

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна
Кафедра – Бізнесу і торгівлі
Ступінь вищої освіти – другий (магістр)
Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»
Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: «Аналіз ринку і експертна оцінка коньячних виробів та
митні процедури при перетині через митний кордон України»**

КРМ.БіТ.1.510-03.І.2.8

Здобувач: _____ Степанова Оксана Миколаївна
Підпис (ПІБ)

Керівник: _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
Підпис

_____ викладач Печка С.С.
Підпис

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2025 р., протокол № _____

Завідувач кафедри

_____ Бізнесу і торгівлі _____ Наталія БАСЮРКІНА
Підпис

Одеса – 2025 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ, УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Бізнесу і торгівлі

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

_____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

здобувача Оксани Степанової

(ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: *«Аналіз ринку і експертна оцінка коньячних виробів та митн іпроцедури при перетині через митний кордон України »* затверджена наказом ОНТУ від ____ . ____ .202__ р. № ____ .

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи ____ . ____ .2025 р. ____

3. Вихідні дані роботи: *дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТмУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України.*

4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: *Анотація. Зміст. Вступ.*

Розділ 1. Аналіз ринку коньячних виробів та критерії їх експертної оцінки

Розділ 2. Об'єкти та методи експертної оцінки

Розділ 3. Огляд асортименту та експертна оцінка коньячних виробів

Розділ 4. Митні формальності при експорті коньячних виробів.

Розділ 5. Охорона праці

Список літератури.

Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): *таблиць – NN, рисунків – NN. Переваги кооперативів (рис.), моделі агроформувань... (рис.), критерії та показники розвитку ... (табл.), оцінка потенціалу ... (табл.),.*

6. Дата видачі завдання ____ . ____ .202__ р.

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

викладач Печка С.С.

Завдання прийняв до виконання _____ Оксана Степанова
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Збирання інформації для характеристики ... Моніторинг ... і написання розділу 1	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано
2.	Дослідження і формування методичних основ ... та написання розділу 2	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано
3.	Моделювання ... Оцінка перспектив їх розвитку ... і написання розділу 3	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано
4.	Написання розділу 4 з охорони праці та безпеки життєдіяльності ...	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано
5.	Формулювання висновків до роботи	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	дд.мм.202_ – дд.мм.202_ рр.	Виконано

Керівник: _____
Підпис

к.т.н, доцент Памбук С.А.

викладач Печка С.С.

Завдання прийняв до виконання _____ Оксана Степанова
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Оксана СТЕПАНОВА
Підпис (ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить магістра містить 102 сторінок, 9 таблиць, 8 рисунків список використаної літератури, додатки

Мета дипломної роботи проведення експертної оцінки коньяків України та дослідження операції при перетені митного кордону.

Об'єктом дослідження

Завдання дипломної роботи

1. Провести аналіз ринку коньяків України
2. Дослідити споживчі властивості коньяків України
3. Розглянути код УКТЗЕД
4. Оглянути асортимент коньяків України в місті Одеса
5. Оцінити стан маркування та пакування зразків коньяків України
6. Провести експертний аналіз за органолептичними та фізико-хімічними показниками
7. Розглянути які митні процедури необхідні при перетені кордону коньяку України
8. Дізнатися про небезпеку на підприємстві торгівлі та вимоги для робочого місця товарознавця

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно експертної оцінки коньячних виробів та митних процедур при переміщенні через кордон України

Отримані результати рекомендовані до використання з метою вдосконалення коньяків України

Рік виконання роботи – 2025.

Рік захисту роботи – 2025.

THE SUMMARY

The master's qualification work contains 102 pages, 9 tables, 8 figures, a list of used literature, appendices

The purpose of the thesis is to conduct an expert assessment of Ukrainian cognacs and study the operation when crossing the customs border.

The object of the study

Thesis tasks

1. To analyze the Ukrainian cognac market
2. To study the consumer dynamics of Ukrainian cognacs
3. To consider the UKTZED code
4. To examine the assortment of Ukrainian cognacs in the city of Odesa
5. To assess the state of labeling and packaging of Ukrainian cognac samples
6. To conduct an expert analysis according to organoleptic and physicochemical indicators
7. To consider what customs procedures are necessary when crossing the border of cognac in Ukraine
8. To learn about the dangers in the trade sector and the requirements for the workplace of a commodity expert

Based on the results of the work, conclusions were formulated regarding the expert assessment of cognac products and customs procedures when moving across the border of Ukraine

The results obtained are recommended for use in order to improve Ukrainian cognacs

Year of completion of the work - 2025.

Year of defense of the work - 2025.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ КОНЬЯЧНИЙ ВИРОБІВ ТА КРИТЕРІЇ ЇХ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ.....	10
1.1.Аналіз ринку та імпоротно-експертні операції щодо коньячних виробів.....	10
1.2.Споживні властивості коньячний виробів	18
1.3.Критерії експертної оцінки коньячних виробів	23
1.4.Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак коньяків України	33
Висновки до розділу 1	36
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ	38
2.1.Об'єкти досліджень	38
2.2.Методи досліджень	39
2.3.Методологія визначення коду коньячних виробів згідно з УКТ ЗЕД	41
РОЗДІЛ 3. РОЗДІЛ 3.ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ ТА ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ	45
3.1.Асортимент коньячних виробів в торговельній мережі м. Одеси	45
3.2.Оцінка відповідності пакування споживчої тари коньячних виробів	49
3.4.Експертна оцінка коньячних виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками	57
Висновки до розділу 3	64
РОЗДІЛ 4. МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ	67
4.1.Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті коньячних виробів	67

4.2.Визначення країни походження та застосування преференційних заходів	70
4.3.Місце митної вартості в структурі оподаткування та порядок її визначення при експорті. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті коньячних виробів	72
4.4 Технологічна схема митного контролю та митного оформлення коньячних виробів	74
Висновки до розділу 4	77
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ	79
5.1.Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві торгівлі	79
5.2.Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі	81
5.3.Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря	84
5.4.Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації	85
5.5.Забезпечення нормованих показників освітлення	85
5.6.Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним струмом	86
5.7.Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера	87
5.8.Пожежовибухова небезпека, заходи і засоби	88
5.9.Шляхи евакуації	88
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	92
ДОДАТКИ	97

ВСТУП

До міцних алкогольних напоїв (вміст спирту – 31-65% об.) відносяться горілка, ром, коньяк, віскі, джін, текіла, кальвадос, граппа та ін. Одним із популярніших напоїв у всьому світі є коньяк.

Коньяк - оригінальний тип міцного алкогольного напою, що відноситься до аперитивів, володіє достатньо м'яким з деякою жгучістю, але гармонійним, чудовим і ніжним смаком з ванільними, смолянистими, шоколадними тонами, які знаходяться в чудовому балансі з багатим стійким букетом витримки з пікантними нотками екзотичних квітів, благородних ефірів з проявом післясмаку плодових тонів, тонів чорносливу, родзинок і мигдаля - у російських (північних) коньяків, а також нюансами жасмину, троянди, шафрану, мускатного горіха, імбиру, нарциса, фіалки, піонів - у французьких (південних) коньяків. Колір коньяку - від світло-золотистого і золотисто-янтарного до кольору темного янтару і старого золота.[1]

Виготовляється напій з коньячного спирту, який отримують в результаті перегонки білих сухих виноградних вин з пізнішою витримкою в дубових бочках. Вперше цей напій почали виготовляти у Франції в місті Коньяк, звідки й пішла назва напою.

Найважливішими факторами що формують якість коньяку є:

1. Сировинний матеріал (виноград): Якість винограду, з якого виготовляється коньяк, є ключовою складовою його якості. Використання винограду високої якості, з визначеними сортами та відповідними кліматичними умовами, впливає на смакові характеристики та аромат коньяку.
2. Процес виготовлення: Виробництво коньяку - це складний процес, який включає в себе кілька етапів, таких як бродіння, подвійна перегонка та витримка в дубових бочках. Технології виробництва вміння майстрів та використання високоякісного обладнання впливають на кінцевий результат.

3.Витримка: Тривалість та умови витримки в дубових бочках значно впливають на смак, аромат та комплексність коньяку. Тривалий період витримки дозволяє напою розвинути багатогранність та глибину смаку.

4.Вибір дубових бочок: Використання високоякісних дубових бочок, які попередньо використовувалися для витримки інших спиртних напоїв, додає коньяку особливі деревні та ванільні нотки.

5.Експертний дегустаційний панель: Дегустаційні панелі, складені з досвідчених сомельє та експертів, визначають якість та класифікацію коньяку відповідно до його смакових характеристик, аромату та інших критеріїв.

6.Бренд та репутація виробника: Репутація виробника та його бренду також впливає на сприйняття якості коньяку споживачами.

Коньяк використовується не тільки для вживання у чистому вигляді, як міцний алкогольний напій. Коньяк вживають також як лікувальний, тонізуючий засіб. Також його використовують і в кулінарії при приготуванні соусів, блюд фламбе, маринадів, кассеролі з кролика, курячих фрикасе, млинців і забальонів, не говорячи вже про варення та шоколад.[2]

Актуальність дипломної роботи можна пояснити тим що, важливо досліджувати якість коньяків, через часту фальсифікацію, оцінювати маркування та пакування через дефекти які зустрічаються у пакуванні.

Мета дипломної роботи проведення експертної оцінки коньяків України та дослідження операції при перетені митного кордону.

Завдання дипломної роботи

1. Провести аналіз ринку коньяків України
2. Дослідити споживчі властивості коньяків України

3. Розглянути код УКТЗЕД
4. Оглянути асортимент коньяків України в місті Одеса
5. Оцінити стан маркування та пакування зразків коньяків України
6. Провести експертну оцінку за органолептичними та фізико-хімічними показниками
7. Розглянути які митні процедури необхідні при перетені кордону коньяку України
8. Дізнатися про безпеку на підприємстві торгівлі та вимоги для робочого місця товарознавця

Об'єктом дослідження є п'ять зразки коньяків України ТМ «AZNAURI» , «Aliko » , «KOBLEVO» , «Shabo» «TAVRIA»

Предмет дослідження – стан українського ринку коньяків, експертна оцінка, асортимент, пакування та маркування коньяків, показники якості коньяку, митні формальності при експорті коньяків.

РОЗДІЛ 1.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ КОНЬЯЧНИЙ ВИРОБІВ ТА КРИТЕРІЇ ЇХ , ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ

1.1. Аналіз ринку та імпортно-експертні операції щодо коньячних виробів

Назва « коньяк » (Cognac) дана міцному напою завдяки місту Коньяк у Франції, де вперше з'явився цей напій. Коньяк вважається споконвічно французьким напоєм. Назва «коньяк», технологія виробництва цього напою та географічні межі території, де дозволено його виробництво, суворо визначені та прописані в багатьох законодавчих актах. Всі інші напої, вироблені за технологією виробництва коньяку, повинні називатися бренді (brandy) .

У 1900 році на Всесвітній виставці в Парижі Микола Шустов представив анонімні зразки для дегустації. Його продукція вироблялася на заводах, що йому належали в Одесі та Єревані. Експерти Всесвітньої виставки оцінили смак коньяку та присудили йому перше місце. Після того, як інкогніто було виявлено, Микола Шустов вперше у всьому світі отримав привілей та право називати свою продукцію назвою «Коньяк» (cognac).[3]

Ринок коньяку в Україні - це один з тих ринків, які найбільшою мірою постраждали від економічної кризи. Це й не дивно, оскільки коньяк не є продуктом першої необхідності, а скоріше елементом хорошого життя. Падіння купівельної спроможності українців призвело до скорочення місткості ринку цього напою до 2024 року в два рази в порівнянні з 2020-м. Хоча в минулому році було зафіксоване його невелике зростання на 1,4%, але він виявився нестійким, і за підсумками першого півріччя поточного року скорочення ринку продовжилося.[4]

Чи вплинула криза і на структуру споживання коньяків. Якщо п'ять років тому частка імпортної продукції становила більшу половину ринку, то в минулих роках

2020-2025 покупці віддавали перевагу вітчизняним коньяку і бренді, що відносяться до середньої і дешевої цінових категорій.(рис 1.1)



Рис. 1.1. Співвідношення української та імпоротної продукції на ринку коньяку України за 2020-2024 рр.

Міцні спиртні напої завжди були популярні серед українців. До початку війни наша країна займала перші місця в рейтингу Всесвітньої організації здоров'я за споживанням алкоголю на душу населення. Однак, грянула економічна криза 2020 року, і фінансове становище, яке погіршало не стало дозволяти українцям пити міцні напої в колишніх обсягах. Свій вклад в зменшення обсягу алкогольного ринку вніс і уряд, періодично піднімаючи акцизи і мінімальні ціни на цю продукцію.

Протягом 2022–2024 років українське виноградарство зазнало катастрофічних втрат. У 2022 році через окупацію південних областей втрачено 20 тис. тонн врожаю, а 125 із 266 виноградарських підприємств припинили роботу. У 2023 році загальні обсяги виробництва впали на 5% і становили майже 245 тис. т (проти 258 тис. т у 2022 році), а площа виноградників — на 9,3% до 26,3 тис. га. Найбільше скорочення спостерігалось в Одеській області (-13,4% площ), що знизило виробництво виноматеріалів на 15%. У 2024 році через засуху та аномальну спеку якість врожаю

різко погіршилася, це загалом зменшило переробку винограду на 36,5% (до 31,9 тис. тонн).(рис.1.2.)

Протягом трьох років українське виноградарство втратило понад 25% площ і 30% врожаю. За прогнозами, до 2030 року Україна зможе відновити до 80% довоєнних обсягів вирощування та переробки винограду за умови стабільних інвестицій та адаптації до кліматичних ризиків.

Наразі наслідки сировинної кризи в коньячній галузі призвели до значного скорочення внутрішнього ринку. Дефіцит сировини змушує виробників і продавців усе більше покладатися на імпорт — як на виробничі матеріали, так і на готові напої. Через це інвестиційна привабливість галузі різко знизилася: без чіткої державної підтримки та довгострокової стратегії виробники втрачають мотивацію до відновлення довоєнних виробничих потужностей.

Зростання кількості дешевого імпортного продукту
Зростання імпорту дешевої продукції (загалом з Молдови та Грузії) бренді – стає суттєвим чинником, що унеможливорює здорову конкуренцію на ринку. За результатами аналізу ринку, у 2021 році виробнича ціна продукції «Коньяк України» та бренді становила 106,42 грн/л, тоді як середня ціна на імпортні напої була значно нижчою – 63,13 грн/л. Протягом наступних років, попри поступове зростання виробничих витрат до 118,93 грн/л у 2024 році, середня імпортна ціна лишається на нижчому рівні (81,29 грн/л).

Ця розбіжність у вартості створює ситуацію, коли дешевша імпортна продукція отримує значну перевагу в очах споживачів, адже вона дозволяє зекономити кошти навіть за рахунок потенційно нижчої якості. Таке положення справ позбавляє можливості вітчизняним виробникам ефективно конкурувати, адже високі витрати на виробництво примушують їх встановлювати вищі ціни на свою продукцію. Водночас галузь перебуває в очікуванні запровадження санкцій проти іноземних брендів, які продовжують реалізовувати свою продукцію не лише в Україні, а й на ринку країни-агресора.[5]

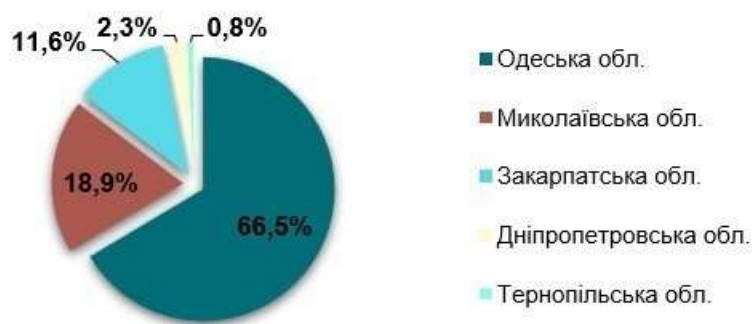


Рис. 1.2. Регіональна структура виробництва «Коньяків України» у 2024 році у натуральному вираженні, %

В останні три десятиліття виробництво ординарних коньяків України на колишніх державних підприємствах в середньому не перевищує 90 %. Виробництво марочних коньяків України становить не більше як 10 % від загального обсягу їхнього виробництва. Потреби внутрішнього ринку коньяків України задовольняються імпортуванням коньячних спиртів.

Причин декілька.

1 – Починаючи з 1992 р. й до сьогодні у більшості підприємств виноградно-виноробної галузі України має місце:

- дефіцит сировинної бази: необхідних площ виноградних насаджень з технічними сортами для виробництва винних дистилятів (коньячних спиртів) у кількості, необхідній для задоволення попиту на внутрішньому ринку споживання коньяків України;
- дефіцит виробничих потужностей або необхідної матеріально-технічної бази, комплексу обладнання для дистиляції виноматеріалів на коньячні спирти;
- дефіцит дубової бочкової тари у більшості підприємств, що не сприяє одночасному зберіганню та витримці необхідної кількості коньячних спиртів;
- дефіцит оборотних коштів у підприємств виноградно-виноробного комплексу через хибну банківську кредитно-фінансову систему.

2 – Великий внутрішній ринок споживання коньяків України (85-90 %), що також не сприяє розвитку галузі та здоровій конкуренції.

3 – Низька платоспроможність та бідність більшої частини населення.

4 – Відсутність з боку держави економічної політики протекціонізму, спрямованої на підтримку та захист національного виробника від іноземної конкуренції на зовнішньому та внутрішньому ринках.

5 – Відсутність державного контролю за головним показником якості – автентичності вітчизняних та імпортованих винних дистилатів (коньячних спиртів) і готової продукції сучасними методами стабільних ізотопів (IRMS, SNIF-NMR). Все це з роками призвело до такої ситуації, що виробляти коньяки України з імпортованих коньячних спиртів (напівфабрикатів) стало вигідною та легкою справою для тих, хто їх виробляє і тих, хто їх експортує в Україну.

Нормативна та законодавча база виробництва виноградних брендів, коньяків України та країн ЄС[6]

Понад 30 років незаконно використовується назва «Коньяки України», запозичена з радянських стандартів, що суперечить принципам Постанови Ради ЄС №491/2009 від 25.05.2009 р. і № 1234/2007 від 22.10.2007 р. «Єдиний регламент Організації «Спільного ринку» [6, 7]. На підставі цього регламенту назву «Cognac» можна використовувати тільки для міцних напоїв з винних дистилатів, вироблених з винограду, зібраного в межах регіону Нова Аквітонія департаменту Шаранта у Франції.

Відомо, що з 01 вересня 2017 року набула чинності в повному обсязі Угода про асоціацію між Україною та ЄС. Визначено термін перехідного періоду щодо заборони назви «Коньяки України» та їхнього експорту під цією назвою з України. Однак вітчизняні підприємства продовжують виробляти і реалізувати на внутрішньому ринку спиртний напій з назвою «Коньяки України». Офіційно нової назви замість цієї у вітчизняному виноробстві ще не існує.

