

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: «Товарознавча оцінка коньячних виробів та митні процедури при переміщенні через кордон України»

КРБ.ТПТтаУБ.168-03.IV.4.2

Здобувачка: _____ Степанова Оксана Миколаївна
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А.
Підпис *(ПІБ)*

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 30 травня 2024 р., протокол № 16

Завідувач кафедри

_____ ТПТтаУБ _____ Наталія БАСЮРКІНА

Підпис

Одеса – 2024 р.

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ім. Г. Е. Вейнштейна

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії,
підприємництва та торгівлі

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
_____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА

Здобувача Оксани СТЕПАНОВОЇ

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ)

1. Тема роботи: *«Товарознавча оцінка коньячних виробів та митні процедури при переміщенні через кордон України»* затверджена наказом ОНТУ від 31.08.2023 №431-03 зі змінами за наказом від 16.04.2024 №168-08
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи _____ . _____ . 2024р.
3. Вихідні дані роботи: дані Державної служби статистики України, методичні вказівки кафедри ТПТпнУБ ОНТУ, підручники і посібники, монографічний матеріал, аналітичні дані спеціалізованих Інтернет-видань, ЗМІ, дані харчових підприємств України.
4. Зміст кваліфікаційної роботи бакалавра: Анотація. Зміст. Вступ. Розділ 1. Аналіз ринку коньяків України та фактори що формують їх якість Розділ 2. Об'єкти та методи дослідження Розділ 3. Товарознавча оцінка коньячних виробів та митні процедури при переміщенні через кордон України Розділ 4. Охорона праці. Висновки та пропозиції. Список літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиць – 8, рисунків – 2, діаграм -3.

6. Дата видачі завдання 4 вересня.2023 р.

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А.
Підпис (науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

Завдання прийняв до виконання _____ Степанова О.М.
Підпис (ПІБ)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної магістерської роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Огляд літератури. Вивчення нормативних документів та законодавчих актів за темою роботи	04.09.2023- 17.10.2023	Виконано
2.	Написання розділу 1 Аналіз ринку коньяків України та фактори що формують їх якість	.25.01.2024- 20.02.2024	Виконано
3.	Написання розділу 2 Об'єкти та методи дослідження	22.02.2024- 10.03.2024	Виконано
4.	Написання розділу 3 Товарознавча оцінка коньячних виробів та митні процедури при переміщенні через кордон України	12.03.2024- 20.04.2024	Виконано
5.	Написання розділу 4 Охорони праці та безпеки життєдіяльності	20.04.2024- 21.05.2024	Виконано
6.	Оформлення роботи та її рецензування	21.05-25.05.2024	Виконано

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

Здобувач: _____ Степанова О.М.
Підпис (ПІБ)

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 _____ Степанова Оксана Миколаївна
Підпис (ПІБ)

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Кваліфікаційна робота містить 77 сторінок, 8 таблиць, 2 рисунка, 3 діаграми

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

Об'єктом дослідження є три зразки коньяків України ТМ «AZNAURI», «КОКТЕВЕЛ», «Десна».

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 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 товарознавчої оцінки коньячних виробів та митних процедур при переміщенні через кордон України

Отримані результати рекомендовані до використання з метою вдосконалення коньяків України

Рік виконання роботи – 2023-2024.

Рік захисту роботи – 2024.

SUMMARY

Bachelor's Qualification Work contains 77 pages, 8 tables, 2 figures, 3 diagrams

The purpose of the thesis is to conduct a research evaluation of cognacs of Ukraine and research

The object of the study are three samples of cognacs of Ukraine TM "AZNAURI." «KOKTEBEL», «Desna.»

The task of the thesis.

1. analyze the cognac market of Ukraine.
2. investigate the consumer valastivities of cognacs of Ukraine.
3. consider the code of UKTZED.
4. inspect the range of cognacs of Ukraine in the city of Odessa.
5. Assess the state of labeling and packaging of samples of cognacs of Ukraine.
6. Analyze organoleptic and physicochemical parameters.
7. consider what customs procedures are necessary when crossing the border of cognacUkraine.
8. Learn about the dangers of the trade and the requirements for the workplace merchandiserOn results work the set forth conclusions

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

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

Year of implementation of work – 2023-2024.

Year of presentation of work - 2024.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ РИНКУ КОНЬЯКІВ УКРАЇНИ ТА ФАКТОРИ ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ	10
1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно коньяків України.....	10
1.2 Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак коньяків України.....	16
1.3 Споживні властивості коньяків України.....	19
1.4 Фактори, які формують якість коньяків, дефекти та причини їх виникнення.....	21
Висновки до розділу 1	23
РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ	24
2.1 Об'єкти дослідження.....	24
2.2 Методи дослідження.....	25
2.3 Методологія визначення коду об'єктів дослідження згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності.....	26
РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ	29
3.1 Характеристика асортименту коньяків України в торгівельній мережі м.Одеса.....	29
3.2 Оцінка відповідності пакування та маркування коньяків України.....	33
3.3 Оцінка якості коньяків України за органолептичними та фізико-хімічними показниками.....	42
3.4 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності коньяків України при імпорті.....	49

3.5Визначення країни походження коньяків України та застосування преференційних заходів.....	51
Висновки до розділу 3.....	52
РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	54
4.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі.....	54
4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	59
4.3Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця.....	62
4.3Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.....	65
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	75
ДОДАТКИ.....	78

ВСТУП

До міцних алкогольних напоїв (вміст спирту – 31-65% об.) відносяться горілка, ром, коньяк, віскі, джин, 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 товарознавчої оцінки коньяків України та дослідження операції при перетені митного кордону.

