> (accessed 10.03.2023).
 11. RF otmenyaet licenzirovanie sidra i medovuhi [The Russian Federation cancels the licensing of cider and mead]. RIA Novosti, 01.03.2013. Available at: <https://ria.ru/20130301/925227940.html> (accessed 10.03.2023).
 12. Sobol' M., Molotkova D. *Proizvoditeli sidra mogut poluchit' podderzhku ot gosudarstva* [Producers of cider can receive support from the state]. *Vedomosti*, 13.04.2022. Available at: <https://www.vedomosti.ru/business/articles/2022/04/13/918014-proizvoditeli-sidra> (accessed 10.03.2023).
 13. *Cifrovuyu markirovku piva zapustyat s 1 aprelya 2023 goda* [Digital labeling of beer will be launched from April 1, 2023]. RIA Novosti, 27.07.2022. Available at: <https://ria.ru/20220727/pivo-1805329530.html> (accessed 10.03.2023).
 14. *Eksperty: potreblenie sidra v Rossii v 2022-2023 godah mozhet rasti na 20% v god* [Experts: cider consumption in Russia in 2022-2023 may grow by 20% per year]. TASS, 10.06.2022. Available at: <https://tass.ru/ekonomika/14875961> (accessed 10.03.2023).
 15. Meet The Startup Seeking To Bring Fine Heritage Cider To The Masses. Forbes, 23.08.2016. Available at: <https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2018/08/23/meet-the-startup-seeking-to-bring-fine-heritage-cider-to-the-masses/?sh=2bcc52e239e0> (accessed 10.03.2023).

About the authors

Alexander Yu. Boiko, ORCID 0000-0001-7826-846X, Postgraduate of Business Faculty, Synergy University, Moscow, Russia, A89644455108@gmail.com

Alexander E. Trubin, ORCID 0000-0002-7189-5679, Cand. Sci. (Econ.), Associate Professor, Director of Digital Economy Department, Synergy University, Moscow, Russia, niburt@yandex.ru

Elena V. Filimonova, ORCID 0000-0002-9791-7610, Cand. Sci. (Ped.), Associate Professor, Digital Economy Department, Synergy University, Moscow, Russia, elena-gamilton@mail.ru

Received 05.04.2023, reviewed 20.04.2023, accepted 15.05.2023