Всупереч Угоді про асоціацію з ЄС, вітчизняна нормативна документація

(методи Технохімічного та мікробіологічного контролю (ТХМК), або лабораторних аналізів) на спиртні виноградні напої (виноградні бредні), що мають назву «Коняки України», яка була розроблена у 40-і роки ХХ ст., скопійована із стандартів колишнього СРСР у 1992 р. та досі не гармонізована згідно з законодавством ЄС.

Виробництво коньяку в Україні демонструвало негативну динаміку, починаючи з 2014 року. Причиною цього стала анексія Криму, на території якого розміщувалося велика кількість українських виробників коньяку. Ще одним фактором стало зростання собівартості виробництва в зв'язку з підняттям цін на спирт і енергоносії, які регулюються державою, а також підняття акцизів. Ціни на імпорту сировину також значно зросли через девальвацію національної валюти.

Економічна криза і політичний конфлікт з Росією також вплинув на показники зовнішньої торгівлі коньячним виробами.

Щодо споживання коньяку в Україні, спостерігається тенденція до переорієнтації споживачів на продукцію більш низького цінового сегмента. Зростає популярність недорогих коньяків вітчизняного виробництва. Причиною цього стало падіння купівельної спроможності населення при зростанні цін як на імпорту, так і на українську продукцію.

В цілому, на ринку України зростає частка споживання коньяків вітчизняного виробництва. Більшість з них відноситься до низького і середнього цінових сегментів. Незмінним лідером серед українських коньяків за оцінками споживачів є ТМ «Закарпатський». (Графік 1.2)

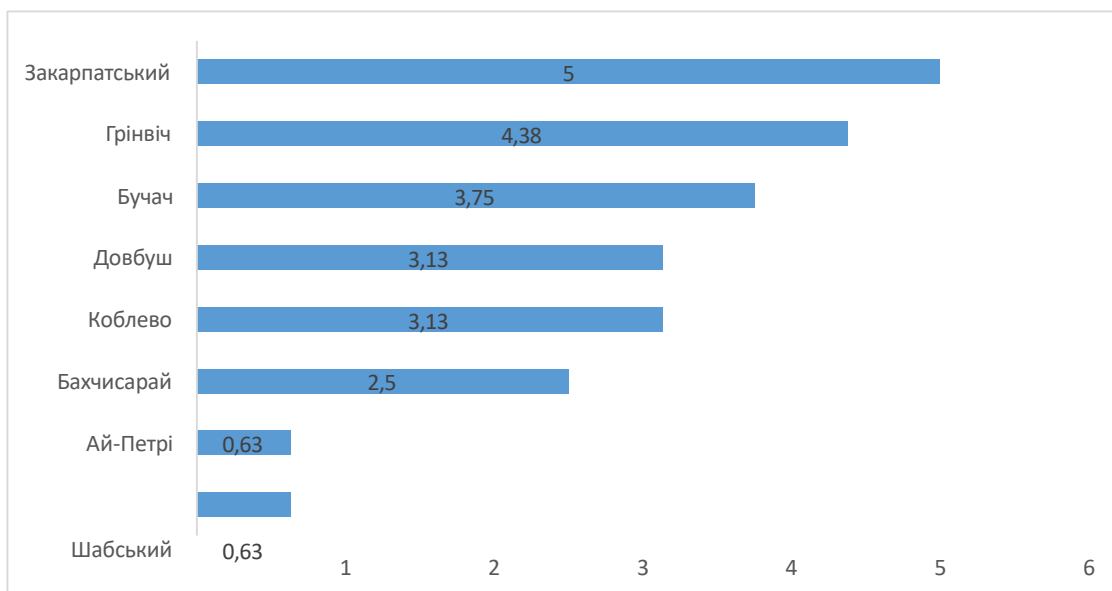


Рис.1.3 – Розподіл споживчих переваг між торговими марками коньяку українського виробництва в 2024 році

Імпорт коньяку в Україну залежить від багатьох факторів, включаючи економічну ситуацію, регуляторні норми та попит на ринку. На період війни ці фактори зазнали значних змін, що вплинуло на ринок імпортного коньяку.

Розглянемо графік 1.2 про динаміку імпорту коньяку України в натуральному вираженні, млн.дол.

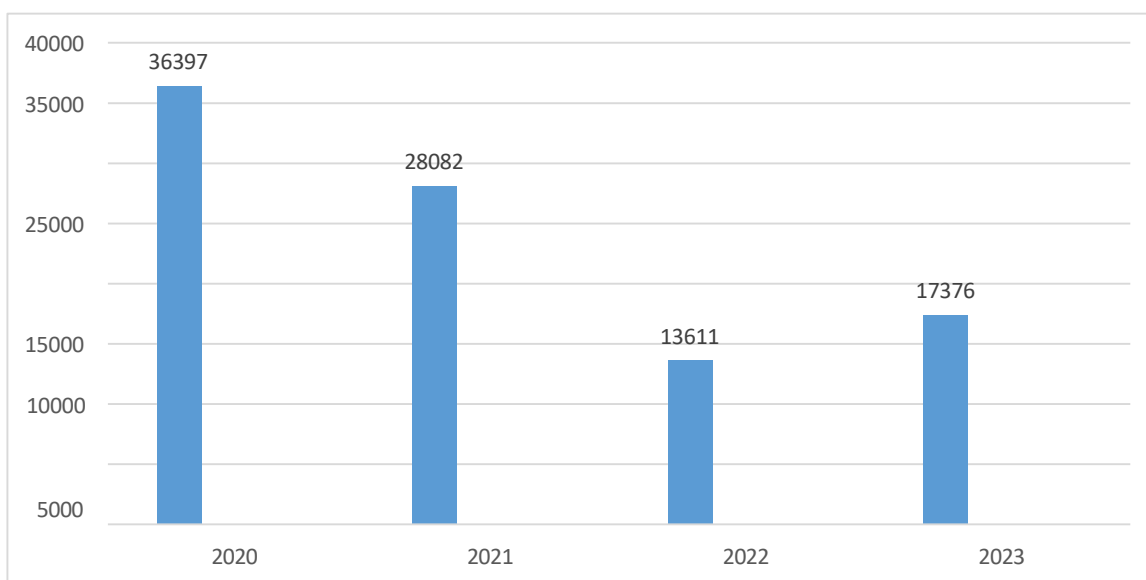


Рис 1.4. –Динаміка імпорту коньяку України в натуральному вираженні,млн.дол.

Проаналізувавши дані можна сказати що війна суттєво вплинула на імпорт, але починаючи з 2023 року, імпорт почав відновлюватися.

У ширшому сегменті «спирти, лікери та інші міцні напої» за 2024 рік середнє імпортне «вартісне» навантаження на літр значно перевищує експортну ціну: за 2024 рік середня імпортна ціна становила приблизно \$2.6 за літр, у той час як експортна – близько \$1.2 за літр [7]. Це створює додатковий ціновий тиск на вітчизняних виробників, особливо у низькому або середньому ціновому сегменті.

Щодо експорту, статистика за 2023 рік для алкогольних напоїв загалом (spirits & liqueurs) показує 48 млн літрів та \$70 млн вартістю. У структурі зовнішньої торгівлі алкогольними напоями, за даними 2023 р., країнами-основними споживачами українських «спиртних напоїв» були – серед інших – Польща, Молдова, Німеччина, країни Близького Сходу, Балтії тощо [8]. Проте варто підкреслити, що «спиртні напої» – це широка категорія, і не весь експорт може бути коньяком або бренді.

Загалом експорт алкогольних напоїв з України у 2023 р. зріс: загальна вартість групи «Напої, спирти та оцет» становила $\approx$ \$282 мільйони, що на \$75 млн більше, ніж 2022 року. Однак частка алкогольних напоїв у структурі загального експорту країни залишається невеликою – близько 0.78 % від усіх експортних товарів [5].

Серед ключових тенденцій, які формують поточний стан ринку:

1. Виробництво в Україні стає дорожчим: зростання витрат на спирт, тари, енергоресурси, підвищення акцизів та інших складових.
2. Легалізація «крафтового» виробництва спиртних напоїв відкрила шлях для малих локальних виробників, які можуть пропонувати нішеві бренди.
3. Імпорт залишається значущим: як джерело виноматеріалів і готових напоїв – що знижує бар'єри для споживачів, але створює конкуренцію для вітчизняних виробників.
4. Експорт «спиртних напоїв» з України зберігає позитивну динаміку, але незначну частину від загального експорту.

5. Структура споживання – широка: від бюджетних до преміальних продуктів, із переважанням нижчих і середніх сегментів на користь імпорتنих або здешевших пропозицій.

Сьогодні ринок коньяку та спиртних напоїв в Україні характеризується значною залежністю від імпорту й зовнішніх ринків. Локальні виробники мають змогу існувати переважно за рахунок нішевого виробництва або спроб модернізації, однак загальна цінова та ресурсна конкуренція лишається сильною. Потенціал для розвитку існує – особливо для «крафтових» чи регіональних виробників – але реалізувати його вдасться лише за умови стабільної сировинної бази, ефективної логістики, адаптації під вимоги ринку та підтримки відповідної якості.

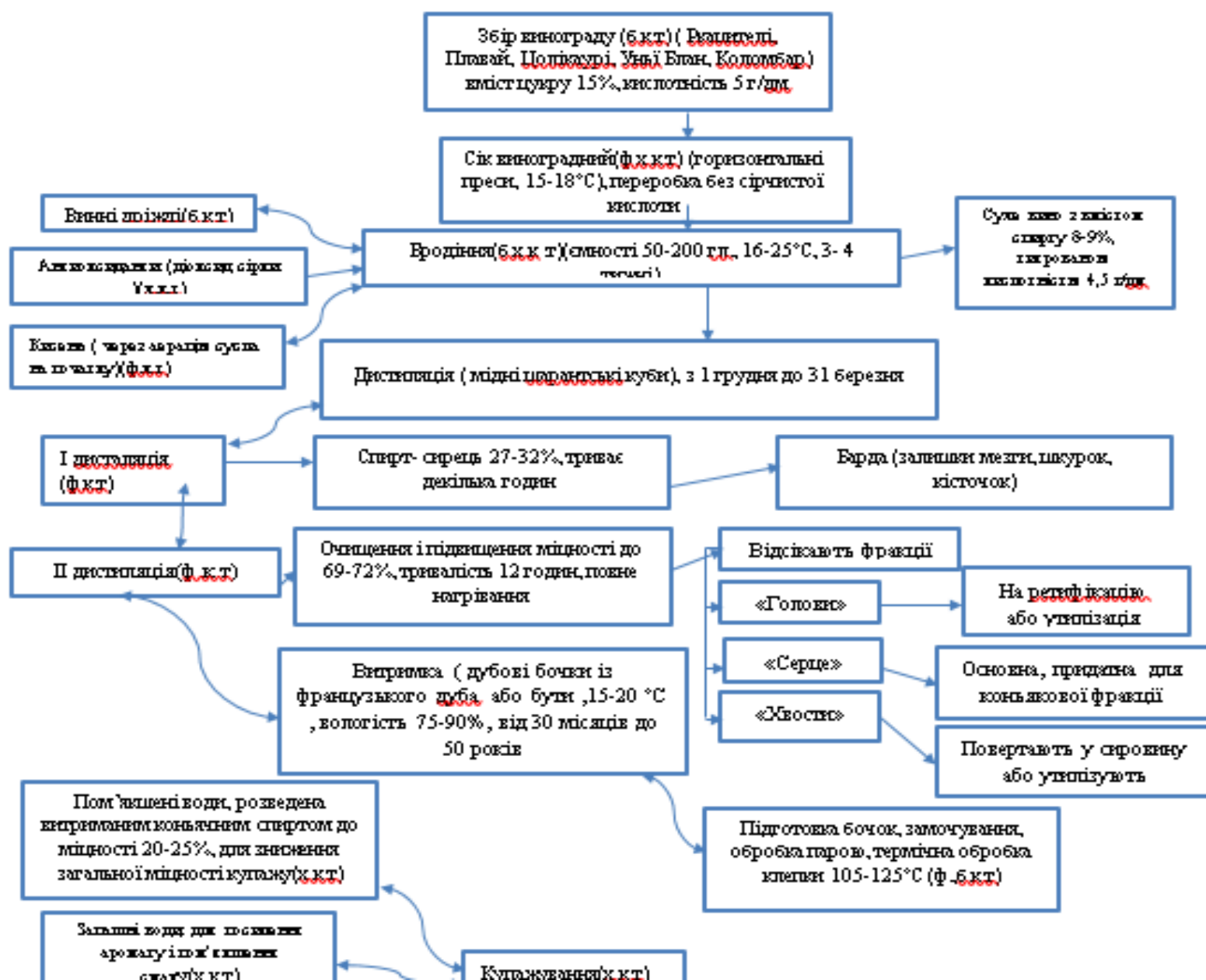
1.2. Споживчі властивості коньяків України

Споживчі властивості коньяку — це комплекс характеристик (смак, аромат, колір, м'якість, гармонійність), які зумовлюють його здатність задовольняти потреби споживачів і проявляються в процесі споживання. Ці властивості необхідні для конкретизації споживчої цінності товару, що охоплює його соціальне призначення, функціональні (органолептичні, енергетична цінність), експлуатаційні, ергономічні, естетичні та екологічні аспекти.

Критично важливим є розуміння того, що всі ці споживчі властивості формуються виключно під впливом комплексу технологічних етапів виробництва — від вибору сировини до витримки. Кожен крок технологічної схеми має прямий вплив на кінцевий продукт.

Зокрема, показники споживчих властивостей, такі як практична корисність, нешкідливість та естетична доцільність, визначаються ефективністю використання товарів за призначенням. Всі споживчі властивості коньяку формуються на стадії витримки та попередніх етапах; після розливу в пляшки вони не поліпшуються.

Міркування про користь і шкоду коньяку для здоров'я також ґрунтуються на розумінні технологічного процесу його отримання. В ході настоювання і зберігання в дубових бочках коньяк набуває основні цілющі властивості, які іноді використовують у лікувальних цілях. Це відбувається за рахунок виділення спиртовмісних речовин і ефірних масел із деревини та їхньої взаємодії зі спиртом. Під час перегонки виноградного вина такий спосіб насичує напій корисними елементами, що володіють якостями антиоксидантів, які є результатом складних біохімічних процесів, що відбуваються виключно в рамках суворої технологічної схеми. (рис.1.4)



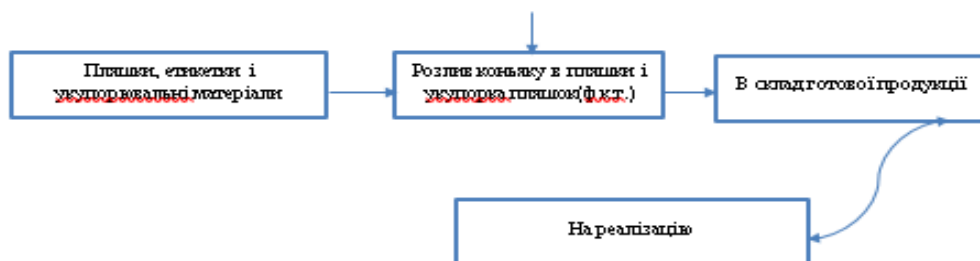


Рис.1.4 Технологічна схема коньяку

Виходя з даного рисунку ми можемо зробити такі висновки, що на споживчі властивості впливають: якість виноградної сировини, бродіння, дистиляції, витримка в дубових бочках, купажування, фільтрування та стабілізація, розлив. Розглянемо детально кожну властивість

1. Якість виноградної сировини

Якість сировини є фундаментом, який закладає первинний ароматичний потенціал та структуру майбутнього коньяку.

- Сорти винограду: Використання конкретних сортів, таких як Уньї Блан(Ugn Blanc), Коломбар (Colombard), Ркацтелі, Плавай, Цолікаурі (останні три частіше використовуються у пострадянських країнах для коньячного виробництва, тоді як у Франції домінуючим є Уньї Блан), обумовлено їхніми характеристиками: високою кислотністю та низьким вмістом цукру. Це запобігає розвитку небажаних бактерій під час бродіння та дистиляції і дозволяє отримати легке, кисле вино з низьким вмістом алкоголю (близько 8-9%), ідеальним для перегонки.[9]

- Показники цукристості та кислотності: Висока кислотність вина забезпечує чистоту смаку та слугує природним консервантом. Низька цукристість гарантує, що після повного бродіння ми отримаємо нейтральну спиртову базу, яка легко розкриє вторинні аромати під час витримки. Якість ґрунту (те саме *terroir*) також впливає на мінеральність та тонкість аромату винограду.

2. Бродіння

Етап бродіння перетворює цукор на спирт, формуючи первинні леткі ароматичні сполуки, які згодом будуть концентруватися.

- Температурний режим (16–25°C): Контроль температури є критичним. Бродіння при відносно низьких температурах (порівняно з виробництвом звичайного вина) сприяє повільнішому процесу і максимальному збереженню делікатних ефірів та ароматичних сполук (вищих спиртів, альдегідів). Ці сполуки є попередниками складних ароматів, що з'являться під час витримки.
- Тривалість (3–4 тижні): Повільне бродіння також допомагає уникнути формування різких, неприємних сірчистих або оцтових тонів, що забезпечує м'якшу та чистішу ароматичну базу майбутнього коньячного спирту.

3. Дистиляція

Дистиляція — це мистецтво відділення спирту від води та концентрування летких ароматичних речовин. Вона формує чистоту та початкову м'якість спирту.

- Подвійна дистиляція у мідних шарантських кубах: Мідь відіграє ключову роль, реагуючи з небажаними сірчистими сполуками та очищаючи спирт. Подвійна дистиляція дозволяє досягти високої концентрації спирту (близько 70% після другої перегонки), одночасно концентруючи бажані ефіри.
- Відсікання «голів» і «хвостів»:
 - «Голови» (перша фракція): Містять високолеткі, різкі речовини (метанол, ацетон). Їх видалення забезпечує чистоту та безпеку продукту.
 - «Хвости» (остання фракція): Містять важкі олії та неприємні сивушні спирти. Їх відсікання забезпечує м'якість та відсутність різкого післясмаку.
 - Лише «серце» дистиляту йде на подальшу витримку.

4. Витримка в дубових бочках

Це, мабуть, найважливіший етап, де спирт перетворюється на благородний коньяк. Тут формуються колір, основний смаковий профіль та м'якість.

- Матеріал бочок (французький дуб): Використовуються специфічні породи дуба (наприклад, з лісів Лімузен або Тронсе), які мають пористу структуру. Через пори відбувається мікрооксигенація (дихання коньяку), що пом'якшує спирт.

- Взаємодія спирту та деревини: Під час тривалої витримки (30 місяців до 50+ років):

- Спирт екстрагує з дуба таніни, барвники (колір від золотистого до темно-бурштинового), ванілін та інші ароматичні сполуки (ноти горіхів, сухофруктів, прянощів).

- Відбуваються складні хімічні реакції етерифікації та окислення, які згладжують різкість спирту, надаючи йому м'якість та благородність.

5. Купажування

Купажування (або асамбляж) — це мистецтво змішування різних спиртів для досягнення ідеального балансу, гармонійності та стабільного профілю бренду.

- Пом'якшена вода та запашні води: Використовуються для поступового зниження міцності коньяку до питних 40% без шоку для напою, що зберігає його прозорість та м'якість.