Завдання дипломної роботи

9. Провести аналіз ринку коньяків України
10. Дослідити споживчі властивості коньяків України

11. Розглянути код УКТЗЕД
12. Оглянути асортимент коньяків України в місті Одеса
13. Оцінити стан маркування та пакування зразків коньяків України
14. Провести аналіз за органолептичними та фізико-хімічними показниками
15. Розглянути які митні процедури необхідні при перетені кордону коньяку України
16. Дізнатися про небезпеку на підприємстві торгівлі та вимоги для робочого місця товарознавця

Об'єктом дослідження є три зразки коньяків України ТМ «AZNAURI», «КОКТЕВЕЛ», «Десна»

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

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ УКРАЇНИ ТА ФАКТОРИ ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ

1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно об'єктів коньяків України

Коньяк - міцний алкогольний напій, вироблений з білих сортів винограду (Юні Блан, Фоль Бланш і Коломбар), вирощених в певних регіонах Франції. Процес виготовлення коньяку регламентований і закріплений численними міжнародними актами.

Ринок коньяку в Україні демонструє цікаву динаміку, поєднуючи традиції виробництва з сучасними викликами, зокрема економічними, політичними та соціальними.

За даними Держстатистики, виробництво коньяків (бренді) в Україні поступово зростає. Так, за останній рік виробництво напою зросло на 1,7%. У 2020 році українські підприємці виробили 378.9 тис. дол. готової продукції.

Споживання коньяків - також зростає: на 1,3% за останній рік. Примітно, що обираючи коньяк, українці віддають перевагу продукту вітчизняного походження: частка продажу нашого коньяку через торгові мережі становить 66,4%, у той час як імпортованого — лише 33,6%.

Ріст споживання, а відтак - популярності коньяку в Україні мотивує вітчизняного виробника до збільшення обсягів виробництва напою. Хоча технологія виробництва коньяків - досить складна і тривала. Напій виготовляється з соку певних сортів винограду методом подвійної перегонки (дистиляції) і витримування в дубових бочках не менше 30 місяців.

За кордоном коньяк виготовляються, в основному, з білого сорту винограду Уні Блан. Іноді використовують більш ароматні й приємні на смак сорти винограду, такі як Фоль Бланш, Монтілья і Коломбар. Ці сорти винограду

менш популярні, оскільки не є стійкими до хвороб. Іноді виробники експериментують, поєднуючи кілька сортів винограду.

В Україні для виробництва коньячних виноматеріалів в основному використовують сорти винограду Аліготе, Ркацелі, Рислінг, Сильванер, Подарок Магарача. Саджанці вищезазначених сортів винограду вирощуються як вітчизняними розсадниками, так і завозяться з-за кордону, свідчать дані корпорації "Укрвинпром".

При цьому, окремі українські виробники імпортують не саджанці винограду, а коньячні спирти. Так, до прикладу, в основі виробництва українського коньяку "КОКТЕБЕЛ" лежать коньячні спирти із Грузії, купажовані із сорту винограду Ркацелі.[3]

Ринок коньяку в Україні - належить до категорії ринків, які найбільшою мірою постраждали від економічної кризи і починають відновлюватися.

Цей факт пов'язаний з тим, що коньяк не є продуктом першої необхідності, а скоріше елементом хорошого життя. Падіння купівельної спроможності українців призвело до скорочення місткості ринку.

У той же час, коньяк є найбільшою категорією на ринку міцного алкоголю України з часткою в 57% в як в натуральному, так і в вартісному 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 дистилатів (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 дистилятів (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[4]

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» [5, 6]. 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 «Коньяки 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.

В цілому ринок коньяку України переживає досить складний період розвитку, в порівнянні з 2022 роком, в 2024 - відбулося деяке відновлення ринку. Негативна динаміка виробництва і ємності вітчизняного ринку коньяку, починаючи з 2014 року, була обумовлена наступними основними факторами:

1. Складна геополітична і економічна обстановка в країні, політичний конфлікт з Росією, анексія Криму.
2. Девальвація національної валюти, яка стала причиною зростання цін на імпорту продукцію, а також збільшення собівартості виробництва вітчизняної продукції з використанням імпортової сировини.
3. Державне регулювання цін на спирт, зростання акцизів на алкогольну продукцію.

4. Складнощі в отриманні ліцензії.
5. Високий рівень тінізації ринку.

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.

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 імпортну сировину також значно зросли через девальвацію національної валют. Економічна криза і політичний конфлікт з Росією також вплинув на показники зовнішньої торгівлі коньячним виробами[7].

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 імпортну, так і на українську продукцію. В цілому, на ринку України зростає частка споживання коньяків вітчизняного виробництва (рис.1.1) Більшість з них відноситься до низького і середнього цінових сегментів. Незмінним лідером серед українських коньяків за оцінками споживачів є ТМ «Закарпатський».

