

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕПАРТАМЕНТ ЕКОНОМІКИ І МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
ХАРКІВСЬКА ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**РОЗВИТОК ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВ І ТОРГІВЛІ:
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ**

*Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції*

У двох частинах

Частина 1

14 травня 2015 р.

Харків
ХДУХТ
2015

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803
Р 64

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); М.П. Головка, д-р техн. наук, проф.; О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.; Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф.; А.А. Дубініна, д-р техн. наук, проф.; Н.В. Дуденко, д-р мед. наук, проф.; В.В. Євлаш, д-р техн. наук, проф.; Л.В. Кіптеле, д-р техн. наук, проф.; Л.П. Малик, д-р техн. наук, проф.; А.М. Одарченко, д-р техн. наук, проф.; Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф.; Ф.В. Перцевої, д-р техн. наук, проф.; Є.П. Пивоваров, д-р техн. наук, доц.; П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф.; В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф.; М.І. Погожих, д-р техн. наук, проф.; В.О. Потатов, д-р техн. наук, проф.; О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, доц.; М.Л. Серік канд. техн. наук, доц.; О.Г. Терешкін, д-р техн. наук, доц.; Ю.М. Тормосов, д-р техн. наук, проф.; Т.М. Афоніна, керівник ВОІР; М.О. Середенко, керівник видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 29.04.15 р.

Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, 14 травня 2015 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Ч. 1. – 341 с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій харчової продукції та функціональних оздоровчих продуктів, формування і контролю якості товарів, митних експертиз товарів, удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі хімічних, фізичних, математичних методів дослідження продуктів харчування. Велику увагу приділено проблемам управління якості та екологічної безпеки.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.4:658.6/9
ББК 65.431.1+65.422-803

Видається в авторській редакції

О.Б. Ткаченко, д-р техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

Є.Ж.Лукурідзе, канд. техн. наук, голова правління ТОВ «ІТК-Шабон»

О.О. Батраков, магістрант (ОНАХТ, Одеса)

АНАЛІЗ РИНКУ ВИН КНП (АОР/АОС) НА ПРИКЛАДІ ФРАНЦІЇ

У провідних виноробних країнах вина контрольованих винувань по походженню – це місцеві вина, які можуть бути молодими, без витримки й витриманими, тобто й ординарними й марочними. Не слід обмежувати виробництво таких вин тільки марочними винами, оскільки є досить найменувань вин зі стабільною по роках якістю в обмеженому географічному районі, а це основний критерій вин КНП.

Відповідно до Положення про вина контрольованих найменувань за походженням, розробленому НІВіВ «Магарач», для присвоєння вину статусу КНП, це вино повинне бути стабільним по якості протягом 5 років. За цей час повинне бути проведені роботи з ідентифікації цього вина, що забезпечить його захист на ринку. Процедура присвоєння вину статусу КНП тривала і складна й виключає можливість випуску під цим статусом неякісних вин [1].

Поняття АОС базується на асоціації з регіоном, одним або декількома сортами винограду і з технологією виробництва вина. Саме ця вихідна асоціація надає винам характеристики, що не відтворюються за межами регіону через неможливість перенесення в іншу місцевість. В основі французької системи АОС лежить поняття «терруар». Ідея цієї системи полягає в тому, що завдяки дотриманню правил і вимог у винах кожного АОС з максимальною ясністю і чіткістю проявлявся характер ділянки, на якій був вирощений виноград для вина.

Замість «d'Origine» на етикетці може відразу вказуватися назва апелласьона, з якого родом це вино. Апеласьони за розміром поділяються на: регіональні (найобширніші), субрегіональні, комунальні та Шато (територія одного господарства). Чим менше апеласьон, тим суворіше вимоги до сортів і процесу виробництва, тим передбачуваний характер і смак вмісту пляшки і тим воно дорожче [2].

Франція одна з найбільших виноробних країн, за 2013 рік за офіційною статистикою МОВВ на її території було вироблено 42004 тис. гл вина та виноматеріалів. Якщо порівняти це з минулими роками, в особливості з 2011 роком, коли Франція повернула собі першість у виробництві вин та виноматеріалів, виробивши 50757 тис. гл, то можна судити про динамічне суперництво трьох лідерів

виноробного ринку: Франції, Італії та Іспанії. У 2010 році Франція поступилася першим місцем Італії, виробивши 44381 тис. гл вина та виноматеріалів, втім так само, як і у 2012 році, коли об'єм виробництва складав 41548 тис. гл. Детальна інформація, щодо виробництва трійки лідерів виноробства приведена у таблиці.

Таблиця – Виробництво вина за 2010–2013 роки

1000 гл	2010 р.	2011 р.	2012 р.	2013 р.
Франція	44381	50757	41584	42004
Італія	48525	42772	45616	52429
Іспанія	35353	33397	31123	46650

Вина АОС займають значну долю від загального об'єму виробництва вина. Національний інститут (ІНАО), який займається регулюванням використання певних найменувань продукції, розмежуванням відповідних назв і права на їх використання згідно з їх географічного розташування, веде облік вин КНП. Використавши останню статистику ІНАО, було встановлено відсоткове відношення.

Проаналізувавши кількість вин АОС та загальну кількість виробленого вина у Франції, можна зробити висновок, що частка вин АОС може сягати до 90% від загальної кількості виробленої продукції, залежно від регіону. В таких регіонах як Ельзас і Божоле виробництво сягає до 98%, що свідчить про вузьку направленість цих регіонів на виробництво вин КНП. Регіони Південний захід і Тулуз-Пиренеї мають виробку не більше 10% вин КНП. Не зважаючи на жорсткий контроль за виробництвом вин КНП, вони є невід'ємною часткою виноробства Франції, та еталоном вина для усього світу [3].

Сьогодні, згідно закону, і Україна має можливість на виробництво вин КНП. Ми маємо для цього усе необхідне, тому подальші дослідження направлені на вивчення всіх аспектів реалізації програми КНП для України є актуальними.

Список джерел інформації

1. Про внесення змін до Закону України «Про виноград та виноградне вино»: Закон України № 2974-VI від 3 лютого 2011 року.
2. Домине А. Вино / А. Домине. – Москва : АСТ Астрель, 2010. – 913 с.
3. Національний інститут походження та якості (ІНАО) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.inao.gouv.fr>.