- Цукровий сироп (Карамель): невелика кількість може використовуватися для корекції кольору або пом'якшення смаку, надання певної округлості (особливо в недорогих коньяках).

- Антиоксиданти (наприклад, невелика кількість сірчистого ангідриду): Можуть додаватися для забезпечення хімічної стабільності та запобігання небажаному подальшому окисленню в пляшці. Майстер купажу (Maître de Chai) створює гармонійність та стабільність кінцевого продукту.

6. Фільтрування та стабілізація

Ці процеси забезпечують товарний вигляд та стійкість коньяку до змін температури.

- Мембранне та вугільне фільтрування: Видаляє найдрібніші тверді частинки та небажані домішки, забезпечуючи ідеальну прозорість та блиск.

- Холодна обробка (кріостабілізація): Охолодження коньяку до низьких температур з подальшим фільтруванням запобігає помутнінню (випаданню осаду) при охолодженні напою споживачем, що гарантує стійкість продукту.

7. Розлив

Останній етап, який має забезпечити збереження всіх набутих властивостей продукту.

- Якість тари (скло) та укупорки (корок): Необхідні для запобігання випаровуванню спирту, збереженню тонких ароматів та смаку. Герметичність корка критично важлива, оскільки навіть незначний повітрообмін може призвести до окислення та втрати якості коньяку в пляшці. Естетика тари також впливає на споживче сприйняття продукту.

1.3. Критерії експертної оцінки коньячних виробів

Експертна оцінка коньячних виробів є важливою складовою контролю якості алкогольної продукції. Вона дозволяє визначити відповідність напою стандартам, встановити автентичність коньячних спиртів, виявити фальсифікацію та оцінити органолептичні властивості.

Мета експертної оцінки включає визначення рівня якості та категорії напою, підтвердження натуральності та походження коньячних спиртів, виявлення фальсифікації, а також оцінку конкурентоспроможності продукції.

Експертна оцінка поділяється на органолептичну, фізико-хімічну, технологічну

Органолептична оцінка є найважливішим етапом для споживача та професійного дегустатора, що ґрунтується на відчуттях.

Органолептична оцінка – оцінка відповідної реакції органів чуття людини на властивість продукту як об'єкта дослідження, яка визначається за допомогою якісних і кількісних методів. Якісна оцінка виражається за допомогою словесних описів (дескрипторів), а кількісна, що характеризує інтенсивність відчуття, – в числах

(шкалах) або графічно. Часто органолептичну оцінку називають дегустацією (від латинського «gustus» – смак), звужуючи це поняття до найбільш важливого враження смаку продукту.

Під час проведення оцінювання якості продукту органолептичним методом залучають експертів (дегустаторів) і застосовують баловий метод оцінки показників якості, виходячи зі стандартного переліку ознак (властивостей), які найповніше охоплюють основні якісні характеристики виробу. Існують різні види дегустації виноробної/коньячної продукції, у тому числі основні:

1. Виробничі дегустації.

Проводяться безпосередньо на виноробному/коньячному підприємстві. Під головуванням головного винаря за участю фахівців заводу визначається якість продукції і призначаються технологічні операції на усіх етапах виробництва продукції: в період бродіння сусла, зняття виноматеріалів з дріжджових опадів, купажування, дозрівання, обробки, дистиляції коньячних спиртів, розробки нових видів продукції, шампанізації вина, діагностики хвороб, вад і виправлення продукції, її реалізація і т. п.

На засідання дегустаційної комісії з правом дорадчого голосу запрошуються молоді фахівці-винарі, а також студенти;

2. Наукові дегустації.

Випробуванню сортового складу винограду, встановленню технологічних режимів вироблення виноробної продукції, використання устаткування і нових допоміжних матеріалів. Дослідні і контрольні зразки продукції піддаються шифруванню з ретельним захистом. Можливо наукові дегустації проводити по спеціально розроблених методиках, які підвищують міру об'єктивної оцінки.

3. Комерційні дегустації.

Проводяться на виноробних/коньячних підприємствах або фірмових магазинах, фестивалях, виставках для представників торгівлі, засобів масової інформації і широкої аудиторії покупців. З метою реклами продукції підприємства, що

випускається, маркетингові служби підприємства знайомлять відвідувачів з основними особливостями виробництва, асортиментом і якістю продукції, що випускається.

4.Експертні і арбітражні дегустації.

Проводяться при вирішенні спірних питань. Приладдя і якості виноробної продукції на відповідність діючої нормативної документації, при фальсифікації продукції, при митних і карних розслідуваннях.

Експертна оцінка коньячної продукції – прерогатива Центральної дегустаційної комісії України (держави) або ж спеціально сертифікованої лабораторії державного науково-дослідного інституту виноробства.

Експертні і арбітражні дегустації проводяться тільки закриті, з ретельним дотриманням заходів збереження анонімності представлених зразків. Після завершення дегустації заявникові видається завірене письмове ув'язнення за результатами дегустації.

5.Учбові дегустації.

Проводяться з метою підготовки студентів, молодих фахівців винарів, а також підвищення рівня фахівців галузі різного професійного рівня. В період підготовки вивчаються критерії сенсорного аналізу, психофізіологічні основи органолептики. У дегустаціях використовуються еталонні вітчизняні зразки тихих, ігристих, плодово-ягідних вин і коньяків, кращі світові аналоги, а також зразки на різних стадіях виробництва. Дегустації проводяться по різних системах бальних оцінок і різних методах сенсорного аналізу.

Учбові дегустації є обов'язковою складовою частиною роботи кафедр виноробства у вищих учбових закладах і курсів підвищення кваліфікації винарів.

6.Конкурсні дегустації.

Проводяться на міжнародних і галузевих конкурсах, виставках виноробної продукції в цілях визначення і преміювання кращих зразків продукції. Проведення

регламентується індивідуальним Положенням, розробленим організаторами конкурсу. У положенні передбачаються порядок дегустації із збереженням анонімності зразків, приймається система бальних оцінок і шкала оцінок для нагородження кращих вин і коньяків, затверджується дегустаційна комісія з високопрофесійних експертів.

2.Відбір проб та підготовка до дегустації.

Проби коньяка для проведення дегустації відбирають з однорідних партій. Під однорідної партією розуміють коньяк одного терміну виготовлення, що має однакові показники при пред'явленні до одночасної приймання-здачі або огляду. При доставці коньяку різних виробок його розсортовують на однорідні партії. Середню пробу для дослідження від партії складають з проб коньяку, взятих з бочок пропорційно їх ємності, але не менше 100 мл з кожної бочки з тим, щоб середня проба мала об'єм 0,5 - 1,0 л..

Середню пробу добре перемішують і ділять на дві або три частини, які розливають в окремий посуд. На кожную посудину з середньою пробой наклеюють етикетку, на якій має бути зазначено: назва вина, прізвище, ім'я та по батькові власника, дата відбору проби, номер партії (за журналом реєстрації), посаду та прізвище особи, яка відібрала пробу). Одну частину проби зберігають на випадок арбітражного аналізу, залишкова кількість використовують для органолептичного та лабораторного дослідження.

Для проведення досліджень в заводській лабораторії відбирають з лінії розливу пляшки (посуд) з продукцією загальним об'ємом не менше ніж 3 дм³ від кожної партії у вигляді оформленої готової продукції, з нанесеними етикетками та маркуванням без акцизної марки: 1,5 дм³ (середньої проби) продукції витрачають на органолептичні та фізико-хімічні дослідження – згідно з вимогами стандартів на відповідну продукцію; решту проби (1,5 дм³) зберігають у випробувальній лабораторії підприємства не менше одного місяця як контрольний зразок на випадок незгоди в оцінці якості.

Для проведення досліджень в інших лабораторіях, що здійснюють незалежну експертизу, відбирають проби продукції в пляшках (посуді) загальним об'ємом 3 дм³ і разом з актом відбирання проб передають в дослідну лабораторію. Зразки продукції для представлення в дослідні лабораторії повинні бути опломбовані печаткою заводу – виробника (або замовника проведення аналізу).

3. Техніка дегустації.

Техніка проведення дегустації також робить певний вплив на оцінку коньку. Професійна дегустація проводиться в чистому, тихому, добре провітреному приміщенні, в ідеалі при природному освітленні, температурі 19-22°C і вологості 60-70 відсотків. Бажані білі стіни і білі скатертини. Так, наприклад, в кімнаті, стіни якої недавно забарвлені масляною фарбою, не можна проводити дегустацію, оскільки запах фарби і оліфи домішується до аромату і букета коньяку і абсолютно спотворює їх дійсний характер. Повинні бути встановлені чаші для спльовування. Найбільш поширений тип келиха для дегустації :

Сніфтер (Snifter):

- Має широку, округлу чашу і коротку ніжку.
- Призначений для нагрівання напою теплом долоні, що посилює його аромат.

Бокал-тюльпан:

- Більш витончений, нагадує форму бутону тюльпана з вузьким горлечком і довгою ніжкою.
- Ідеально підходить для старих, витриманих коньяків, оскільки м'яко концентрує аромат без необхідності нагрівання.

Головні вимоги: наявність ніжки, тонкі, відполіровані, абсолютно прозорі, стінки, що звужуються догори (діаметр біля країв менший, ніж у найширшій частині келиха). Келихи повинні бути бездоганно чистими і сухими. Наповнювати на одну третину .

Дегустаційні келихи мають бути виготовлені з чистого білого (безбарвного) скла. Зеленоватий, синюватий і жовтуватий відтінки скла абсолютно недопустимі, оскільки вони різко змінюють уявлення про колір вина. Іноді застосовують дегустаційні чашки, зроблені з срібла або іншого світлого металу. На дні і бічних стінках чашок є опуклості і поглиблення, що дають можливість розглядати вино в шарах різної товщини.

В більшості при подачі коньяку на дегустацію необхідне дотримання певної послідовності відповідно до їх складу, якості і характеру. Це викликається необхідністю оберігати сприйнятливість органів чуття, що бере участь в дегустації.

5.Дегустація коньяків.

При оцінці коньяку виняткову роль грає дегустація, тому що тільки з її допомогою можна визначити смак і букет вина. При дегустації коньяку визначають прозорість, колір, смак, букет і типовість вина. Дегустацію проводять у світлому, рівномірно освітленому, добре провітреному, чистому приміщенні при температурі 15-16°C. Найкращим часом для проведення дегустації є 10 годин ранку .Більшість коньяків дегустують при температурі, близької до кімнатної.

При оцінці коньяків слід пам'ятати, що існує два типи коньяків: французький (класичний коньяк) і південний, наприклад, іспанський або вірменського типу. Класичний коньяк готують у Франції з кислотних сортів винограду, з низьким вмістом цукру. Вони світлі, легені, дуже ароматні з переважанням широкої гамми енантових ефірів, як то кажуть, з обмиленими тонами.

Для виробництва південних коньяків використовують міцніші і малокислотні виноматеріали, у тому числі з червоних сортів винограду. Південні коньяки мають густіше забарвлення, інший, більше насичений букет без обмилених тонів, часто з легким ванільним тоном і повнішим смаком.

Досвідчений винар легко розпізнає ці контрастні типи коньяку. Складнішою є диференціація однотипних коньяків за віком, правильна оцінка коньяків на закритій

дегустації в умовах конкурсу зразків. При дегустації коньяку оцінюють ті ж елементи, що і для вина – прозорість, забарвлення, букет, смак, консистенцію, різні сторонні присмаки і фізіологічний ефект.

У смаку коньяк має бути м'яким, гармонійним, без зайвої жгучості і сторонніх присмаків. Фізіологічний ефект хорошого коньяку полягає у відчутті приємної теплоти. У смаку у коньяку не повинно бути сильного дубильного присмаку, солодкуватості, присмаку кольору. Високо цінується в старому коньяку відчуття маслянистості.

Прозорість коньяку оцінюється від 0,5 до 0,1 балу: кристальний – 0,5; чистий з блиском – 0,4; без блиску – 0,3; з опалесценцією – 0,2; каламутний – 0,1. Типовий колір коньяків оцінюється в 0,5 балу; з невеликими відхиленнями від нормального – 0,4; зі значними відхиленнями – 0,3; не типовий – 0,2; брудний тон в забарвленні – 0,1.

Для точного визначення аромату і букета коньяку стінки келиху нагрівають руками протягом 5-6 хвилин. У молодому коньячному спирті і ординарних коньяках переважає первинний аромат, що переходить з вина (сивушні, ефіро-альдегідні тони). Букет марочних коньяків характеризується складністю, багатством, зрілістю; переважає складна квітковий-ефірно-ванільна гамма з відтінками: смолянистим, шоколадним, квітучого саду, польових кольорів. Оцінку букета коньяку проводять в три прийоми. Спочатку його вдихають на відстані вказівного пальця від стінки келиху. Так визначається сорт. Потім переміщаються ближче до скла – розкриваються ароматичні особливості винограду, з якого зроблений коньяк. І коли зовсім опускають особу в келих – відчувають потужну гамму, що говорить про якість витримки напою. Дуже тонкий і розвинений букет, відповідний типу коньяку, оцінюється в 3,0 балу; добре розвинений – 2,5; слабо розвинений – 2,0; не відповідний типу і віку – 1,5; із сторонніми тонами – 0,6.

Для визначення смаку коньяку набирають 4-5 мл і оцінюють фортецю, солодкість, повноту і сторонній присмак. Смак ординарного коньяку простий, з

легкою жгучістю і різкістю, марочного – м'який, повний, гармонійний, маслянистий, з післясмаком леткого комплексу і компонентів деревини дуба. Смак оцінюють так: тонкий, гармонійний, відповідний тону і зросту – 5,0; гармонійний – 4,0; гармонійний, але мало відповідний типу – 3,0; ординарний – 2,0; із сторонніми тонами – 1,0. > Кохана: При оцінці типовості коньяку визначають відповідність ознак зовнішнього вигляду, аромату і смаку образу, що склався, що характеризують сорт, місце і спосіб приготування. Типовість коньяку оцінюється в одній з кращих сучасних систем дегустаційної оцінки вин і коньяків – 100-бальній системі, яка розроблена Міжнародною організацією винограду і вина (MOVB), передбачено групування великої кількості градацій шкали за зручним принципом: зовнішній вигляд (прозорість і колір, а для ігристих вин – гра), букет (чистота, інтенсивність, якість) і смак (чистота, інтенсивність, післясмак, якість). В цій системі зберігається єдність інтервалів між загальними бальними оцінками рівнів якості (у середньому 15 одиниць) і показниками якості.[10]

Оцінка проводиться за бальною системою (наприклад, 10-бальною або 20-бальною шкалою). Детальний опис органолептичної оцінки наведено в Таблиці 1.1

Таблиця 1.1. Опис органолептичної оцінки

Критерій	Деталізація Оцінки
Зовнішній вигляд та колір	Прозорість: Коньяк має бути кришталево чистим. Оцінюється відсутність каламуті, осаду чи сторонніх включень. Колір: Оцінюється відтінок (від світло-золотистого до темно-бурштинового) та його насиченість, рівномірність.
Маслянистість	"Сльози" або "Ніжки": Оцінюється швидкість та характер стікання крапель рідини по стінках келиха після його обертання. Вираженість "ніжок" корелює з екстрактивністю та віком коньяку.

Аромат (Букет)	Чистота: Відсутність різких, хімічних або сторонніх запахів (наприклад, затхлості). Складність (Еволюція): Оцінюється розкриття аромату в три етапи (первинний, вторинний, букет витримки). Визначаються фруктові, квіткові, ванільні, пряні, горіхові, шоколадні та, для старих коньяків.
Смак	Гармонійність: Баланс між солодкістю, кислотністю, гіркотою (дубильні речовини) та міцністю. М'якість: Відсутність різкої спиртозності чи "обпікання". Оцінюється тіло (насиченість і повнота смакових відчуттів).
Післясмак	Тривалість: Час, протягом якого відчуваються смакові нотки після ковтання. Характер: Якість післясмаку – має бути приємним, зігріваючим і продовжувати розкривати букет.

Фізико-Хімічна оцінка є об'єктивною, кількісною і підтверджує відповідність коньяку державним стандартам (ДСТУ) та технологічним регламентам.

- **Міцність (Об'ємна частка етилового спирту):** Визначається за допомогою спиртометра або денсиметра.
- **Концентрація Летких Речовин:** Включає визначення вмісту:
 - **Ефірів (складні ефіри):** Важливий показник якості. Вони відповідають за формування тонкого аромату.
 - **Альдегідів (зокрема, оцтовий альдегід):** Їхній вміст контролюється, оскільки надлишок погіршує смак.
 - **Вищих Спиртів:** Також контролюються для забезпечення безпеки та якості.
- **Метанол:** Його вміст суворо регламентується і має бути мінімальним, оскільки це токсична домішка.
- **Кислотність:** Визначається титрованою кислотністю (зазвичай у перерахунку на оцтову кислоту). Вказує на процеси окислення під час витримки.

- **Масова концентрація цукру:** Визначає ступінь підсолоджування коньяку. У марочних коньяках може бути відсутній або мінімальний.

- **Екстракт:** Сума нелетких речовин (дубильні речовини, барвники, цукри), які переходять у коньяк із дубової бочки. Високий екстракт свідчить про тривалу витримку.

Технологічна оцінка сфокусована на відповідності виробничих процесів класичній технології та їхньому впливу на кінцевий продукт.

- **Сировина:** Перевірка якості вихідного матеріалу – винограду, виноградних виноматеріалів, а також якості води.

- **Перегонка (Дистиляція):** Аналіз фракційного складу коньячних спиртів. Важливо, щоб спирти були отримані традиційним способом (зазвичай подвійною перегонкою) і була дотримана технологія відбору "серця" дистиляту.

- **Витримка в дубових бочках:**
 - Контроль віку коньячних спиртів і дотримання термінів витримки.
 - Оцінка якості використовуваного дуба (французький чи місцевий, ступінь випалу).

- Контроль умов зберігання (температура, вологість у сховищах).

- **Купажування:** Аналіз майстерності купажиста, який змішує спирти різного віку та походження для отримання стабільного букета та смаку. Оцінюється використання допустимих домішок (наприклад, дубовий екстракт, цукровий колер).

- **Фінішна обробка:** Перевірка ефективності фільтрації та стабілізації перед розливом.

Ідентифікаційна оцінка є юридичним і спрямований на захист споживача та торговельної марки.

Встановлення автентичності (походження): Перевірка, чи відповідає продукт заявленій географічній назві (наприклад, чи дійсно це "Коньяк" з регіону Коньяк у Франції, або "Бренді України").

Відповідність маркування: перевірка, чи відповідає інформація на етикетці фактичним даним (вік, міцність, об'єм). Відповідність категорії

Виявлення фальсифікації: перевірка на наявність несанкціонованих добавок або спиртів невиноградного походження. Контроль натуральності – чи не були використані синтетичні ароматизатори або надмірна кількість карамелі (цукрового колеру).

Упаковка та Захист: Оцінка цілісності та якості корка, пляшки, наявності акцизних марок і елементів захисту від підробки.

Ці чотири види оцінки створюють повну картину про якість, безпеку, відповідність технології та автентичність коньячного виробу.