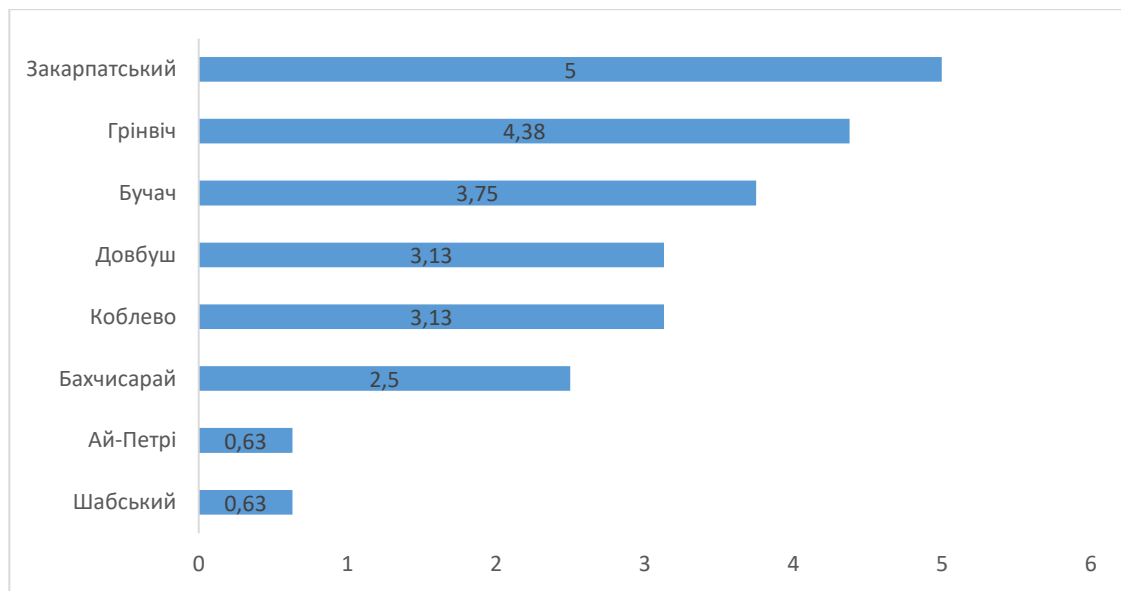


Рис.1.1 – Розподіл споживчих переваг між торговими марками коньяку українського виробництва в 2024 році

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.

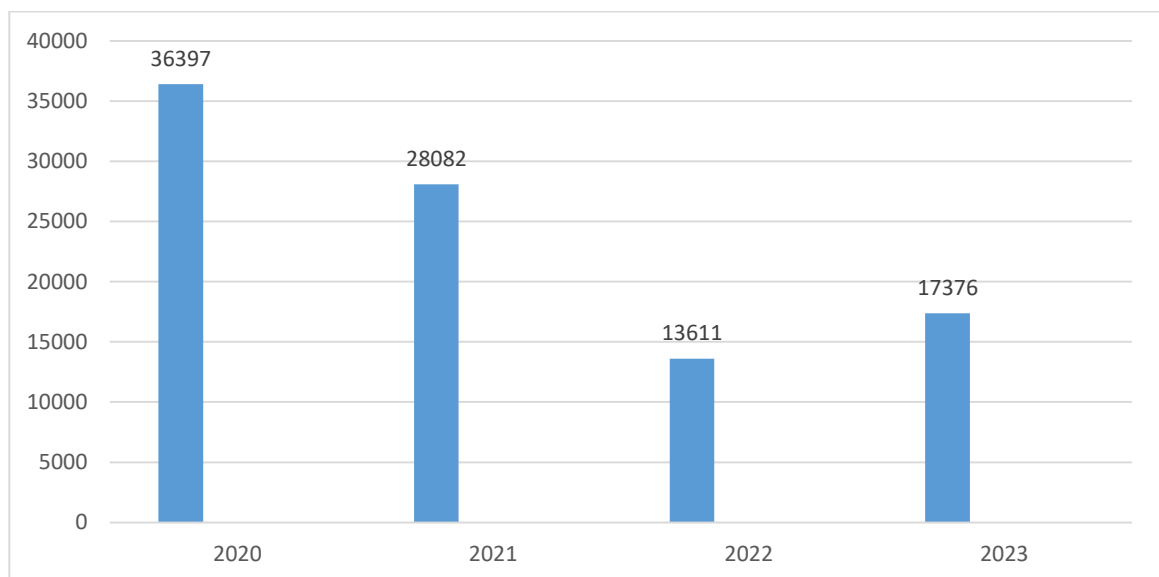


Рис 1.2 –Динаміка імпорту коньяку України в натуральному вираженні,млн.дол.

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

1.2 Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак коньяків України

Відповідно до положень вітчизняного законодавства, ідентифікація – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загально визнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування [9].

Основними видами фальсифікації коньяків є:

- фальсифікація за віком (підвищення терміну витримки коньячних спиртів і готової продукції);
- фальсифікація з використанням ароматизаторів, барвників, дистилатів.