Основними нормативними документами є ДСТУ 4700:2006, ДСТУ 6038:2009, а також міжнародні стандарти OIV.

Фізико-хімічні показники є ключовими для підтвердження якості, безпеки, віку та автентичності коньячного виробу. Вони встановлюються відповідними державними стандартами (наприклад, ДСТУ 4700:2006 "Коньяки України. Технічні умови").

Показники витримки і дозрівання є найбільш важливими для визначення автентичності та якості коньячного спирту, оскільки вони формуються під час перегонки та витримки в дубових бочках

Ці показники дозволяють експертам не лише оцінити якість готового коньяку, але й визначити, чи був використаний у виробництві високоякісний коньячний спирт, чи дотримані терміни витримки і чи не було порушень технології або фальсифікації.

1.4. Сучасна класифікація та асортимент коньячних виробів.

Виробництво коньяків, як напою не має регламенту виготовлення і не має будь-яких правил і стандартів, кожна країна вільна встановлювати свої правила.

Винятком є тільки найвидатніші бренді, контрольовані за походженням, це Коньяк, Арманьяк і Кальвадос. Тут вже до кожного напою висуваються конкретні вимоги. Коньяк це бренді яке виробляють тільки в регіоні Коньяк, з використанням вина з сортів Уні Блан, Фоль Блан і Коломбар. На першому етапі витримки спирт заливають в нові бочки, де витримують його не більше року, далі спирт переливають в старі бочки.

За законодавством коньяк може бути не нижче 40 градусів, отриманий в результаті складного ассамбляжа не менше 40-ка спиртів різних витримок, спеціально підготовленої води і не більше 2% карамелі або цукрового сиропу. Коньячний спирт може витримуватися десятиліттями. [14]

На смакові властивості впливає термін витримки продукту. Чим він більший, тим смачніший напій. Справжні поціновувачі можуть відрізнити коньяки ХО за кольором, запахом, смаком та іншим показниками. (рис.1.5)

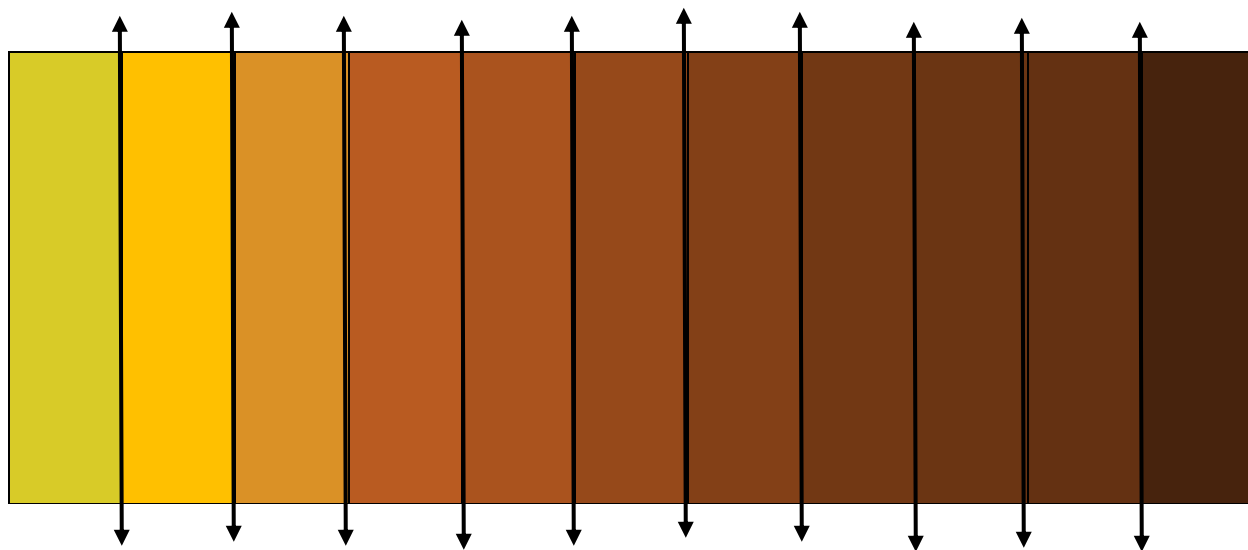


Рис. 1.5. Шкала кольору витримки коньяків

Виробники використовують спеціальні коди, які надають інформацію про продукт. Вперше таку класифікацію запропонували винороби зі старовинного коньячного дому Hennessy, а пізніше її схвалило Національне професійне бюро.

Спочатку дані визначалися зірочками, а згодом стали застосовувати латиницю. Створену систему миттєво підхопили всі відомі виробники.

Витримка починається з 1 квітня, о першій години ночі. До цього часу сировина має бути перероблена та залита в ємності для дозрівання. Вік напою визначається часом, протягом якого той перебуває в дубовій бочці, доки не потрапить до скляної посудини. Потім напій перестає «старіти», ніби завмирає. Скільки б часу не пройшло, смакові властивості коньяку надалі не змінюються.[11]

Як розшифровується маркування

Найменший термін витримки алкоголю становить тридцять місяців, що рівноцінно трьом зіркам. Значення літер у позначках:

1. C (Cognac) — коньяк;
2. E (Special) — особистий;
3. O (Old) — старий;
4. V (Very) — дуже;
5. S (Superior) — чудовий;
6. P (Pale) — блідий;
7. X (Extra) — екстра.

Визначають категорію напою, його статус. Виділяють наступні види коньяків за якістю:

- ординарні – найдешевші марки витримкою 3-5 років;
- марочні – коньяки з хороших спиртів не менше 6 років витримки;
- колекційні – елітні напої віком більше 23 років, зазвичай купуються для приватних колекцій.

Ординарні коньяки маркують зірочками:

- 3 зірки – вказує на коньяк світло-солом'яного кольору, витримкою мінімум 3 роки і міцністю 40%;
- 4 зірки – сорти коньяку зі спиртів мінімум 4 років витримки, міцністю від 41% і цукристістю, що не перевищує 1.5%, колір більш темний;

- 5 зірок – напої, вироблені з високоякісних коньячних спиртів витримкою в бочках від 5 років, міцністю не менше 42% і максимальною цукристістю 1.5%.

Тепер розглянемо, що означають ці літери у певних поєднаннях.

VS — Very Special

Напій називають «дуже особливим». Це наймолодший коньяк, який відповідає трьом зіркам, або Trois Etoiles. Він має приємний м'який смак та аромат, бурштиновий колір. Витриманий упродовж двох із половиною років.

VSOP — Very Superior Old Pale

Це середній віковий тип напою. Назва перекладається «дуже особливий, старий та блідий». Спирт витримується в дубовій бочці не менше ніж 4 роки. Має велику популярність завдяки гарному співвідношенню ціни та якості. У смаку переважають мускатні нотки, коньяк рекомендований для особливих подій.

XO — Extra Old

Особливий напій, який має багато шанувальників. Назва означає «дуже старий». Для створення такого алкоголю використовують спирти, витримані понад шість років. Зрілість напою гідна уваги справжніх гурманів. Коньяк має досить м'який та збалансований смак, в якому відсутні сторонні домішки, а також тривалий приємний посмак. Відрізняється витриманим насиченим ароматом. Продукція з довшою витримкою, на думку професіоналів, не потребує класифікації, тому що більші терміни не впливають на купажування.

Висновки до розділу 1

Ринок коньяку в Україні хоч і невеликий, але розвивається. На коньячному ринку існують проблеми, які пов'язані з вітчизняним законодавством і входженням України до Євросоюзу. Це посилює конкуренцію на ринку і ускладнює вхід на ринок новим гравцям. Обсяги виробництва і продажів ростуть. У найближчі роки прогнозується подальше зростання споживання коньяків. Ростуть частки

споживання коньяків за середньою ціною і ціною нижче середнього. Однак, незважаючи на це імпорт коньяків зростає.

Структура ринку – як за обсягами, так і за якісними характеристиками – зміщується у бік масових, бюджетних та середніх сегментів. Понад 90 % продажів припадає на ординарні коньяки з мінімальною витримкою (3–5 років), в той час як марочні або преміальні – становлять менш як 10 % ринку.

Нарешті, хоча й існує невеликий потенціал для відновлення після кризових періодів – зростання виробництва та споживання у 2019 році, зростання частки української продукції у внутрішніх продажах – загалом ситуація лишається нестабільною. Без комплексних заходів – підтримки сировинної бази, модернізації виробництва, оптимізації витрат та адаптації до нових регуляторних вимог – галузь навряд чи зможе утримати або підсилити свою конкурентну позицію.

Також можемо сказати що на споживчі властивості впливають: якість виноградної сировини, бродіння, дистиляція, витримка в дубових бочках, купажування, фільтрування та стабілізація, розлив. Розглянемо детально кожную властивість.

Виділяють наступні види коньяків за якістю: ординарні – найдешевші марки витримкою 3-5 років; марочні – коньяки з хороших спиртів не менше 6 років витримки; колекційні – елітні напої віком більше 23 років, зазвичай купуються для приватних колекцій.

Ординарні коньяки маркують зірочками: 3 зірки – вказує на коньяк світло-солом'яного кольору, витримкою мінімум 3 роки і міцністю 40%; 4 зірки – сорти коньяку зі спиртів мінімум 4 років витримки, міцністю від 41% і цукристістю, що не перевищує 1.5%, колір більш темний; 5 зірок – напої, вироблені з високоякісних коньячних спиртів витримкою в бочках від 5 років, міцністю не менше 42% і максимальною цукристістю 1.5%.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти досліджень

Об'єктами досліджень є п'ять зразків коньяку, однієї асортиментної групи різних виробників. Це надає змогу порівнювати рівень якості виробництва різних торгових марок (виробників).

Таблиця 2.1 Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Нормативний документ
№1	Коньяк України ординарний ТМ «Aliko»	ТОВ «МИКОЛАЇВСЬКИЙ КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД», Україна, 57160, Миколаївська область, Миколаївський р-н, с-ще Радісний сад, вул. Шкільна,127	ДСТУ 4700:2006
№2	Коньяк України ординарний ТМ «KOBLEVO»	ТОВ «МИКОЛАЇВСЬКИЙ КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД», Україна, 57160, Миколаївська область, Миколаївський р-н, с-ще Радісний сад, вул. Шкільна,127	ДСТУ 4700:2006
№3	Коньяк України ординарний ТМ «AZNAURI»	ТОВ «Винокурня Аккермана», вул. Кишинівська 144-Б,м. Білгород- Дністровськ, Одеська обл.,6700, Україна	Не позначено
№4	Коньяк України ординарний ТМ «Shabo»	ТОВ «ПТК ШАБО», вул. Швейцарська,10, село Шабо, Білгород- Дністровський район, Одеська область, 67770, Україна	ДСТУ 4700:2006

№5	Коньяк України ординарний ТМ «TAVRIA»	ТОВ «ВЗК «ОЛЬВІЯ», вул.Інглезі, буд.6-В, м. Одеса,65101, Україна	ДСТУ 4700:2006
----	---	--	----------------

Отже, для дослідження обрали коньяк вітчизняних виробників, а саме ТМ «AZNAURI» , «Aliko » , «KOBLEVO» , «Shabo» «TAVRIA» це доволі розповсюджені коньяки.

Аналіз маркування здійснювався на відповідність вимогам Закону України «Про інформацію про споживачів щодо харчових продуктів».

Перевірку відповідності стану пакуванню коньяку проводили за нормативним документом ДСТУ 4700-2006.Коньяк.Загальні технічні умови

Профільний метод

На другому етапі органолептичних досліджень результати дегустації представляють графічно у вигляді рисунків- профілів, використовуючи профільний метод. Профільний метод засвоєний на тому, що окремі смакові, нюхові та інші рецептори дають якісне нове відчуття смаку(поєднання органолептичних характеристик) продукту. Виділення найбільших характеристик для даного продукту елементів смаку і запаху дозволяє встановити профіль смакоти продукту, а також вивчити вплив інших факторів (якість сировини, режими виробництва, упаковки, умов зберігання).

Балова шкала, яка використовується:

- 0- Ознака відсутня
- 1- Тільки відомий або відчувається
- 2- Досить чітка інтенсивність
- 3- Помірна інтенсивність

- 4- Сильна інтенсивність
- 5- Дуже сильна інтенсивність

При поєднанні відкладених осей точок-оцінок, утворюється характерна фігура-профілограма. Результати, отримані профільним методом статистично оброблені, представляють графічно у вигляді профілів-прямокутників, профілів- півкола або у вигляді профілів повного кола.

2.2 Методи дослідження

Для визначення показників якості обираються методи за чинною нормативною документацією, наведені в таблиці 2.2

Таблиця 2.2 Методи дослідження

Назва показника якості	Нормативний документ
Органолептичні показники ● Прозорість ● Колір ● Смак та букет	ДСТУ4700:2006.КоньякиУкраїн и. Технічні умови
Фізико-хімічні показники ● Об'ємна частка етилового спирту, % ● Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний г/дм ● Масова концентрація метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, г/дм	ГОСТ 13191-73 Вина, виноматеріали, коньяки та коньячні спирти. Соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначення етилового спирту ГОСТ 13192-73 Вина, виноматеріали та коньяки. Метод визначення цукрів ГОСТ 13194-74 Коньяки та коньячні спирти. Метод визначення метилового спирту

2.3 Методологія визначення коду товару за УКТ ЗЕД

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та затверджується законом про Митний тариф України.

В Україні на даний час використовується Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі УКТ ЗЕД), яка вступила в силу з 1999 р. Вона розроблена на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів і Комбінованої номенклатури Європейського Союзу. УКТ ЗЕД співпадає з Гармонізованою системою на рівні шести знаків, а з Комбінованою номенклатурою ЄС – на рівні восьми знаків товарного коду (рис. 2.3).

УКТ ЗЕД складається з:

1. Набору кодів товарів;
2. Описів товарів, які відповідають цим кодам;
3. Правил і пояснень як класифікувати товари за тими чи іншими кодами.

Суть класифікації товарів полягає у тому, що кожному товару, який переміщують через кордон, присвоюються 10 – значний код. Це роблять для того, щоб однозначно ідентифікувати товар, визначити ставку мита та заходи офіційного контролю, які потрібно застосувати. Окрім цього, присвоєння коду спрощує ведення митної статистики. [13]

Кожному коду товару відповідає певна ставка мита. УКТ ЗЕД разом зі ставками мит складають Митний тариф України, який затверджений Законом України «Про Митний тариф України» №584 – VII від 19.09.2013. Структура коду УКТ ЗЕД зображено на рис.2.1



Рисунок 2.1 – Співставлення УКТ ЗЕД з ГС та КНЕС

Структура десятизначного цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД показана в таблиці 2.1

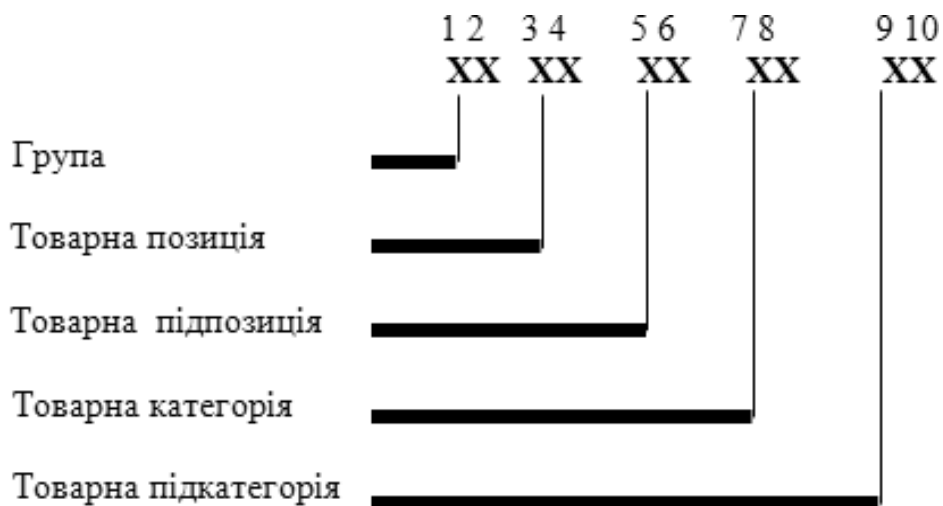


Рисунок 2.2- Кваліфікаційні рівні позначення товарів в УКТ ЗЕД

В УКТ ЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків).

Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Вся УКТ ЗЕД поділена на 21 розділ та 97 товарних груп. Розділи позначаються римськими цифрами і, на відміну від групи, цифри розділу не відображені в структурі коду товару. Назви розділів і груп наводяться виключно для зручності користування УКТ ЗЕД. Кожна група ділиться на відповідні товарні позиції, підпозиції, категорії і підкатегорії.

Код товару впливає на застосування до цього товару тарифних та нетарифних заходів. Визначення коду УКТ ЗЕД зразків 1, 2, 3,4 та 5 визначено в таблиці 2.3

Таб. 2.3. Визначення коду УКТ ЗЕД

Група	22	Алкогольні і безалкогольні напої та оцет
Товарна позиція	2208	Спирт етиловий неденатурований з концентрацією спирту менш як 80 об.%; спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки, лікери та інші напої, що містять спирт:

Товарна підпозиція	220820	спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки виноградного вина або зброджених виноградних вичавок:
Товарна категорія	22082012	одержані шляхом перегонки виноградного вина:
Товарна підкатегорія	2208201200	коньяк (Cognac)

Отже, коньяк має код УКТ ЗЕД 2208 20 12 00.

РОЗДІЛ 3.ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ ТА ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ

3.1.Асортимент коньячних виробів в торговельній мережі м. Одеси

В Україні діє Закон України № 123-IX від 19.09.2019 «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо вдосконалення правової охорони географічних зазначень». Цей закон, у зв'язку із завершенням перехідного періоду після підписання угоди з ЄС, забороняє українським виробникам використовувати назву «коньяк» для напоїв, що не походять з французького регіону Коньяк. Тому тепер українські напої, які раніше називалися коньяками, мають називатися «бренді».

Коньяк – це вид алкогольного напою, відомий своєю вишуканістю, ароматом та багатогранністю смаку. Він виготовляється з винограду, зазвичай використовуючи сорти, які вирощуються в певних регіонах Франції, таких як Коньяк та Арманьяк. Процес виробництва коньяку дуже тонкий та складний, він включає в себе кілька етапів, таких як бродіння виноградного соку, подвійна перегонка, витримка в дубових бочках і, в кінцевому підсумку, змішування різних винтажів для створення балансованого смаку та аромату.

Асортимент коньяку може бути досить різноманітним і включати в себе різні види та марки, які відрізняються за різними характеристиками. Ось деякі основні категорії коньяку:

1. ****VS (Very Special) або *VSOP (Very Superior Old Pale):** Це молодіші види коньяку, які витримуються в бочках від 2 до 8 років. Вони мають більш свіжий та фруктовий смак.

2. XO (Extra Old) або Napoleon: Ці коньяки витримуються принаймні 6 років, але часто вони витримуються значно довше. Вони мають багатший, складніший смак з вираженими деревними та ванільними нотками.

3. Hors d'âge (Beyond Age): Це найстаріші і найбільш елітні коньяки, які витримуються принаймні 10 років, але часто ще більше. Вони мають вишуканий смак з глибокими деревними та фруктовими нотками

4. Blanc (White) або Vieux (Old): Це білі коньяки, які не витримуються в дубових бочках, тому вони мають світліший колір та більш свіжий, фруктовий смак.

5. Fine Champagne: Це преміальні коньяки, виготовлені з винограду, вирощеного в областях Коньяк та Гранд Шампань. Вони відзначаються особливо вишуканим смаком та ароматом.

6. Регіональні варіації: Крім того, в асортименті коньяку можуть бути представлені продукти з різних регіонів Франції, таких як Фін Бо, Бордо та інші, кожен з яких має свої унікальні характеристики та смакові відмінності.

Перелік асортименту коньяку в торгівельній мережі «Сільпо» представлено в таблиці 1.1

Таблиця 3.1 Асортимент коньяку в торгівельній мережі «Сільпо»

№	Найменування продукції	ТМ, країна походження	Вид тари, об'єм
1	Коньяк	«Shabo», Україна	Скло, 500 мл
2	Коньяк	«ALeXX Gold» Україна	Скло, 500 мл
3	Коньяк	«Old Lemberg », Україна	Скло, 500 мл
4	Коньяк	«Hardy», Франція	Скло, 500 мл
5	Коньяк	«Aznauri», Україна	Скло, 500 мл
6	Коньяк	« Deau », Франція	Скло, 500 мл
7	Коньяк	« Tavría », Україна	Скло, 500 мл
8	Коньяк	«Georgian Legend», Україна	Скло, 500 мл
9	Коньяк	« Sikvaruli », Україна	Скло, 500 мл
10	Коньяк	« Koblevo », Україна	Скло, 350 мл

11	Коньяк	«Proshyan Brandy Factory», Вірменія	Скло, 200 мл
12	Бренді	«Lekso», Вірменія	Скло, 500 мл
13	Бренді	«Sachukari», Грузія	Скло, 500 мл
14	Бренді	«Шато Кахеті», Грузія	Скло, 500 мл
15	Бренді	«Eristavi», Грузія	Скло, 500 мл
16	Бренді	«Askaneli Brothers», Грузія	Скло, 500 мл
17	Коньяк	«Old Kakheti», Грузія	Скло, 200мл
18	Бренді	«Iveriuli», Грузія	Скло, 500 мл
19	Бренді	«Gurji», Грузія	Скло, 500 мл
20	Бренді	«Az-Granata», Азейбарджан	Скло, 500 мл
21	Бренді	«Az-Granata», Азейбарджан	Скло, 500 мл
22	Коньяк	«Godet», Франція	Скло, 500 мл
23	Бренді	«Carlos II» Іспанія	Скло, 700 мл
24	Бренді	«Torres», Іспанія	Скло, 700 мл
25	Коньяк	«A. de Fussigny», Франція	Скло, 700 мл
26	Коньяк	«Daniel Bouju», Франція	Скло, 700 мл
27	Коньяк	«Hennessy», Франція	Скло, 700 мл
28	Бренді	«Hafner», Австрія	Скло, 700 мл
29	Коньяк	«Klinkov», Молдова	Скло, 500 мл
30	Коньяк	«Легка рука», Україна	Скло, 500 мл
31	Коньяк	«Aliko C&W», Україна	Скло, 500 мл
32	Бренді	«Proshyan Brandy Factory», Вірменія	Скло, 500 мл

Аналізуючи таблицю 3.1 у торговельній мережі «Сільпо» пропонується доволі великий асортимент коньяку, представлено позиції товару як українських так і іноземних виробників. При цьому простежується відмінність у маркуванні: іноземні виробники використовують назву Бренді, тоді як українські підприємства позначають продукцію терміном Коньяк. Така практика зумовлена законодавчими нормами: відповідно до вимог чинного законодавства України та міжнародних стандартів, назва «коньяк» є захищеним географічним найменуванням і може застосовуватися виключно до продукції, виробленої у французькій провінції Коньяк. Таким чином, асортимент представлений різними категоріями напоїв, які, незважаючи на спільну основу, мають різне правове визначення та маркування. Серед

іноземних виробників пропонуються коньяки з таких країн як Україна, Франція, Азейбарджан, Молдова, Грузія, Вірменія, Іспанія.

Перелік асортименту коньяку в торгівельній мережі «АТБ-маркет»

Таблиця 3.2 Асортимент коньяку в торгівельній мережі «АТБ-маркет»

№	Найменування продукції	ТМ, Країна	Вид тари, об'єм
1	Бренді	«Коблево», Україна	Скло ,500 мл
2	Коньяк	«Saint Remy », Франція	Скло ,700 мл
3	Бренді	«Astafian», Вірменія	Скло ,500 мл
4	Бренді	«Тбілісо», Грузія	Скло ,500 мл
5	Бренді	«Мане», Вірменія	Скло ,500 мл
6	Коньяк	«Hennessy», Франція	Скло, 700 мл
7	Коньяк	«Aliko», Україна	Скло ,500 мл
8	Бренді	«Aregi», Вірменія	Скло ,500 мл
9	Коньяк	«Olvia», Україна	Скло, 250 мл
10	Коньяк	«Азнаурі», Україна	Скло ,500 мл
11	Коньяк	«Shabo», Україна	Скло, 500 мл
12	Бренді	«OldKakheti», Грузія	Скло, 200мл

Аналізуючи таблицю 3.2 у торгівельній мережі «АТБ-маркет» пропонується доволі маленький асортимент коньяку, представлено позиції українських виробників та іноземних виробників.

Перелік асортименту коньяку в торгівельній мережі «Таврія В» представлений в таблиці 3.3

Таблиця 3.3 Асортимент коньяку в торгівельній мережі «Таврія В »

№	Найменування продукції	ТМ, Країна	Вид тари, об'єм
1	Бренді	« Areni », Вірменія	Скло ,250 мл
2	Коньяк	« Koblevo », Україна	Скло ,250 мл
3	Бренді	«Шато Кахеті», Грузія	Скло ,500 мл
4	Коньяк	«Shabo», Україна	Скло, 500 мл
5	Коньяк	« Аджарії», Молдова	Скло ,250 мл
6	Коньяк	«Азнаурі», Україна	Скло ,500 мл
7	Коньяк	« Bolgrad», Україна	Скло, 350 мл
8	Бренді	«OldKakheti», Грузія	Скло, 200мл

9	Коньяк	«Таврія», Україна	Скло, 500 мл
10	Коньяк	«Georgian Legend», Україна	Скло, 500 мл
11	Коньяк	««Hennessy», Франція»	Скло, 500 мл
12	Коньяк	«Довбуш», Україна	Скло, 250мл
13	Коньяк	«Klinkov», Молдова	Скло, 500 мл
14	Бренді	«Torres», Іспанія	Скло, 500 мл
15	Коньяк	«Тиса», Україна	Скло, 500 мл

Аналізуючи таблицю 3.3 у торговельній мережі «Таврія В» включає широкий вибір коньячної продукції як вітчизняного, так і іноземного виробництва. Переважають українські коньяки, представлені різними торговими марками, що свідчить про високу конкуренцію на внутрішньому ринку.

Отже, з усіх торгових мереж, в яких проаналізовано асортимент коньяку, найбільший у мережі Сільпо, найменший – в супермаркеті «АТБ-маркет». Використання у маркуванні як слова «коньяк», так і «бренді» пояснюється міжнародними відмінностями у правовому регулюванні назв. Найбільш поширений об'єм тари – 500 мл, що відповідає попиту споживачів. Найбільший відсоток імпортерів виробників представлено в супермаркетах «Сільпо»

3.2.Оцінка відповідності пакування споживчої тари коньячних виробів

Згідно ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови»[15] Коньяки України розливають у скляні пляшки згідно з ДСТУ ГОСТ 10117.1, ДСТУ ГОСТ 10117.2 і в інший скляний, порцеляновий і фаянсовий сувенірний посуд, а також у іншу тару, яка дозволена для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та хімічно стійку до коньяків України, місткістю 0,05 дм³ , 0,1 дм³ , 0,2 дм³ , 0,25 дм³ , 0,275 дм³ , 0,35 дм³ , 0,375 дм³ , 0,4 дм³ , 0,45 дм³ , 0,5 дм³ , 0,61 дм³ , 0,68 дм³ , 0,7 дм³ , 0,75 дм³ , 0,8 дм³ , 1,0 дм³ і більше.Значення допустимих відхилів кількості коньяків України в пакувальній одиниці, заповненій об'ємом, від номінальної кількості за температури (20 ± 0,5) оС

повинне бути не більшим від границі допустимих мінусових або мінусових і плюсових відхилів T , значення яких наведені у таблиці згідно з Р 50-056.

Допустимий середній відхил об'єму коньяків України у пляшці (посуді) за температури $(20 \pm 0,5)$ оС від номінальної місткості для 20 пляшок (посудин) не повинен перевищувати значень, наведених у таблиці.

Закупорювання пляшок із коньяками України — згідно з ГОСТ 5541, поліетиленовими пробками — згідно з чинними нормативними документами, алюмінієвими ковпачками з перфорованим відривним кільцем — згідно з чинними нормативними документами та іншими закупорювальними засобами, які забезпечують герметичність закорковування та дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Пляшки з коньяками України пакують у тару: пластмасові ящики — згідно з ДСТУ 3778, тару-обладнання — згідно з ГОСТ 24831, ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13516, ГОСТ 22702, на картонні підложки чи картонні лотки — згідно з чинними нормативними документами, за допомогою обтягування термозсідальною плівкою — згідно з ГОСТ 25951 або плівкою — згідно з чинними нормативними документами, контейнери та іншу транспортну тару вітчизняного та іноземного виробництва, яка забезпечує зберігання та транспортування продукції, — згідно з чинними нормативними документами або з дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання транспортної тари іноземного виробництва. Стики клапанів накривки і дно ящиків із гофрованого картону з'єднують клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251, поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477, гарячоплавким клеєм. Пляшки з марочними коньяками України рекомендовано загортати у папір (целофан). Марочні коньяки України пакують у сувенірні коробки і ящики з гофрованого картону. Під час відвантажування на експорт тип пляшки і місткість визначають спеціальними умовами контракту.

Зразок 1(ТМ «Aliko») коньяк упакований у прозору скляну пляшку, місткість якої 500 мл, коньяк закупорений корковою пробкою, з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем ,пляшка ціла, без механічних пошкоджень, без подряпин, без пухирців повітря. На зворотній стороні є етикетка з інформацією про коньяк. На пляшці є акцизна марка яка непошкоджена. Відповідає нормативним документам.

Зразок 2 (ТМ «KOBLEVO») коньяк упакований у прозору скляну пляшку, місткість якої 500 мл, коньяк закупорений корковою пробкою з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем, пляшка ціла, без механічних пошкоджень, без подряпин, та пухирців повітря. На зворотній стороні є етикетка з інформацією про коньяк .На пляшці є акцизна марка непошкоджена. Відповідає нормативними документам.

Зразок 3 (ТМ «AZNAURI») коньяк упакований у прозору скляну пляшку, місткість якої, 500 мл, коньяк закупорений корковою пробкою з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем, пляшка ціла, без механічних пошкоджень, без пошкоджень, без подряпин, та пухирців повітря. На зворотній стороні є етикетка з інформацією про коньяк. На пляшці є акцизна марка , не пошкоджена. Відповідає нормативним документам.

Зразок 4 (ТМ «SHABO») коньяк упакований у прозору скляну пляшку, місткість якої, 500 мл, коньяк закупорений корковою пробкою з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем, пляшка ціла, без механічних пошкоджень, без пошкоджень, без подряпин, та пухирців повітря. На зворотній стороні є етикетка з інформацією про коньяк. На пляшці є акцизна марка , не пошкоджена. Відповідає нормативним документам.

Зразок (ТМ «TAVRIA») коньяк упакований у прозору скляну пляшку, місткість якої, 500 мл, коньяк закупорений корковою пробкою з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем, пляшка ціла, без механічних пошкоджень, без

пошкоджень, без подряпин, та пухирців повітря. На зворотній стороні є етикетка з інформацією про коньяк. На пляшці є акцизна марка, не пошкоджена. Відповідає нормативним документам.

Зразки відповідають всім вимогам ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Загальні технічні умови.

Закон України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти. [16] З урахуванням винятків, передбачених цим розділом для фасованих харчових продуктів, обов'язковою для надання є така інформація:

- 1) Назва харчового продукту;
- 2) Перелік інгредієнтів;
- 3) Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які походять з речовин чи продуктів, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у змінній формі;
- 4) Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;
- 5) Кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- 6) Мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;
- 7) Будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);
- 8) Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та місцезнаходження імпортера;
- 9) Країна походження або місце походження – у випадках, передбачених статтею 20 цього Закону;
- 10) Інструкції з використання – у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;

11) Для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць – фактичний вміст спирту у напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) Інформація про поживну цінність харчового продукту;

13) Позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва харчового продукту	Коньяк України ординарний «п'ять зірочок»	Коньяк України ординарний «п'ять зірочок»	Коньяк України ординарний «п'ять зірочок»	Коньяк України ординарний «п'ять зірочок»	Коньяк України ординарний «п'ять зірочок»
Перелік інгредієнти	Сирти коньячні Середнього віку не менше 5-ти років, вода питна пом'якшена, цукровий сироп, натуральний барвник- цукровий колер.	Сирти коньячні вітчизняного та/або імпортного виробництва, витримані середнього віку не менше 5-ти років, вода питна пом'якшена, цукровий сироп, натуральний барвник- цукровий колер	Сирти коньячні витримані середнього віку не менше 4років, вода питна пом'якшена, цукровий сироп, цукровий колер.	Коньячн іспирти середнього віку витримки не менше 5 років, пом'якшена вода, цукровий сироп та цукровий колер	Невказано

Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Кількість харчового продукту установлених одиницях вимірювання	500 мл	500 мл	500 мл	500 мл	500 мл
Термін придатності або «дата вжито до»	Дата виготовлення 29.03.2024 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу Кінцева дата 29.03.2026	Дата виготовлення 23.09.2024 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу Кінцева дата 23.09.2026	Дата виготовлення 06.10.2025 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу. Кінцева дата 06.10.2027	Дата виготовлення 27.11.2025 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу. Кінцева дата 27.11.2027	Дата виготовлення 15.12.2023 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу. Кінцева дата 15.12.2025
Будь які особливі умови зберігання або умови використання	Коньяк України Слід зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин зі сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від 5 С до 25 С	Коньяк України Слід зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин зі сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від 5 С до 25 С	Зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин зі сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від 5 С до 25 С	За температури від 5 С до 25 С, у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин зі сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів	Коньяк України Слід зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин зі сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від 5 С до 25 С

Найменування та місце знаходження виробника/імпортера	ТОВ «МИКОЛАЇВСЬКИЙ КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД», Україна, 57160, Миколаївська область, Миколаївський р-н, с-ще Радісний сад, вул. Шкільна, 127	ТОВ «МИКОЛАЇВСЬКИЙ КОНЬЯЧНИЙ ЗАВОД», Україна, 57160, Миколаївська область, Миколаївський р-н, с-ще Радісний сад, вул. Шкільна, 127	ТОВ «Винокурня Аккермана», вул. Кишинівська 144-Б, м. Білгород-Дністровськ, Одеська обл., 6700, Україна	ТОВ «ПТК ШАБО», вул. Швейцарська, 10, село Шабо, Білгород-Дністровський район, Одеська область, 67770, Україна	ТОВ «ВЗК «ОЛЬВІЯ», вул. Інглезі, буд. 6-В, м. Одеса, 65101, Україна
Номер партії виробництва;	Індефікується з датою виготовлення	Індефікується з датою виготовлення	Індефікується з датою виготовлення	Індефікується з датою виготовлення	Індефікується з датою виготовлення
Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду. Не рекомендується споживати дітям (особам до 18 років), вагітним жінкам, літнім людям, водіям під час керування автомобілем, спортсменам та алергікам	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду. Не рекомендується споживати дітям (особам до 18 років), вагітним жінкам, літнім людям, водіям під час керування автомобілем, спортсменам та алергікам	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду. Не рекомендується споживати дітям (особам до 18 років), вагітним жінкам, літнім людям, водіям під час керування автомобілем, спортсменам та алергікам	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду. Не рекомендується споживати дітям (особам до 18 років), вагітним жінкам, літнім людям, водіям під час керування автомобілем, спортсменам та алергікам	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду. Не рекомендовано вживати жінкам під час вагітності, особам, що не досягли 18 років, водіям

Вміст спирту	40%	40%	40%	40%	40%
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Енергетична цінність на 100 г продукту – 999,9 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г Вуглеводи-1,0 г- 1,5 г ,жири-0 г	Енергетична цінність на 100 г продукту – 999,9 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г. вуглеводи-1,5 г ,жири-0 г	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г. вуглеводи-1,5 г ,жири-0 г	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г. вуглеводи-1,5 г ,жири-0 г	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г. вуглеводи-1,5 г ,жири-0 г
Нормативний документ	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006
Штрих-код	4820182221248	4820182220074	4820189290117	4820070400809	4823093700390

На підставі даних аналізу маркування, представлених у таблиці 3.1 можна зробити висновок, що маркування всіх зразків Коньяку є відповідними умовам законодавству. Всі зразки мають повну назву, виробника, склад інгредієнтів, інструкцію використання та іншу відповідну інформацію.

3.3 Оцінка якості коньяків, що реалізуються в роздрібній торгівельній мережі м.Одеса

Органолептична оцінка продукції - узагальнена оцінки її якості, здійснена лише за допомогою органів чуття людини. Оцінюються як зовнішні характеристики, такі як вигляд, колір, форма, прозорість, запах, так і такі, як смак, м'якість тощо.[17]

Було досліджено прозорість, колір, смак і букет за допомогою дегустації підготовлених для аналізу зразків. Отримані в результаті перевірки дані органолептичних показників коньяків наведені в таблиці 3.