Вік коньяків рекомендується встановлювати за індексом віку, відношенням бузкового альдегіду і ваніліну, вмістом ефірів вищих кислот. За індекс віку прийнято інтенсивність бузкового альдегіду, що накопичився під час витримки коньячного спирту. Чим довше витримка, тим вище цей показник, Для ординарних коньяків (бренді) область значень індексу віку від 0 до 1, а марочних і колекційних значно вище (до 9). Відношення бузковий альдегід/ванілін складається у процесі гідролізу та окислення екстрагованого із бочок лігніну.

Його величина у натурального коньяку коливається у межах 2–4, тобто значно переважає бузковий альдегід. Ароматизація ваніліном цю пропорцію порушує. Найбільш надійну ідентифікацію коньяків запропоновано вести за хроматографічним профілем напоїв, використовуючи метод хромато-мас-

спектрометру. Ідентифікувати напої можливо тільки за наявності еталонних зразків відповідної продукції. Під час виявлення фальсифікації коньяків є свої складності.

По-перше, коньяком можна називати напої, вироблені тільки в одній географічній області – Сognaс у Франції. Таким чином, вірменські, грузинські, молдавські та грецькі коньяки – все це так звані коньячні напої або бренді (Brandy). Це юридична фальсифікація, тобто порушення торгової марки або авторських прав.

По-друге, основу коньяків та коньячних напоїв складає коньячний спирт, який виготовляється перегонкою продуктів зброджування винограду. Такий спирт має достатньо інтенсивний смак та аромат і при незначному доопрацюванні (наприклад, додаванням чайного сиропу), можна легко ошукати споживача.

По-третє, фальсифікатори широко користуються недосконалістю нормативної бази для дослідження коньячних напоїв. Автентичність та якість коньяків підтверджується зараз суб'єктивно, органолептичним методом, дегустацією смаку та аромату напою. Таким дослідженням піддаються тільки 46 ті коньячні напої, які виготовлені на державних заводах та призначені, наприклад, на експорт. Всі інші партії, які надходять у реалізацію, вибірково піддаються дослідженням за показниками безпеки.

Виробники коньяків намагаються захистити свою продукцію від підробок. Зокрема, на етикетках коньяку ВАТ АПФ «Таврія» в лівому нижньому кутку наноситься так звана «пляма захисту» – золотистий кружок, на якому під тонким шаром фольги є напис: «Таврія. Гарантована якість». Крім цього, на етикетці є телефон гарячої лінії, за яким можна безкоштовно подзвонити, назвати марку коньяку, дату виготовлення та номер акцизної марки, і отримати інформацію про якість даного коньяку. Особливо великі претензії в останній час з'явилися у відношенні категорії коньяків.

Вітчизняні коньяки за категорією поділяються на ординарні (наприклад, «Три зірочки»), марочні (наприклад, «КВ», «КВВК») та колекційні (більш 25 років витримки). Іноді напої, виготовленні з молодих коньячних спиртів, штучно забарвлені та ароматизовані синтетичними ароматизаторами (наприклад, ваніліном або ліаноолом), реалізуються під найменуванням марочних або колекційних коньячних напоїв.[10]

Розглянемо основні класифікації коньяків.

Існує класифікація коньяку саме за роками витримки:

- V.S. або *** - це наймолодший коньячний спирт витримкою не менше двох з половиною років;
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Reserve - це коньяк витримкою від чотирьох з половиною років;
- Napoleon, XO, Hors d'Age -і нарешті, коньяк, який витримується більше шести з половиною років.

Хоча вік коньяку може бути набагато більше від напису на етикетці, оскільки рахунок починається 1 квітня року, наступного після року врожаю. Як відомо, що дистиляція починається відразу ж після збору врожаю, то з цього можна зробити висновок, що термін витримки коньяку набагато більший, ніж написано на етикетці. І до прикладу коньяк типу X.O. престижного класу, ймовірно, може мати витримку в кілька десятиліть.

Існує також безліч написів на самих етикетках, які часто визначають місце виробництва і збору врожаю.

Написи які допоможуть визначити походження коньяку:

- Cognac або Fine Cognac - це справжній Коньяк;
- Eau-de-vie de Cognac або Eau-de-vie de Charentes - теж справжній, але тільки коньячний спирт;
- Grande Champagne або Grande Fine Champagne - Коньяк, в якому 100% коньячних спиртів з Гран Шампані;

- Petit Champagne або Petit Fine Champagne - Коньяк, в якому 100% коньячних спиртів з Пті Шампані;
- Fine Champagne - Коньяк, складений з коньячних спиртів Гран Шампані і Пті Шампані, але частка перших складає не менше 50%;
- Borderies або Fine Borderies - Коньяк, в якому 100% коньячних спиртів з Бордери;
- Fins Bois або Fine Fins Bois - Коньяк, в якому 100% коньячних спиртів з Фен Буа;
- Bons Bois або Fine Bons Bois - Коньяк, в якому 100% коньячних спиртів з Бон Буа.

Існує ще кілька видів коньяку:

- Ординарні коньяки - це широко розповсюджені у продажу коньяки з невеликою витримкою, максимум 4,5 року, і вмістом спирту до 42%;
- Марочні коньяки - це коньяки витримкою до 10 років. Колір набагато темніше, ніж у ординарних, та й смак розкритий і приємний;
- Коньяки Колекційні - такі ковзани мають витримку понад 10 років. Приємні аромат і благородний смак таких коньяків говори саме за себе.[11]

Можна впевнено сказати, що коньяк є благородним напоєм, за якістю якого дуже пильно стежать. Маючи неперевершений смак, аромат і приємний оку колір, коньяк прийде всім до смаку.

1.3. Споживні властивості коньяків України

Споживчі властивості – це властивості, які зумовлюють здатність товару задовольняти потреби споживачів й проявляються в процесі споживання. Ці властивості необхідні для конкретизації споживчої цінності товару.(соціального призначення;функціональні(енерг.ценность,органолепт);експлуатаційні;ергономічні;естетичні;екологічні.) Показники споживних властивостей товарів визначають ефективність використання товарів за призначенням, їхнім

соціальним значенням, практичну корисність, нешкідливість та естетичну доцільність. Всі споживчі властивості коньяку формуються на стадії витримки, після розливу в пляшки вони не поліпшуються.

Користь коньяку багато в чому залежить від його якості – чим якісніше, тим, природно, корисніший продукт. Багатий дубильними речовинами, сприяючими підвищенню імунітету. Вони покращують засвоєння організмом вітаміну С і мають зігріваючий ефект. Це робить коньяк ефективним засобом для профілактики простудних та вірусних захворювань, ГРВІ;

- Покращує роботу травної системи. За допомогою регулярного та помірною вживання коньяку, можна поліпшити апетит і процеси обміну речовин. Стимулювати вироблення шлункового соку і знищити віруси і бактерії в шлунково-кишковому тракті. Також, коньяк допомагає зняти спазми в шлунку;

- Зміцнює нервову систему. Так, чарочка коньяку перед сном нейтралізує безсоння, знімає напругу після важкого дня і допомагає розслабитися;

- Нормалізує кров'яний тиск. Світлі сорти коньяку знижують тиск, а темні – підвищують;

- Попереджає захворювання серцево-судинної системи. Люди, які вживають в невеликих дозах якісний коньяк, менше схильні до атеросклерозу та ішемічної хвороби серця;

- Має відновлюючий та знеболюючий ефект. Декілька крапель на ложці цукру, здатні прибрати головний та зубний біль;

- Корисний в косметології. Коньяк ефективний при вугровому висипі, як додатковий компонент до бури та гліцерину, має очищаючі властивості для обличчя та зміцнює волосся.[12]

1.4 Фактори, які формують якість, дефекти та причини їх виникнення

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.

Дефекти коньяку, зміни хімічний складу і органолептичних властивостей коньяку, викликані порушенням технології його виробництва. Найбільш поширені дефекти коньяку - чорний і мідний каси; присмаки дуба, плісняви, лисячий; тон тухлих яєць, мишачий і інш.

Почорніння коньяку (чорний кас) викликається наявністю в ньому більше за 1 мг/дм³ заліза. Двовалентне залізо зв'язується з фенольними речовинами з

освітою танната. Останній при впливі кисня повітря окислюється в труднорастворимое тривалентне залізо і викликає почорніння (помутніння) або каламутність коньяку. У присутності фосфору каламутність приймає білий колір, а пониження температури і аерація посилюють цей процес. З метою деметалізації коньяку проводять його обробку двуводною тринатриевою сіллю нитрилотриметилфосфоновой кислоти шляхом внесення 4,8 мг на 1 мг заліза, що виводиться, а для прискорення випадання осадка вводять 20 мг/дм³ желатину. Для видалення важких металів і ліпидов з молодого коньячного спирту рекомендується до закладки на витримку обробляти його золою.

Мідний кас. При перегонці і зберіганні коньячного спирту в мідних ємностях до закладки на витримку часто зростає (до 11-13 мг/дм³) кількість міді, яка під час витримки сполучається з фенольними речовинами і у вигляді танната міді випадає в осадок. У спирті при цьому кількість міді знижується до 5-8 мг/дм³. При підвищенні вмісту міді в присутності сірчастого ангидрида в коньяку в анаеробних умовах з'являється осадок червоно-коричневого кольору. Для усунення вади осідання дають осісти в умовах повної відсутності повітря і декілька підвищеної температури, потім його видаляють шляхом закритої переливки.

Запах сірководня. У процесі спиртового бродіння попадаюча в сусло сірка відновлюється до сірчастого водня, який при перегонці переходить в коньячний спирт і додає йому неприємний запах тухлих яєць. Трохи знижують його переливкою, аерацією, фільтрацією. Присмак дуба викликається недостатньою обробкою дубових ємностей.

Присмак колера. З'являється в напої, якщо використовують колер, приготовану при підвищеній температурі.

Сивушні і ефіроальдегідні тони. Виникають у разі використання коньячного спирту, недостатнього очищення.

Гареві тони. З'являються, якщо для перегонки вина використали виноматеріал з великою кількістю взвесей, а також якщо несвоєчасно проводилося миття апаратів.

Залізний кас. Утворення сизоватого тону коньяку, перехідного в темно-синє забарвлення, цьому сприяє вміст в напої заліза більше за 1,5 мг/дм³.

Всі ці вади коньяку приводять до втрати продукту. У залежності від причин, застосовують різні способи їх усунення - деметалізацію, обклеювання, 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.