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок № 3	Зразок № 4	Зразок №5	Вимоги ДСТУ 4700:2006
Прозорість	Прозора, з блиском	Прозора, з блиском	Прозора, з блиском	Прозора, з блиском	Прозора, з блиском	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень
Колір	Світло-коричневий з золотистим відтінком	Світло-золотистий відтінок	Світло-золотистий відтінок	Світло-коричневий з золотистим відтінком	Світло-коричневий з золотистим відтінком	Ординарні — від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком

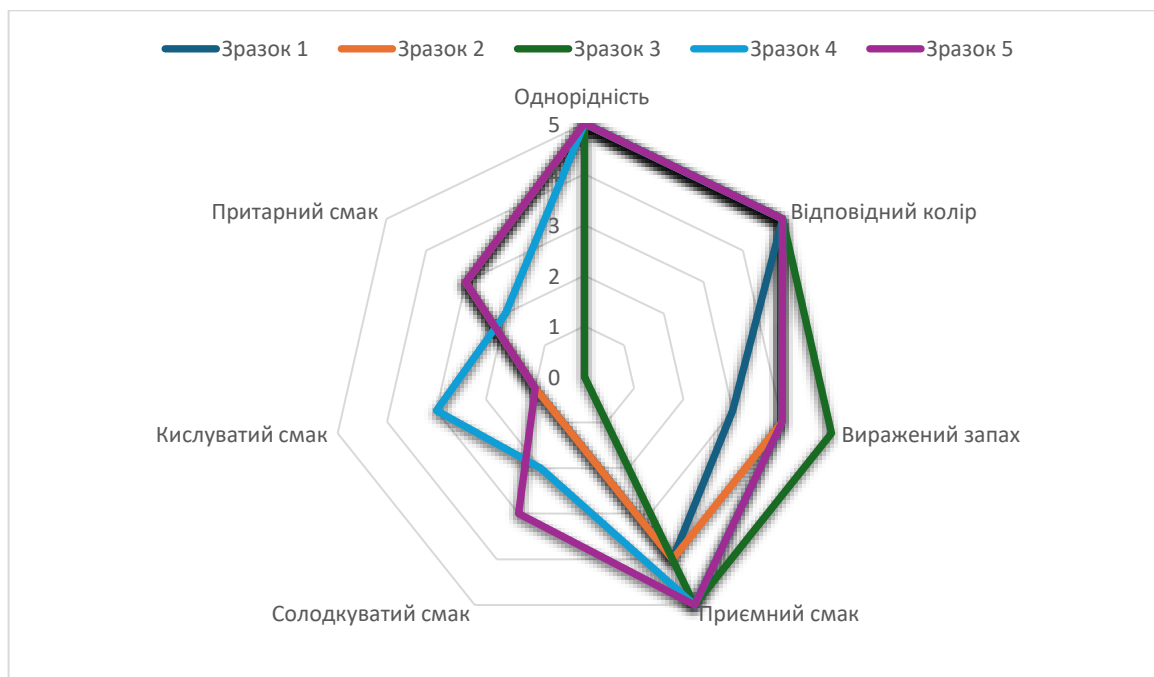
Смак і букет	Він має багатогранність, де чітко відчуваються нотки фруктів і квітів, що відтіняються східними спеціями та сандалом	Має багатий смак, з вишуканими медовими нотками, довгим посмаком	Смолистий, збалансований, насичений, з прямими трав'яними нотками	Карамельно-шоколадний з ванільними нотками й оксамитовою горіховою терпкістю у поєднанні з фруктовим і тонами	Має багатий смак, з вишуканими медовими нотками та трав'яними нотками і довгим посмаком	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів
--------------	--	--	---	---	---	---

Було з'ясовано, що зразки за органолептичними показниками відповідають нормативним документам. Щоб зрозуміти та наочно виявити за якими ознаками органолептичної оцінки відбуваються відхилення якісних показників коньяків застосуємо профільний метод.

Таблиця 3.6- Інтенсивність органолептичних показників

Найменування показника, його характеристика	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
Однорідність консистенції	5	5	5	5	5
Відповідний колір	5	5	5	5	5
Виражений запах	4	4	5	4	3
Приємний смак	4	4	5	5	4
Притарний смак	3	3	0	2	4
Солодкуватий смак	1	2	0	1	1
Кислуватий смак	1	1	1	1	1

Користуючись даними таблиці 3.6 побудовано профільну діаграму(рис.3.1)



З профілограми органолептичних показників коньяків видно, що найбільш позитивних характеристик має зразки №2, 4, 3 які повністю відповідають вимогам нормативного документу. Зразок №1 та №5 також мають позитивні органолептичні характеристики, але менш виражені в порівнянні зі іншими зразками.

Об'ємна частка етилового спирту,% [18]

Коньяк або коньячний спирт наливають до мітки в мірну колбу місткістю 250-300 см при температурі 20 °С. Потім коньяк або коньячний спирт переносять із мірної колби в перегінну. Мірну колбу обполіскують тричі дистильованою водою і зливають промивною водою в перегінну колбу. Загальна кількість промивної води повинна бути не більше 30 см для коньяку і 13 см для коньячного спирту. У мірну колбу наливають 12-15 см³ дистильованої води, в яку занурюють вузький кінець скляної трубки, з'єднаної з холодильником, і поміщають колбу в лід або холодну воду з льодом. Перегінну колбу з'єднують із холодильником і починають перегонку. Нагрівання має бути рівномірним, а перегонка має тривати 55-60 хв для коньяку та 80-90 хв для коньячного спирту.

Під час перегонки дистилят періодично перемішують обертанням приймальної колби. Коли колба наповниться більш ніж наполовину, її опускають так, щоб кінець

трубки холодильника не поринав у дистилят. Кінець трубки холодильника обполіскують 5-6 см, дистильованої води і продовжують перегонку. Коли приймальна колба наповниться на 5-6 см³ нижче мітки для коньяків та см³ для коньячних спиртів, перегонку припиняють. Колбу після енергійного перемішування обертанням щільно закривають пробкою та залишають на 30 хв у термостаті або водяній бані з температурою, при якій відміряли коньяк або коньячний спирт. Потім вміст колби доводять до мітки дистильованою водою температури, при якій витримували дистилят, енергійно перемішують. Об'ємну частку етилового спирту в дистиляті визначають за ГОСТ 3639.

Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм³ , [19]

Згідно, з ГОСТ 13192 Проведення аналізу 20 см³ випробуваного розчину, приготовленого як зазначено у пп. 1.3.2-1.3.5, відмірюють у конічну колбу місткістю 250 см³ і послідовно вносять по 20 см³ першого та другого розчинів Фелінгу. Суміш нагрівають до кипіння і кип'ятять рівно 3 хв. Після осідання осаду закису міді прозору гарячу рідину фільтрують через воронку, що фільтрує, в колбу для відсмоктування, створюючи вакуум за допомогою водоструминного насоса або насоса Комовського. Фільтрат повинен мати синє забарвлення. Блідне забарвлення фільтрату вказує на неприпустимо високий вміст цукру в випробуваному розчині. Осад закису міді промивають у конічній колбі 3-4 рази невеликою кількістю гарячої дистильованої води, щоразу дають воді відстоятися і фільтрують через ту ж фільтруючу лійку, намагаючись не переносити на нього осад. Осад повинен постійно перебувати під тонким шаром води, щоб не стикатися з повітрям. Фільтруючу воронку знімають, фільтрат виливають, колбу для відсмоктування ретельно промивають і обполіскують дистильованою водою і знову закривають пробкою з воронкою, що фільтрує. У конічну колбу приливають невеликими порціями розчин залізоамонійних галунів до повного розчинення осаду (загальна кількість розчину залізоамонійних галунів не повинна перевищувати 20 см³). Прозору зелень нову рідину фільтрують через ту ж фільтруючу воронку в колбу для відсмоктування.

Конічну колбу і фільтруючу лійку промивають 3-4 рази невеликою кількістю дистильованої води. Зібрану в колбі для відсмоктування рідину титрують розчином марганцевокислого калію з $(1/5 \text{ КМПО}) = 0,1 \text{ моль/дм}^3$ до зникнення зеленого кольору та появи блідо-рожевого забарвлення, що не зникає 30 с.1.5.

За обсягом витраченого на титрування розчину марганцевокислого калію (з уч. том поправочного коефіцієнта дотитру) знаходять відповідну масу інвертного цукру в випробуваному розчині.

Масову концентрацію інвертного цукру X , г, дм^3 вина, виноматеріалу або коньяку обчислюють за формулою

$$\frac{X-50-d}{1000}$$

де – маса інвертного цукру, знайдена за табл. 1 додатки, мг;

50 - коефіцієнт перерахунку випробуваного розчину на 1

дм^3 ; 4 - кратність розведення вина, виноматеріалу чи коньяку;

1000 коефіцієнт для перекладу мг інвертного цукру у м.

Обчислення проводять до другого десяткового знака при масовій концентрації цукру до 10 г/дм і першого десяткового знака при масовій концентрації цукру 10 г/дм і більше.

За результат аналізу приймають середньоарифметичне значення результатів двох паралельних визначень і заокруглюють до першого десяткового знака при масовій концентрації цукру до 50 г/дм і до цілого числа при масовій концентрації цукру 50 г/дм і більше.

Абсолютна розбіжність між результатами двох паралельних визначень при довірчій ймовірності $P = 0,95$ не повинна перевищувати $0,11 \text{ г/дм}^3$ при масовій концентрації цукру до 10 г/дм^3 . Допустиме відносне розходження між результатами двох паралельних визначень при довірчій ймовірності $P = 0,95$ не повинно перевищувати 1,2% при масовій концентрації цукру 1 г/100 см^3 і більше.

Абсолютна розбіжність між результатами двох вимірювань, отриманих у різних лабораторіях для однієї партії, що допускається, при довірчій ймовірності $P = 0,95$ не повинна перевищувати $0,3 \text{ г/дм}^3$ при масовій концентрації цукру до 10 г/дм^3 . Допустима відносна розбіжність між результатами двох вимірювань, отриманих у різних лабораторіях для однієї партії при довірчій ймовірності $P = 0,95$, не повинна перевищувати $2,4\%$ при масовій концентрації цукру 1 г/100 см^3 і більше.

Масова концентрація метилового спирту в перерахунку на безводний спирт, г/дм³ [20]

Приготування основного розчину метилового спирту

Наважку метилового спирту масою $1,000 \text{ г}$, зважену в бюксі, переносять у мірну колбу місткістю 100 см^3 і об'єм доводять до мітки розчином етилового спирту об'ємною часткою 40% .

Побудова градуувального графіка

Для приготування розчинів порівняння мірні колби місткістю по 50 см^3 відмірюють $1,25; 2,50; 3,75; 5,00; 6,25; 7,50$ та $8,75 \text{ см}^3$ основного розчину метилового спирту та вміст кожної колби доводять до мітки розчином етилового спирту об'ємною часткою 40% . Масова концентрація отриманих розчинів відповідає $0,25; 0,50; 0,75; 1,00; 1,25; 1,50$ та $1,75 \text{ г/дм}^3$ метилового спирту.

По $0,25 \text{ см}^3$ кожного розчину відміряють у пробірки з притертою пробкою, потім у кожен пробірку додають по 2 см^3 розчину марганцевокислого калію, перемішують і залишають на 3 хв , періодично збовтуючи рідину. Потім у кожен пробірку вносять по 2 см^3 розчину щавлевої кислоти, збовтують до розчинення осаду і додають по краплях розчин метабісульфіту натрію або калію, або бісульфіту натрію до знебарвлення рідини. З кожної пробірки відбирають по 1 см^3 розчину, переносять в інші сухі пробірки, в кожен додають по 1 см^3 сірчаної кислоти, дають суміші охолотитись, а потім вносять ще по 1 см^3 сірчаної кислоти, перемішують та охолоджують до кімнатної температури та у всі пробірки додають по дві краплі розчину солі динатрієвої хромотропової кислоти. Пробірки відразу поміщають на 15

хв у склянку з водою з температурою $(60 \pm 1)^\circ\text{C}$. Після охолодження до кімнатної температури оптичну густину отриманих розчинів порівняння метилового спирту вимірюють на фотоелектроколориметрі при зеленому світлофільтрі (тах 540 нм) у кюветі з відстанню між робочими гранями 5 мм.

Градувальний графік будують, відкладаючи по осі абсцис об'ємну частку метилового спирту у відсотках у розчинах порівняння: по осі ординат відповідні їм величини оптичних Густин. Величину оптичної щільності розчину порівняння вимірюють по відношенню до контрольного розчину. Контрольний розчин готують точно так, як розчини порівняння, тільки замість $0,25\text{ см}^3$ розчину метилового спирту беруть таку ж кількість розчину етилового спирту об'ємною часткою 40%.

Проведення випробування

Перед проведенням випробування коньяк або коньячний спирт розбавляють дистильованою водою до одержання розчину об'ємною часткою етилового спирту 40%. Отриману рідину наливають точно до мітки у мірну колбу місткістю 50 см^3 , переносять у перегінну колбу (круглодонну або плоскодонну) і починають перегонку. Приймачем служить та сама мірна колба. Перегонку припиняють, коли мірна колба буде заповнена приблизно на 80%, потім вміст моєї колби доводять до мітки дистильованою водою, $0,25\text{ см}^3$ отриманого дистиляту відміряють в пробірку з притертою пробкою і визначають вміст метилового спирту.

При приготуванні контрольного розчину замість $0,25\text{ см}^3$ розчину етилового спирту беруть таку ж кількість дистильованої води.

Примітки: 1.

Для випробування можна використовувати дистилят коньяку або коньячного спирту, що залишився після визначення міцності. У цьому випадку дистилят розбавляють до одержання розчину об'ємною часткою етилового спирту 40%.

2. У молодому безбарвному коньячному спирті вміст метилового спирту визначають без перегонки.

Масову концентрацію метилового спирту (X) у коньяках та коньячних спиртах, г/дм³, обчислюють за формулою

$$X = A \cdot K,$$

де 4 - масова концентрація метилового спирту, знайдена за градувальним графіком, г/дм³;

K - кратність розведення коньяку чи коньячного спирту.

Обчислення проводять до другого десяткового знака. За результат аналізу приймають середньоарифметичне значення результатів двох паралельних визначень і округляють його до другого десяткового знака. Абсолютна розбіжність, що допускається, між результатами двох паралельних визначень при довірчій ймовірності P 0,95 не повинна перевищувати 0,07 г/дм³. Абсолютна розбіжність між результатами двох вимірювань, отриманих в різних лабораторіях для однієї партії при довірчій ймовірності P= 0,95, не повинна перевищувати 0,15 г/дм³.

Висновок до розділу 3

Відповідно до Закону України № 123-IX від 19.09.2019, який був прийнятий у зв'язку з Угодою про асоціацію з ЄС, використання назви «коньяк» заборонено для напоїв, що не походять з французького регіону Коньяк. Тому українські напої, які раніше називалися коньяками, мають називатися «бренді».

Проте аналіз асортименту показав, що у торговельних мережах простежується відмінність у маркуванні: українські підприємства переважно продовжують позначати продукцію терміном «Коньяк». Іноземні виробники (крім французьких) найчастіше використовують назву «Бренді». Назва «коньяк» є захищеним географічним найменуванням і може застосовуватися виключно до продукції, виробленої у французькій провінції Коньяк.

Асортимент коньяку може включати різні категорії, які відрізняються за мінімальним терміном витримки в дубових бочках:

- VS (Very Special) або VSOP (Very Superior Old Pale): Молоді коньяки, витримані від до 8 років, мають більш свіжий та фруктовий смак.

- XO (Extra Old) або Napoleon: Витримуються щонайменше 6 років, часто значно довше. Мають багатший, складніший смак з вираженими деревними та ванільними нотками.

- Hors d'âge (Beyond Age): Найстаріші та найбільш елітні коньяки, витримані мінімум 10 років, з вишуканим смаком та глибокими деревними та фруктовими нотками.

- Fine Champagne: Преміальні коньяки, виготовлені з винограду, вирощеного в областях Коньяк та Гранд Шампань, відзначаються особливо вишуканим смаком та ароматом.

«Сільпо» пропонує найбільший асортимент коньячної продукції. Представлені позиції як українських, так і іноземних виробників з таких країн, як Франція, Азербайджан, Молдова, Грузія, Вірменія, Іспанія. Також зазначається найбільший відсоток імпортних виробників. «Таврія В» має широкий вибір коньячної продукції, де переважають українські коньяки. «АТБ-маркет» пропонує доволі невеликий асортимент коньяку. Найбільш поширений об'єм тари в усіх мережах становить 500 мл.

Згідно з ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови», коньяки розливають у скляні, порцелянові або фаянсові пляшки місткістю від 0,05 дм³ до 1,0 дм³ і більше.

Проаналізовані зразки (ТМ «Aliko», «KOBLEVO», «AZNAURI», «SHABO», «TAVRIA») відповідали вимогам:

Тара: прозора скляна пляшка, місткість 500 мл.

Закупорювання: коркова пробка з алюмінієвим ковпачком з перфорованим відривним кільцем, що відповідає вимогам ДСТУ.

Стан тари: пляшки цілі, без механічних пошкоджень, подряпин та пухирців повітря. Наявна непошкоджена акцизна марка.

Маркування всіх зразків було визнано відповідним умовам законодавства, зокрема Закону України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів.

РОЗДІЛ 4 МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ ПРИ ЕКСПОРТІ КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ

4.1. Застосування заходів нетарифного регулювання при експорті коньячних виробів

Здійснення експортно-імпортних операцій із коньячними та алкогольними виробами в Україні супроводжується низкою заходів нетарифного регулювання — таких, що не пов'язані з накладанням мит, але мають значний вплив на доступ до зовнішніх ринків і контроль над обігом продукції.

Заходи нетарифного регулювання — це адміністративні, технічні, сертифікаційні, дозвільні, квотні чи інші обмеження, які держава може застосовувати для регулювання зовнішньоекономічної діяльності без використання мит [24]. Такі заходи можуть бути спрямовані на захист внутрішнього ринку, охорону здоров'я, підтримку вітчизняного товаровиробника, контроль якості та безпеки продукції.

До типових нетарифних заходів відносять: ліцензування виробництва або торгівлі, сертифікацію продукції, дозвільні процедури, квотування, санітарно-ветеринарний або фітосанітарний контроль, контроль походження, відповідність стандартам [21].

У 2024 році ухвалений Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилятів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів...» (далі — Закон № 3817-IX), який встановлює основні правила для виробництва, ввезення, вивезення, оптової та роздрібної торгівлі алкогольними напоями [3]. Умовою для легального експорту або імпорту алкогольних виробів стало наявність відповідної ліцензії (наприклад, на право виробництва або торгівлі алкогольними напоями) у суб'єкта господарювання.

Це означає, що експорт коньячних виробів з України не може відбуватися довільно: необхідно пройти процедури ліцензування, декларування, можливо —

сертифікації продукції, оформлення акцизних документів, а також дотримання санітарних, епідеміологічних і стандартних норм [23].

Практичні інструменти нетарифного регулювання, застосовані до алкогольної продукції:

1. Ліцензування виробництва та експорту/імпорту алкогольних напоїв. Згідно із законодавством, лише суб'єкти з діючими ліцензіями можуть здійснювати експорт алкогольних виробів.

2. Декларування та облік через митні процедури. При експорті алкогольних виробів необхідне належне митне оформлення — з дотриманням вимог для алкоголю, спирту, дистилятів.

3. Сертифікація і контроль якості, безпечності продукції — із залученням санітарно-епідеміологічних, ветеринарних, фітосанітарних та інших контролюючих органів, що слідкують за відповідністю алкогольних виробів стандартам безпеки.

4. Адміністративні обмеження або заборони — за наявності ризиків для здоров'я, громадського порядку, суспільної моралі або інших загроз.

5. Контроль за походженням і чесністю оформлення — щоб запобігти фальсифікації, нелегальному обігу, ухиленню від регуляторних вимог, відмиванню «чорного ринку» [22].

Інструменти нетарифного регулювання відіграють важливу роль у гарантуванні відповідності стандартам і захисті внутрішнього ринку. Зокрема, вони дозволяють:

- Перевіряти якість та безпеку алкогольних виробів, що експортуються.
- Забезпечувати легальний, контрольований експорт, мінімізуючи ризики фальсифікації та нелегального обігу.
- Сприяти дотриманню стандартів, які потрібні для виходу на міжнародні ринки з певними вимогами щодо сертифікації та безпечності.
- Захищати імідж та репутацію виробників і країни як експортера.