Основними видами фальсифікації коньяків є: фальсифікація за віком (підвищення терміну витримки коньячних спиртів і готової продукції) та фальсифікація з використанням ароматизаторів, барвників, дистилятів

Вітчизняні коньяки за категорією поділяються на ординарні (наприклад, «Три зірочки»), марочні (наприклад, «КВ», «КВВК») та колекційні (більш 25 років витримки).

Найважливішими факторами що формують якість коньяку є :сировинний матеріал (виноград), процес виготовлення, витримка, вибір дубових бочок, експертний дегустаційний панель, бренд та репутація виробника.

РОЗДІЛ 2

ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1 Об'єкти досліджень

Об'єктами досліджень є три зразки 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 «Koktebel»	ТОВ»ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНІЙ ЗАВОД «ПРАЙМ»», Україна 63525, Харківська обл.,Чугуївський р-н.,с.м.т. Малинівка, вул. Олімпійська	ДСТУ 4700:2006
№2	Коньяк України ординарний ТМ «Десна»	ПрАТ «Одеський коньячний завод»	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

Отже, для дослідження обрали коньяк вітчизняних виробників, а саме ТМ «AZNAURI» , «Десна» , «Koktebel» 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 осяк 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
------------------------	----------------------

<p>Органолептичні показники</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прозорість • Колір • Смак та букет 	<p>ДСТУ4700:2006.Коньяки України. Технічні умови</p>
<p>Фізико-хімічні показники</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>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</p>

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. [17]

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.2.3



Рисунок 2.1 - Співставлення УКТ ЗЕД з ГС та КНЕС

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

Визначення коду УКТ ЗЕД зразка 1, 2 та 3

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:

- спиртові дистиляти та спиртні напої, одержані шляхом перегонки виноградного вина або зброджених виноградних вичавок:

--у посудинах місткістю 2 л або менше:

---одержані шляхом перегонки виноградного вина:

- - - - коньяк (Cognac)

2 20 820 1200

РОЗДІЛ 3

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЧЕРЕЗ КОРДОН УКРАЇНИ

3.1 Характеристика асортименту коньяків України в торговельній мережі м.Одеса

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 3.1

Таблиця 3.1 Асортимент коньяку в торгівельній мережі «Сільпо»

№	Найменування продукції	ТМ, країна походження	Вид тари, об'єм
1	Коньяк	«Alexx Silver», Україна	Скло, 500 мл
2	Коньяк	«Таврія» Україна	Скло, 500 мл
3	Коньяк	«Кахетури», Україна	Скло, 500 мл

4	Коньяк	«Борисфен», Україна	Скло, 500 мл
5	Коньяк	«Aznauri», Україна	Скло, 500 мл
6	Коньяк ординарний	«Chateau Chartier», Україна	Скло, 500 мл
7	Коньяк грузинський	«Askaneli Brothers», Грузія	Скло, 500 мл
8	Коньяк	«Ararat», Грузія	Скло, 500 мл
9	Коньяк	«Proshyan Brandy Factory», Вірменія	Скло, 500 мл
10	Коньяк	«Ararat», Вірменія	Скло, 500 мл
11	Коньяк	«Courvoisier», Франція	Скло, 500 мл
12	Коньяк	«A. de Fussygnu», Франція	Скло, 500 мл
13	Коньяк	«Martell», Франція	Скло, 500 мл
14	Коньяк	«Chateau de Montifaud», Франція	Скло, 500 мл
15	Коньяк	«Adjari», Молодова	Скло, 500 мл
16	Коньяк	«Godet», Франція	Скло, 500 мл
17	Коньяк	«Bolgrad», Україна	Скло, 500 мл

Продовження таблиці 3.1

18	Коньяк	«Sikvaruli», Україна	Скло, 500 мл
19	Коньяк	«AlikoC&W», Україна	Скло, 1000 мл
20	Коньяк	«ФранцузькийБульвар», Україна	Скло, 500 мл
21	Коньяк	«Тиса», Україна	Скло, 500 мл
22	Коньяк	«Renuage», Україна	Скло, 375 мл
23	Коньяк	«Shustoff», Україна	Скло, 700 мл
24	Коньяк	«Шато Кахети», Грузія	Скло, 500 мл
25	Коньяк	«Sarajishvili», Грузія	Скло, 700 мл
26	Коньяк	«Sarajishvili», Грузія	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. Серед іноземних виробників пропонуються коньяки з таких країн як Молдова, Франція, Грузія, Вірменія. Найбільш позицій товару є українські виробники.

Коньяки України фасовані у споживчу тару, яка представлена скляними пляшками.

Перелік асортименту коньяку в торгівельній мережі «АТБ-маркет» представлений в таблиці 3.2

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

№	Найменування продукції	ТМ, Країна	Вид тари, об'єм
1	Коньяк ординарний	«Olvia», Україна	Скло ,500 мл
2	Коньяк	«Alazani Gori», Україна	Скло ,500 мл
3	Коньяк	«Цюрупинское», Україна	Скло ,500 мл
4	Коньяк ординарний	Невказано, Україна	Скло ,250 мл
5	Коньяк	«Український» , Україна	Скло ,500 мл

Продовження таблиці 3.2

6	Коньяк	«GEORGIAN LEGENT», Україна	Скло ,500 мл
7	Коньяк	«Азнаурі» Україна	Скло ,500мл
8	Коньяк	«Ай-Петрі» Україна	Скло ,500 мл
9	Коньяк	«Шабо», Україна	Скло ,500 мл

Аналізуючи таблицю 3.2 у торговельній мережі «АТБ-маркет» пропонується доволі маленький асортимент коньяку, представлено позиції українських виробників. Також в одній із позицій не вказано торгову марку, лише країну виробництва.