Водночас, існують і виклики: застосування нетарифних заходів може створювати додаткові бар'єри для невеликих або нових виробників — через складність ліцензування, витрати на сертифікацію, бюрократичні процедури [30].

Також є проблема — відсутність єдиної, чітко сформульованої класифікації та нормативного підходу для всіх нетарифних заходів: у наукових джерелах зазначається, що відповідні механізми регулювання є доволі різномірними і часто узгоджуються з міжнародними стандартами окремо для кожного товару або групи товарів [27].

З огляду на специфіку алкогольної продукції — ризики для здоров'я, необхідність контролю якості, потребу відповідності міжнародним стандартам — застосування заходів нетарифного регулювання для експорту коньячних виробів є обґрунтованим і необхідним. Утім, для бізнес-сторони, особливо для малих виробників, важливо, щоб регуляторна політика була прозорою, передбачуваною та не створювала надмірні бар'єри, які можуть стримувати розвиток експорту.

4.2.Визначення країни походження та застосування преференційних заходів

Поняття «країна походження» (origin of goods) означає країну або юрисдикцію, яка вважається країною виробництва товару — тобто країну, де товар був «остаточно виготовлений» або де відбулася його остання суттєва переробка (last substantial transformation). Це важливий критерій для застосування митних, торговельних та преференційних режимів [25]. У загальних (непреференційних) правилах визначення походження (non-preferential origin) враховують, чи товар «цілком одержаний» в одній країні, чи пройшов достатню переробку, якщо використовували сировину або компоненти з інших країн.

Для алкогольних і коньячних виробів це означає, що для надання їм «походження» певної країни — напій має бути вироблений або витриманий у ній, незалежно від того, звідки імпортоване сировина або компоненти, за умови, що обробка відповідає вимогам переробки, які встановлені у відповідних правилах [34].

Документально країна походження підтверджується шляхом сертифіката походження, декларації або іншого дозволеного документа. При експорті чи імпорті ці дані мають бути зазначені у митній декларації.

Переваги преференцій — це зниження або нульове ввізне мито та/або інші пільги, що надаються товарам, які відповідають правилам походження, якщо вони експортуються між країнами, між якими існує відповідна торговельна угода [33].

Для України така можливість існує в межах міжнародних угод про вільну торгівлю або преференційні торговельні режими. При цьому для кожного виду продукції — включно з алкогольними напоями — можуть бути встановлені специфічні правила походження [25].

Щоб експортер або імпортер міг скористатися преференційною ставкою, необхідно, щоб:

а) товар відповідав вимогам, які визначили до «походження» за правилами угоди;

б) походження було документально підтверджено — наприклад, за формою сертифіката походження (наприклад, сертифікат «EUR.1», якщо передбачено угодою) або декларацією про походження [26, 28].

У контексті експорту коньячних виробів з України це означає: якщо продукція фактично вироблена в Україні — тобто перегнана, витримана й упакована тут — вона може отримати статус «українського походження». Якщо при цьому існує угода з країною-отримувачем, яка передбачає преференції, — експорт може здійснюватися зі ставками, вигіднішими, ніж повні митні.

Практичні обмеження та особливості для алкогольних (коньячних) виробів:

1. Технологічні та сировинні умови. Для отримання статусу походження і, як наслідок, права на преференції, потрібна реальна переробка: не просто упаковка чи фасування, а дистиляція, витримка, виготовлення в Україні. Якщо лише здійснюється фасування або маркування імпортованого продукту — це, за правилами non-preferential origin, не надасть права на походження.

2. Документальне підтвердження походження. Без належного сертифіката або декларації митні служби не зможуть визнати товар таким, що має походження з України, а преференційні пільги не застосовуватимуться.

3. Відповідність угодам про преференції. Лише ті товари, походження яких визначено відповідно до правил, викладених у відповідних міжнародних договорах, можуть претендувати на пільгові умови.

4. Контроль упаковки та комплектуючих. Згідно з нормами — упаковка, тара, складові не повинні мати іншого походження — або, якщо мають, їх походження має бути належним чином враховане, щоб не нівелювати правомірність декларації походження.

Застосування правил походження і преференцій відкриває для українських виробників певні переваги при експорті коньяку та брендів за кордон — за умови, що продукція вироблена повністю в Україні. Це може знизити митні витрати, зробити українську продукцію більш конкурентоспроможною на зовнішніх ринках, особливо

в країнах-партнерах, де діють торговельні угоди з Україною. Водночас, недотримання умов — наприклад, використання імпортованих виноматеріалів без належної переробки, недостатній рівень виробництва, недостатня документація — може позбавити право на преференції або призвести до відмови визнання походження, що суттєво впливає на експортні можливості.

4.3. Місце митної вартості в структурі опадаткування та порядок її визначення при експорті. Роль митних платежів в системі економічних відносин і порядок їх нарахування при експорті коньячних виробів

Митна вартість — це базовий показник, на основі якого здійснюється розрахунок митних платежів (мита, акцизів, ПДВ тощо) під час переміщення товарів через митний кордон [1]. Для товарів, які експортуються або імпортуються — в тому числі алкогольних — митна вартість є ключовою для розрахунку всіх митних зобов'язань.

При експорті коньячних виробів з території України митні платежі можуть бути мінімальними або відсутніми — залежно від категорії товару, наявності відповідних податків та пільг. Згідно з інформацією від Державної митної служби України (ДМС), при експорті акцизний податок та ПДВ, як правило, не справляються [28]. Водночас, вивізне мито може застосовуватися, але для більшості товарів — за винятком спеціалізованих категорій — його ставка та застосування визначають окремими законами.

При експорті товарів з України (митний режим «експорт») митна вартість визначається відповідно до положень Митний кодекс України (МКУ). Основне правило — використовувати ціну, вказану в інвойсі або проформа-інвойсі [32]. Згідно зі статтею МКУ, митна вартість товарів, що експортуються, визначається на момент їх першого поміщення під митну процедуру експорту і фактичного вивезення.

Якщо до ціни, що фактично сплачена або підлягає сплаті, додаються додаткові витрати (наприклад, витрати на транспортування до кордону, страхування, пакування, навантаження/розвантаження, брокерські комісії тощо), і вони не були включені до ціни — ці витрати також мають бути враховані у митній вартості. У контексті експорту коньячних виробів, це означає, що при підготовці митної декларації експортер мусить надати повний перелік витрат, пов'язаних з підготовкою й вивезенням партії — напій, тара, пакування, логістика до кордону, страховка тощо.

За загальним правилом, при експорті з України ввізне мито, акциз і ПДВ зазвичай не сплачуються [29]. Це зменшує податкове навантаження на експорт — й робить експорт більш конкурентоспроможним. Вивізне мито може застосовуватися лише до окремих категорій товарів, визначених законодавством. Алкогольні вироби, як правило, не входять до списків товарів, що обкладаються вивізним митом, тому експорт коньяку часто здійснюється без мита. Зазвичай при експорті ПДВ не нараховується — експорт, згідно з нормами, може обкладатися ставкою 0%.

Отже, при належному оформленні експортних документів та правильному визначенні митної вартості, експорт коньячних виробів з України може бути максимально вигідним з точки зору податкового навантаження.

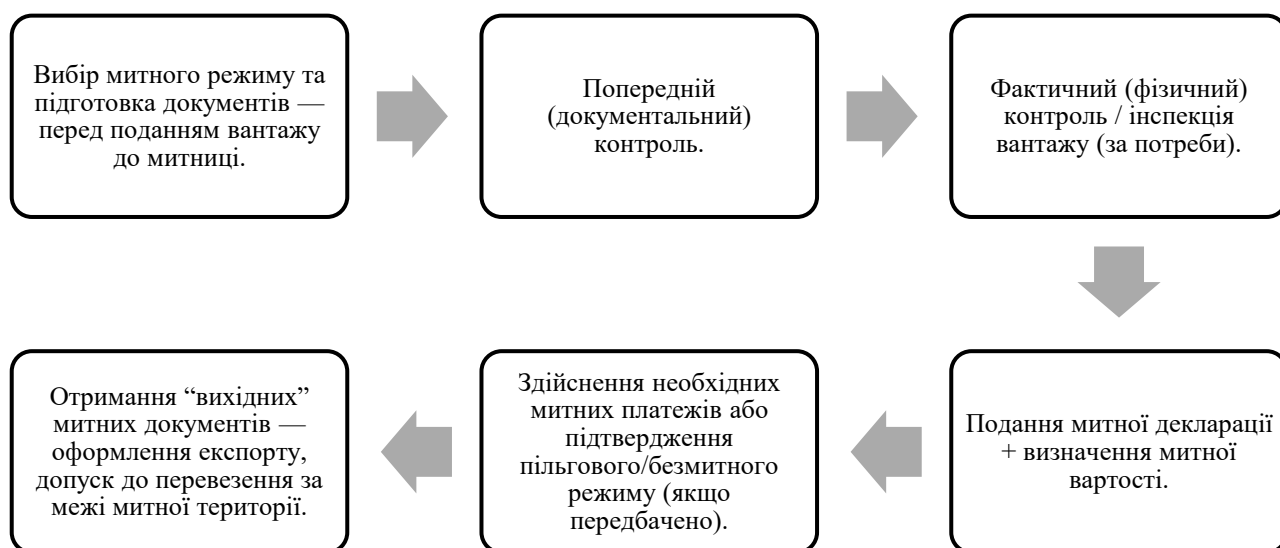
У 2023 році парламент ухвалив законопроект, який запроваджує тимчасові особливості в визначенні митної вартості для певних груп товарів, що експортуються, за умов воєнного стану та протягом року після його завершення [35]. Суть змін: митна вартість таких товарів може визначатися на основі ціни, вказаної у інвойсі або проформа-інвойсі, але з урахуванням мінімальної ціни, яка відповідає ринковим цінам на міжнародних товарних біржах. Це говорить про можливість застосування «мінімальних» граничних цін — якщо інвойс занадто занижений — з метою запобігання ухиленню від оподаткування.

Для експортерів коньяку це означає: під час дії подібних тимчасових нормативів потрібно бути готовим до того, що митна вартість їх товарів може

перевірятися на відповідність ринковим стандартам — і, як наслідок, митні платежі можуть коригуватися, якщо заявлена вартість буде значно нижчою за «ринкову».

4.4. Технологічна схема митного контролю та митного оформлення кон'ячних виробів

Загальна структура процедури митного контролю та оформлення



1. Підготовка до митного оформлення. Перед поданням до митниці експортер (або оператор ЗЕД) має підготувати пакет документів. Для алкогольних/кон'ячних виробів це часто означає: наявність ліцензії, відповідних сертифікатів якості, документації на партію продукції, інвойсу, контракту, сертифіката походження тощо. Також потрібно підготувати інформацію для митної декларації: точну кількість, характеристику товару (код за УКТ ЗЕД), фактурну ціну, умови транспортування та інші супутні витрати (пакування, вантаж-розвантаження, страхування, доставка до кордону). Якщо партія перевозиться авто чи іншим видом транспорту — вантаж оформлюється як “експортні товари”, а транспортний засіб спочатку проходить прикордонний контроль, потім — митний.

2. Попередній документальний контроль. Після подання декларації та документів митні органи здійснюють попередній документальний контроль: перевірку наявності всіх необхідних документів, відповідності товару поданим даним, походження, сертифікацій, відповідності правил для алкогольної продукції. Для алкогольних/коньячних виробів — враховують, що такі товари належать до підакцизних, або підлягають спеціальному контролю, як товари, що переміщуються через митний кордон з акцизом або ліцензійними обмеженнями. Якщо документи оформлені коректно, митниця дає “дозвіл” на подальше оформлення. Якщо ж є невідповідності — декларацію можуть відхилити або запросити додаткові документи/сертифікати.

3. Фізичний митний контроль (інспекція вантажу). У випадках, передбачених ризиковими профілями або на вимогу митниці — вантаж підлягає фактичному огляду (контроль тары, маркування, кодування, перевірка кількості, наявність пломб, відповідність упаковки). Для алкогольних виробів це може бути перевірка цілісності пляшок, етикеток, пакування, відповідності декларації. Ця процедура застосовується відповідно до “технологічної схеми митного контролю” для підакцизних товарів. Якщо все відповідає — митниця допускає продовження процедури; якщо є зауваження — може бути відмовлено у випуску вантажу або запропоновано усунути невідповідності.

4. Декларування, визначення митної вартості та оподаткування. При експорті декларант вказує митну вартість (згідно з інвойсом + додаткові витрати, якщо передбачено). У випадку стандартного експорту, алкогольні вироби або інші підакцизні товари підлягають спеціальним правилам — де можуть бути вимоги щодо акцизу, ліцензії, сертифікації. Якщо експорт відбувається до країни-отримувача, де діють особливі вимоги, необхідно надати всю необхідну документацію, включно з сертифікатом якості, країни походження, підтвердження відповідності стандартам — все це має бути зазначено в декларації.

5. Видача митних документів та випуск вантажу. Після успішного проходження контролю, підтвердження декларації, (за потреби) сплати митних або акцизних платежів — митниця видає відповідні документи, які дозволяють переміщення вантажу за межі митної території України (якщо це експорт), або — перевезення вільно по території (якщо імпорт). Це формальна “розмитнення/розмитнення-на-вивезення” (customs release / export clearance). Вантаж може бути переданий перевізнику та відправлений до країни-отримувача [22; 31].

Технологічна схема митного контролю та оформлення коньячних виробів передбачає чітку й багатоступеневу процедуру: від підготовки документів, попереднього контролю, фактичного огляду вантажу — до декларації, оцінки вартості, можливих платежів і випуску вантажу. Для алкогольної продукції процедура є значно жорсткішою, ніж для стандартних товарів, через необхідність ліцензування, акцизного обліку, контролю якості.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4

Правове й процедурне регулювання експорту алкогольних напоїв — зокрема коньячних — в Україні має на увазі суворе поєднання митних процедур і спеціального регулювання виробництва/обігу. Згідно з Закон України № 3817-IX, експорт алкогольних виробів можливий лише за умови наявності у суб'єкта господарювання ліцензії на право виробництва алкоголю.

Алкогольні вироби (спирт, дистиляти, алкогольні напої) не підпадають під спрощену митну процедуру, доступну для багатьох інших товарів: спрощений режим з відсутністю мит, ПДВ чи акцизів не поширюється на спиртні та тютюнові вироби. Процедура митного оформлення передбачає декларування товару, визначення митної вартості, а також проходження документального та — за необхідності — фізичного контролю вантажу (перевірка маркування, пломб, відповідності партії тому, що зазначено у декларації). Дотримання цих норм — обов'язкова умова для легального вивезення коньячних виробів.

Законодавчі зміни, що набули чинності з 2025 року, уточнюють, що всі операції з експортом алкоголю здійснюються лише суб'єктами з відповідною ліцензією, а переміщення здійснюється через декларування за правилами митного режиму експорту. Таким чином, легальний експорт — це не просто питання проходження митниці, а гарантія того, що продукт відповідає встановленим стандартам, які держава контролює.

Враховуючи особливий статус алкогольної продукції як підакцизної (із підвищеним контролем), технологічна схема митного контролю та оформлення повинна бути чіткою, злагодженою і передбачати всі етапи — від оформлення документації, через сертифікацію, до фактичного контролю і випуску вантажу.

Для виробника чи експортера коньяку в Україні — дотримання усіх вимог митного та ліцензійного регулювання є обов'язковим: від ліцензії на виробництво,

через належне пакування, маркування, декларування, до надання усіх необхідних документів при оформленні.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

Згідно Конституції України та Закону України «Про охорону праці», державна політика України в галузі охорони праці спрямована на створення безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

Для організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі дуже важливу роль відіграє охорона праці на робочому місці для забезпечення здорових умов праці [36,37].

5.1. Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві, в організації чи установі

Згідно НПАОП 52.0-1.01-96 на підприємстві роздрібної торгівлі, де знаходиться робоче місце товарознавця, на працюючого можуть діяти наступні потенційно небезпечні та шкідливі виробничі фактори [36]:

Виробничі фактори залежно від наслідків, до яких може привести їх дія, прийнято підрозділяти на небезпечні та шкідливі.

Небезпечний виробничий фактор - фактор, вплив якого на працюючого у певних умовах приводить до травми або різкого погіршення здоров'я. Шкідливий виробничий фактор - фактор, вплив якого на працюючого у певних умовах приводить до захворювання або зниження працездатності. В залежності від рівня та тривалості впливу шкідливий фактор може стати небезпечним. За природою дії на організм людини небезпечні та шкідливі виробничі фактори підрозділяються на чотири групи: фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

До фізичних небезпечних та шкідливих виробничих факторів відносяться

фактори, що характеризують технологічний процес (рухомі машини та механізми, рухомі частини обладнання, вироби, заготовки та матеріали, що пересуваються, гострі кромки, заусениці; підвищена або знижена температура поверхонь обладнання або матеріалів; підвищене значення електричної напруги, підвищений рівень статичної електрики), та фактори, що характеризують повітря виробничих приміщень (підвищена запиленість та загазованість повітря робочої зони, метеорологічні умови, підвищений рівень шуму, ультразвукових коливань, вібрації на робочому місці, недостатня освітленість робочої зони і т. п.). Хімічні небезпечні та шкідливі виробничі фактори підрозділяються:

- за характером впливу на людину на: токсичні (викликають отруєння організму), дратівні, сенсibiliзуючі (викликають алергію), канцерогенні (викликають злоякісні утворення), мутагенні (впливають на зміну спадковості), репродуктивні;
- за шляхом проникнення у організм людини: проникаючі через органи дихання, шлунково-кишковий тракт, шкіру та слизові оболонки.

Біологічні небезпечні та шкідливі виробничі фактори містять такі біологічні об'єкти: мікроорганізми (бактерії, віруси та ін.) та продукти їх життєдіяльності, макроорганізми (рослини та тварини). Психофізіологічні - фізичні та нервово-психічні перевантаження. Повний перелік небезпечних та шкідливих виробничих факторів дається у ГОСТ 12.0.003-74.

Класифікацію небезпечних та шкідливих виробничих факторів потрібно навести лише для конкретного виробничого приміщення, для якого в подальших структурних частинах розділу буде проводитись аналіз умов праці.

Для кожного із визначених в попередньому пункті небезпечних та шкідливих виробничих факторів необхідно вказати можливі причини їх виникнення. Наприклад, недостатність природного освітлення може бути спричинена невідповідністю геометричних розмірів та кількості світлових прорізів характеристиці зорових робіт, що виконуються в даному виробничому приміщенні.

Для кожного із визначених в пункті 2.1.1 небезпечних та шкідливих виробничих факторів стисло описати їхню дію на організм людини. Наприклад, недостатність природного освітлення може призвести до швидкої втоми органів зору, зменшення продуктивності праці, часткової втрати зору тощо.

5.2.Розміщення виробничого устаткування і його обслуговування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі

Основним обладнанням робочого місця товарознавця є монітор, клавіатура, принтер, робочий стіл, стілець (крісло); допоміжним - шафи, та інше.

Загальна площа приміщення становить 36 м², висота – 3,4 м, приміщення має два вікна. Кількість працюючих у приміщенні - 4 чоловіка.

Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $36 : 4 = 9$ (м²/чол.) робочої площі.

Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.

Робочим місцем називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення.

Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції — справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване — на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям — полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20—25 см. При роботі

на вищому столі лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилитися, що швидко стомлює працівника. Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9—10 см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентаря.

При визначенні ширини і довжини (фронту) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в

горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70—80 см, а довжина (фронт) — 100—120 см. За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна. Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30° . У середньому для людини він складає 120° , тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18° . У цьому секторі огляду розміщується те, що працівник має побачити миттєво.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті. Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання (у м):

- між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць до 3 м.
- між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання — 0,1—0,2
- між стіною і механічним обладнанням — 0,2—0,4 · між стіною і тепловим обладнанням — 0,4
- між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною — 1,5 · між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання — 1,5
- між робочими фронтами секцій варочних коштів — 2,0
- між електричними коштами, виставленими водну лінію — 0,75
- між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло — 1,5
- між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху — 0,8.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентаря і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до

Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства, затверджених Міністерством торгівлі СРСР від 01.01.87 р., залежно від типу і

потужності підприємства. До виробничого інвентаря висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

Необхідно домагатися зменшення шуму на робочих місцях, що зменшує стомлюваність працівників. Для покращення умов праці широко використовують місцеву вентиляцію, витяжні шафи, зонти (місцевий відсос), що вловлюють випари, гази, чад, дим на місці проведення робіт, не допускаючи їх поширення.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огороження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням, регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, — це унеможливорює знеосіблення на виробництві і підвищує відповідальність.[38]

5.3.Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря

Згідно «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» нормативні показники мікроклімату і чистоти повітря у робочій зоні буде забезпечуватися організаційними та технічними засобами [39].

Технічні засоби:

- раціональна фільтруюча вентиляція (кондиціонер);
- опалення (центральне електричне), яке використовується в холодну пору року;
- кондиціонування повітря (кондиціонер), яке використовується в теплу пору року;
- зволожувачі повітря, що заправляють щодня дистильованою або кип'яченою питною водою.

Організаційні засоби:

для зниження рівня запиленості робочої зони буде проводиться щоденне вологе прибирання на початку робочого дня та щомісячне генеральне прибирання.

5.4.Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації

Нормоване значення шуму в нашому приміщенні не перевищує 60 Дб, згідно ДСанПіН 3.3.2.007-98, ДСН 3.3.6-037-99 і підтримується завдяки наступним заходам:

- перерви у роботі за комп'ютером на 15 хвилин через кожні 2 години;
- користуватися лише справними комп'ютерами і оргтехнікою;
- віброзвукопоглинанням (подвійне засклення) – захищає від шуму за вікном;
- облицювання стін – штукатуркою і фанерою, шпалери, панелі;
- підлога устелена паркетом та килимовим покриттям, лінолеум.

5.5.Забезпечення нормованих показників освітлення

На робочому місці товарознавця передбачене суміщене: природне (бокове однобічне) із штучним освітлення. Застосовані віконні блоки з внутрішнім відкриванням стулок, жалюзі та штори з напівпрозорої тканини.

Проектом заплановано робоче загальне рівномірне освітлення, додатково використовуються світильники з люмінесцентними лампами типу: ЛБ 40-1. Також на робочих місцях використовується місцеве освітлення (лампи розжарювання).

Відповідно до ДБН В.2.5-28-2006 до розряду і підрозряду зорової роботи Б-1-штучне освітлення робочих поверхонь при загальному освітленні становить – 300 лк, а коефіцієнт природного освітлення складає 1,2 %

Підтримування запроєктованого освітлення забезпечується очищенням (миттям) віконних блоків і світильників не менше ніж 1 раз у квартал за графіком чищення від пилу прилади освітлення.

5.6. Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп'ютера

Відповідно до «Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин» необхідно дотримуватися вимог безпеки під час роботи з ПК .

Щодня перед початком роботи необхідно очищати екран ПК від пилу та інших забруднень. Після закінчення роботи ПК повинні бути відключені від електричної мережі. У разі виникнення аварійної ситуації необхідно негайно відключити ПК від електричної мережі.

Не допускається:

- виконувати обслуговування, ремонт та налагодження ПК безпосередньо на робочому місці оператора;
- зберігати біля ПК папір, дискети, інші носії інформації, запасні блоки, деталі тощо, якщо вони не використовуються для поточної роботи;
- відключати захисні пристрої, самочинно проводити зміни у конструкції та складі ПК або їх технічне налагодження;
- працювати з ПК, у яких під час роботи з'являються нехарактерні сигнали, нестабільне зображення на екрані тощо;

- працювати з матричним принтером за відсутності вібраційного килимка та зі знятою (піднятою) верхньою кришкою.

-

5.7. Пожежовибухонебезпека, заходи і засоби

Категорія робочого приміщення з пожежовибухонебезпеки – В відповідно до НАПБ Б.03.002-2007 (легкозаймисті, горючі й важкогорючі

рідини, тверді горючі й важкогорючі речовини й матеріали, здатні при взаємодії з водою, киснем повітря або одні з іншим тільки горіти за умови, що приміщення, у яких вони перебувають, або використовуються, не відносяться до категорій А або Б) .

Згідно ГОСТ 27331-87 виділяють класи можливих пожеж – А (звичайні тверді горючі матеріали (дерево, вугілля, папір, гума, текстильні матеріали тощо), горіння яких супроводжується (підклас А1) або не супроводжується (підклас А2) тлінням); Е (електроустаткування під напругою).

Пожежна безпека на робочому місці забезпечується наступними заходами та засобами:

- захист електричних мереж у виробничих приміщеннях від короткого замикання і перевантажень;
- передбачення пожежних сповіщувачів(ручний – кнопка);
- використовуються два порошкові вогнегасники, місткістю бкг – 2 штуки згідно ГОСТ 27331-87;
- застосування внутрішньої системи пожежогасіння: - від пожежних гідрантів, установлених на внутрішній мережі протипожежного водопостачання;
- встановлена система пожежної сигналізації, яка автоматично включається, якщо в якомусь адміністративному приміщенні температура повітря перевищить 72 градуси спринтерні системи [44].

5.8. Шляхи евакуації

Відповідно до НАПБ А.01.001-2004 в приміщенні, де розташоване робоче місце товарознавця, евакуаційні шляхи з будівлі забезпечують безпечну евакуацію усіх людей, що знаходяться в приміщеннях будівлі через евакуаційні виходи [28].

В адміністративній будівлі, де розташоване робоче місце товарознавця, працівників менше ніж 50 осіб, тому евакуаційний вихід тільки один. Ширина шляхів евакуації — 1 м, дверей — 0,8 м. Двері з однобічним розташуванням відчиняються з приміщень до загального коридору. Ширина евакуаційного шляху коридором є ширина коридору, зменшена на половину ширини полотна дверей.

Висота проходу на шляхах евакуації проектується 2 м.

Двері на шляхах евакуації будуть відкриватись у напрямку виходу з будівлі. Висота дверей на шляхах евакуації 2 м.

Евакуаційні шляхи втримуються вільними - нічим не загромождаються. Евакуаційні виходи ведуть з приміщень назовні через коридор.

Евакуація з будівлі також можлива через вікна, тому що в кабінеті є одне вікно. Шляхи евакуації забезпечуються евакуаційним освітленням, а ті шляхи,

що не мають природного освітлення, постійно освітлюються (при наявності людей). В нічний час вмикається світильник евакуаційного освітлення. У світильнику евакуаційного освітлення встановлена лампа розжарення. Евакуаційна освітленість у будівлі - 0,5 Лк, поза приміщенням - 0,2 Лк.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ринок коньяків (України) характеризується домінуванням вітчизняного виробника, але значною присутністю імпорту (особливо у преміум-сегменті). Існує чітке сегментування за віком (ординарні, марочні, колекційні) та ціновою категорією. Основним трендом є посилення конкуренції у середньому ціновому сегменті та зростання популярності витриманих напоїв. Спостерігається певна тенденція до заміни терміна "коньяк" на "бренді" для вітчизняної продукції через європейські зобов'язання.

Ключовими споживчими властивостями є органолептичні показники (аромат, смак, колір), безпечність (відсутність метанолу, важких металів), економічність (співвідношення ціна/якість) та соціально-психологічні (престиж, статус). Український споживач часто орієнтується на відомий бренд та наявність позначки про витримку ("3 зірки", "5 зірок", "КВ", "КС").

Коньяки та бренді класифікуються в групі 22 "Алкогольні та безалкогольні напої та оцет". Основний код, що охоплює коньяки (бренді), — це 2208.20 ("Спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом переганання виноградного вина або вичавок з винограду"). Більш детальний код, що конкретно стосується коньяку (cognac) та арманьяку (armagnac): 2208 20 12 00 (уміст фактичної концентрації спирту не більш як 50% об'єму; у посудинах ємністю 2 л чи менш). При імпорті/експорті важливо уточнити повний 10-значний код УКТЗЕД, оскільки від нього залежить застосування ставок мита та акцизного податку.

Оскільки Одеса є великим портовим та торговельним центром, а також регіоном виноробства, асортимент коньяків тут є одним з найширших в Україні. Він включає місцеву продукцію (Одеський коньячний завод – "Шустов"), продукцію інших українських заводів, а також великий вибір імпортних брендів (Франція, Грузія, Вірменія). Асортимент сегментований за об'ємом, пакуванням (подарункове, стандартне) та категорією витримки.

Більшість коньяків України відповідають вимогам Закону "Про інформацію для споживачів харчових продуктів". Маркування, як правило, містить обов'язкові елементи: назву, виробника, вміст спирту, об'єм, термін придатності (або його відсутність), попередження про шкоду алкоголю та позначення витримки. Головні проблеми: іноді нечітке зазначення походження спиртів та використання "коньячної" термінології для продуктів, які можуть бути лише "бренді" (особливо для експорту). Пакування (пляшка, етикетка, корок, захисна плівка) часто використовується для захисту від підробки та формування іміджу.

Якісний коньяк повинен мати прозорий, блискучий, золотисто-бурштиновий колір, характерний букет (з ванільно-квітковими тонами) та повний, гармонійний смак без сторонніх присмаків. Наявність осаду, каламутності, або різкого спиртового запаху свідчить про низьку якість чи фальсифікацію. Ключові показники – об'ємна частка спирту (зазвичай 40%), концентрація метилового спирту (критичний показник безпеки, не має перевищувати норму), вміст вищих спиртів та альдегідів (формують букет, мають відповідати нормі для справжніх коньячних спиртів). Імпорт: Необхідна акредитація на митниці, сплата ввізного мита, акцизного податку (за ставками, встановленими для спиртних напоїв), та ПДВ. Продукт повинен мати всі дозвільні документи (сертифікати відповідності/декларації) та бути маркований українською мовою до чи під час ввезення. Експорт: Справляння мита, як правило, відсутнє. Основна вимога — правильне оформлення митної декларації та підтвердження походження. Робоче місце має відповідати вимогам ергономіки (зручне крісло, висота столу, освітлення) та техніки безпеки. Обов'язкова наявність комп'ютерної техніки для роботи з обліковими та митними документами, а також належне зберігання зразків продукції та довідкової літератури. Важливо мати чіткі інструкції щодо ідентифікації фальсифікату.

Пропозиції

При аналізі маркування було виявлено, що зразок №3 ,немає немає посилання на нормативний документ. І у зразка 5 нема написано складу коньяку.

Пропозиція для брендів вписати щоб споживці могли дізнатися за якими вимогами виготовляється цей коньяк та вказати склад

Також при органолептичним показникам було з'ясовано що зразок № 5 має кислуватий смак.Пропозиція для бренда забрати цей неприємний кислий смак, можливо змінити процес виробництва, або замінити бочки.,

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

- 1..Обґрунтування та аналіз виробництва коньяку -
<https://www.docsity.com/ru/obgruntuvannya-ta-analiz-tehnologiji-virobnictvakonyaku/1816804/>
- 2.Обґрунтування та аналіз виробництва коньяку -
<https://www.docsity.com/ru/obgruntuvannya-ta-analiz-tehnologiji-virobnictvakonyaku/1816804/>
- 3.Аналіз виробництва коньяків, експорту і імпорту в Україні
<https://koloro.ua/ua/doslidzhennya/analiz-vyrobnyczytva-eksportu-importu-konyakiv-v-ukrayini-za-2008-2012-gg-vyrobnyky-konyakiv-v-ukrayini/>
- 4.В Очікуванні кращих часів, огляд ринку коньяків України <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/v-ozhidanii-luchshih-vremen-obzor-rynka-konyaka-ukrainy>
- 5.Складники конкурентоспроможності брендів та коньяків України
<https://techdrinks.info/skladnyky-konkurentospromozhnosti-brendi-ta-konyakivukrayiny/>
6. Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)/ <https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=celex: 32007R 1234>
- 7.Council Regulation (EC) No 491/2009 of 25 May 2009 amending Regulation (EC) No 1234/2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)/ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX:32009R0491>
- 8.The Shustov Museum: History and Secrets of Crafting a Noble Beverage
 URL:<https://pro-ukraine-magazine.com/the-shustov-museum-history-and-secrets-of-crafting-a-noble-beverage> (дата звернення: 02.12.2025)

9.Ukraine - Spirits, Liqueurs And Other Spirituous Beverages - Market Analysis, Forecast, Size, Trends and Insights Please mention the URL:<https://www.indexbox.io/search/spirits-and-liqueurs-price-ukraine> (дата звернення: 02.12.2025)

10.Принципова технологічна схема і характеристика основних технологічних операцій коньячних спиртів і коньяку <https://studfile.net/preview/9093423/page:55/>

11.Органолептична оцінка якості вин і коньяків. https://vinodelie.at.ua/index/tema_8_organoleptichna_ocinka_jakosti_vin_i_konjakiv/0-38

12. Класифікація коньяків <https://www.0312.ua/list/468175>

13.Класифікація товарів УКТЗЕ <https://qdpro.com.ua/uk/catalogue/18000000?page=23>

14. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>

15. ДСТУ4700:2006.Коньяки України. Технічні умови

16. Закон України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-1>

17. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення.Лабораторний практикум до виконання лабораторних, практичних та самостійних робіт студентами СВО «Бакалавр» та «Магістр». Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2021, 308 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>

18. ГОСТ 13191-73 Вина, виноматеріали, коньяки та коньячні спирти. Соки плодово-ягідні спиртовані.

19.ГОСТ 13192-73 Вина, виноматеріали та коньяки. Метод визначення цукрів

20.ГОСТ 13194-74 Коньяки та коньячні спирти. Метод визначення метилового спирту

21.Декларування митної вартості. Методи визначення митної вартості. Коригування митної вартості URL:<https://dspkz.customs.gov.ua/wp-content/uploads/2021/03/3.10.pdf> (дата звернення: 01.12.2025)

22.Департамент міжнародної взаємодії URL:<https://customs.gov.ua/en/mizhnarodna-spivprazia> (дата звернення: 01.12.2025)

23.Закон України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, біоетанолу, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, тютюнової сировини, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального» URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3817-20/ed20241201> (дата звернення: 01.12.2025)

24.Інформація для розміщення згідно з угодою COT URL:<https://customs.gov.ua/informatsia-dlia-opryliudnenia-zgidno-z-ugodoiu-sot> (дата звернення: 01.12.2025)

25.Митний Кодекс України URL: <https://www.tax.gov.ua/diyalnist-/zakonodavstvo-pro-diyalnis/kodeksi/63223.html> (дата звернення: 01.12.2025)

26.Митні платежі URL:<https://customs.gov.ua/mitni-platezhi> (дата звернення: 01.12.2025)

27.МИТНО-ТАРИФНЕ ТА НЕТАРИФНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ URL:https://arm.navs.edu.ua/books/mutne_pravo/parts/part6.html (дата звернення: 01.12.2025)

28.Подра О.П., Петришин Н.Я., Ноджак Л.С. Особливості класифікації та використання заходів нетарифного регулювання. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Проблеми економіки та управління», 2021. №2 (8). С.98-108*

29.Тарифні та нетарифні бар'єри у міжнародній торгівлі
 URL:<https://www.bca.education/tarifni-ta-netarifni-baryeri-u-mizhnarodnij-torgivli-bl/>
 (дата звернення: 01.12.2025)

30.Тищенко В., Найденко О., Остапенко В. Реалізація методів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності в митній справі. *Економіка та суспільство*, 2022. №(35). 7 с.

31.Фітосанітарний контроль
 URL:https://pidru4niki.com/15950210/ekonomika/fitosanitarniy_kontrol (дата звернення: 01.12.2025)

32.CUSTOMS CODE OF UKRAINE
 URL:https://mof.gov.ua/storage/files/Customs%20Code%20En%20Word%20ver%204_0.pdf (дата звернення: 01.12.2025)

33.ENCYCLOPAEDIA OF EXPORTING TO THE EU UNDER THE DCFTA
 URL:<https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/ugoda-pro-asociaciyu/bucklets/ENCYCLOPAEDIA-part1.pdf> (дата звернення: 01.12.2025)

34.The procedure for determining the country of origin of goods in the Customs Code of Ukraine has been brought in accordance with EU legislation. What's new?
<https://www.pwc.com/ua/en/publications/tax-and-legal-alert/2023/determining-country-of-goods-origin-eu-legislation.html>

35.Ukraine establishes temporary peculiarities of determining the customs value of certain groups of goods exported outside the country
 URL:<https://www.pwc.com/ua/en/publications/tax-and-legal-alert/2023/peculiarities-determining-customs-value.html> (дата звернення: 01.12.2025)

36. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// URL: <https://uk.wikipedia.org>

37. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-22, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2022, підстава 2245-19
URL: <https://qdpro.com.ua/uk/document/68027>

38. Організація і обслуговування робочого місця
<https://studfile.net/preview/5642483/page:7/>

39. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна. Одеса: ОНТУ, 2024. 40 с.

40. Методичні вказівки до виконання і оформлення дипломної роботи – економічної частини міжкафедрального комплексного дипломного проекту студентів напрямку підготовки 076 «Підприємництво та торгівля» за освітньою програмою «Підприємництво і торгівля, товарознавство і експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, В.А. Шалений. Одеса: ОНТУ, 2023. 38 с.

41. Трансформації вітчизняного підприємництва в умовах ризиків і загроз сьогодення /[Басюркіна Н.Й. та ін.]; за ред. д.е.н., проф. Басюркіної Н.Й.; Одеський нац. технологічний ун-т. Ів.-Франківськ : ОНТУ, 2023. 467 с.

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут – Економіки, управління
і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра – Бізнесу і торгівлі

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство
та експертиза в митній справі»

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

**на тему: «Аналіз ринку і експертна оцінка коньячних виробів та
митні процедури при перетині через митний кордон України»**

КРМ.БіТ.1.510-03.IV.2.6.

Здобувач: _____ Степанова Оксана Миколаївна
Підпис (ПІБ)Керівник: _____ к.т.н, доцент Памбук С.А.
*Підпис*_____ викладач Печка С.С.
Підпис

Одеса 2025

Зразок 1



Зразок 2



Зразок 3



Зразок 4



Зразок 5