Коньяки України фасовані у споживчу тару, яка представлена скляними пляшками.

Перелік асортименту коньяку в торговельній мережі «Епіцентр» представлений в таблиці 3.3

Таблиця 3.3 Асортимент коньяку в торговельній мережі «Епіцентр»

№	Найменування продукції	ТМ, країна походження	Вид тари, об'єм
1	Напій алкогольно-коньячний	« Global Spirits», Україна	Скло ,500 мл
2	Коньяк	«AZNAURI», Україна	Скло ,500 мл
3	Коньяк	«Shustoff», Україна	Скло ,500 мл
4	Коньяк	«Старий Кахеті», Південна Джорджія та Південні Сандвічеві Острови	Скло ,500 мл
5	Коньяк	«Тиса», Україна	Скло ,500 мл
6	Коньяк	«Georgian Legend», Україна	Скло ,500 мл

Продовження таблиці 3.3

7	Коньяк	«Таврія», Україна	Скло ,500 мл
8	Коньяк	«Alexx Silver»,Україна	Скло ,500 мл
9	Коньяк	«Alazani Gori»,Україна	Скло ,500 мл
10	Коньяк	«Шабо», Україна	Скло ,500 мл

Аналізуючи таблицю 3.3 у торговельній мережі «Епіцентр» пропонується доволі невеликий асортимент коньяку, представлено позиції товару як українських так і іноземних виробництв.

Коньяки України фасовані у споживчу тару, яка представлена скляними пляшками.

Отже, з усіх торгових мереж, в яких проаналізовано асортимент коньяку, найбільший у мережі Сільпо, найменший - в супермаркеті «АТБ-маркет».

Найбільший відсоток імпортних виробників представлено в супермаркетах «Сільпо» .Серед українських позицій в кожній торговельній мережі зустрічається ТМ

3.2Оцінка відповідності пакування та маркування коньякі України

Згідно ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови» 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 хімічностію 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 Т, 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 «Koktebel») 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 непошкодена. Відповідає нормативним документам.

Зразок 2 (ТМ «Десна») 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.

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. 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 зміненій 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.[18]

Таблиця 3.4 – Маркування споживчої тари

Дані, що нанесено	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Назва харчового продукту	Коньяк України ординарний «чотири зірки»	Коньяк України ординарний «чотири зірки»	Коньяк України ординарний «чотири зірки»

Продовження таблиці 3.4

Перелік інгредієнти	Спирти коньячні вітчизняного та (або) імпортного виробництва, витримані не менше 4-х років, вода питна пом'якшена, цукровий сироп, натуральний барвник- колер і простий	Спирти коньячні витримані середнього віку не менше 4 років, вода питна пом'якшена, цукор	Спирти коньячні витримані середнього віку не менше 4 років, вода питна пом'якшена, цукровий сироп, цукровий колер
Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1	Відсутні	Відсутні	Відсутні
Кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Відсутні	Відсутні	Відсутні

Продовження таблиці 3.4

Кількість харчового продукту установлених одиницях вимірювання	500 мл	0,5л	0,5 л
Термін придатності або «дата вжито до»	Дата виготовлення 28.01.2022 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу Кінцева дата 27.01.2024	Дата виготовлення 30.03.2023 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу. Кінцева дата 30.03.2025	Дата виготовлення 22.04.2023 Термін зберігання- 2 роки з дати розливу. Кінцева дата 22.04.2025
Будь які особливі умови зберігання або умови використання	Коньяк Україна зберігають у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин із сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від +5С до +25С. Продукція придатна для зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння чи видимого осаду.	Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилося помутніння та видимого осаду, температура зберігання +18С- +20С	Зберігати у вертикальному положенні, у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин із сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів, за температури від 5С до 25С.Рекомендовано використовувати при температурі +18С- +20С

Продовження таблиці 3.4

Найменування та місце знаходження виробника/імпортера	ТОВ «ЛКЕРО-ГОРЛЧАНІЙ ЗАВОД «ПРАЙМ», Україна, 63525, Харківська обл., Чугуївський р-н, с. м. т. Малинівка, вул. Олімпійка, 1	ПрАТ «Одеський коньячний завод», вул. Мельницька, 13, м. Одеса, 65005, Україна, телефон гарячої лінії 0-800-50-800	ТОВ «Винокурня Аккермана», вул. Кишинівська, 144-Б, м. Білгород-Дністровський, Одеська область, Україна, 67700, телефон для довідок +380445390627
Номер партії виробництва;	Індетифікується датою виготовлення	Індефікується з датою виготовлення	Індетифікується датою виготовлення
Країна походження або місце походження	Україна	Україна	Україна
Інструкції з використання	Не рекомендовано вживати дітям до 18 років, вагітним жінкам, літнім людям, спортсменам, алергікам, водіям за кермом, особам, які мають медичні протипоказання.	Алкоголь протипоказано дітям, вагітним жінкам, літнім людям, спортсменам, алергікам та водіям за кермом	Алкоголь протипоказано дітям, вагітним жінкам, літнім людям, спортсменам, алергікам та водіям за кермом
Вміст спирту	40%	40%	40%
Інформація про поживну цінність харчового продукту	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г Вууглевод	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г Вууглеводи-1,58г, жири-0 г	Енергетична цінність на 100 г продукту – 1000 Кдж Поживна цінність на 100 грам продукту: білки-0 г Вууглеводи-1,5г, жири-0 г

	и-1,57г, з них цукри-1,57 г жири-0 г		
Позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт.	2801	0009	SC005
Нормативний документ	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006	ДСТУ4700:2006
Штрих-код	4820201994177	4820000942201	4820189290100
Ліцензія на виробництво алкогольних напоїв	Код ЄДРПОУ 33867056, ліцензія №336	Код ЄДРПОУ 00412056	Код ЄДРПОУ 38436690

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 Органолептична оцінка якості та визначення фізико-хімічних показників

Органолептична оцінка продукції - узагальнена оцінка 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.

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 3.5

Таблиця 3.5 – Органолептична оцінка якості

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок № 3	Вимоги ДСТУ 4700:2006
Прозорість	Прозора	Прозора	Прозора	Прозорі, з блиском, без сторонніх

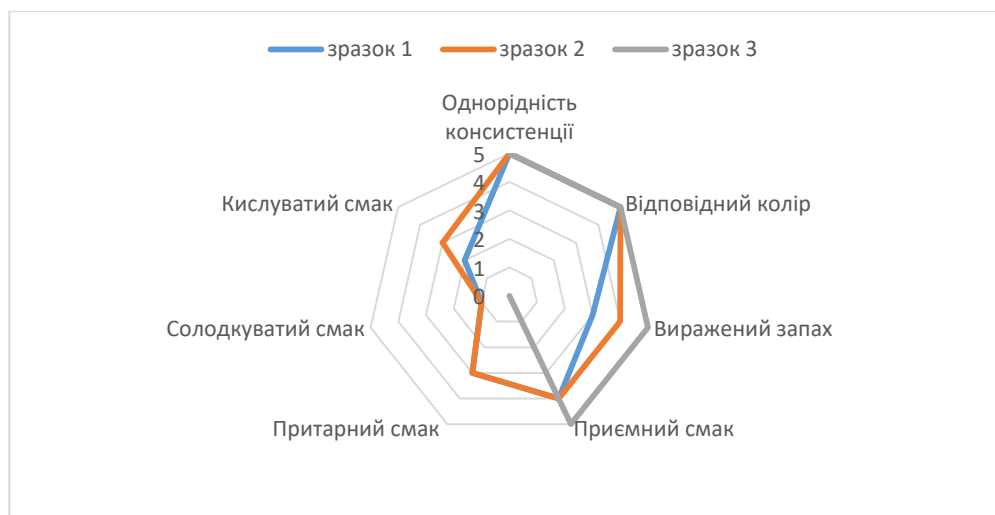
				включен
Колір	Світло-коричневий з золотистим відтінком	Світло-золотистий відтінок	Світло-золотистий відтінок	Ординарні — від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком
Смак і букет	Має складний, з тонами витрики, букет м'який та з різкими тонами,, гармонійний смак	Має букет з квітковими тонами, гармонійний смак	Має букет з квітковими тонами та м'який, має поний і гармонійний смак	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
Однорідність консистенції	5	5	5
Відповідний колір	5	5	5
Виражений запах	3	4	5
Приємний смак	4	4	5
Притарний смак	3	3	0
Солодкуватий смак	1	1	0
Кислуватий смак	2	3	0

Користуючись даними таблиці 3.6 побудовано профільну діаграму(рис.4.1)



З профілограми органолептичних показників коньяків видно, що найбільш позитивних характеристик має зразок №3 ТМ «AZNAURI», який повністю відповідає вимогам нормативного документу. Зразок №2 також має позитивні органолептичні характеристики, але менш виражені в порівнянні зі зразком №1.

Об'ємна частка етилового спирту, %

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 дистилат періодично переміщують обертанням приймальної колби. Коли колба наповниться більш ніж наполовину, її

опускають так, щоб кінець трубки холодильника не поринав у дистилат. 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 дистилат, енергійно перемішують. Об'ємну частку етилового спирту в дистилаті

визначають за ГОСТ 3639.

Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм³ ,

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 см^3). Прозору зелену 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

$X-50-д$

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^3 і першого десяткового знака при масовій концентрації цукру 10 г/дм^3 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 г/дм³ при масовій концентрації цукру до 10 г/дм³. 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 см³ 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 г/дм³ при масовій концентрації цукру до 10 г/дм³. 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 см³ і більше.

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

Приготування основного розчину метилового спирту

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

Побудова градууювального графіка

Для приготування розчинів порівняння мірні колби місткістю по 50 см³ відмірюють 1,25; 2,50; 3,75; 5,00; 6,25; 7,50 та 8,75 см³ 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 г/дм³ метилового спирту.

По 0,25 см³ кожного розчину відміряють у пробірки з притертою пробкою, потім у кожену пробірку додають по 2 см³ розчину марганцевокислого калію, перемішують і залишають на 3 хв, періодично збовтуючи рідину. Потім у кожену пробірку вносять по 2 см³ 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 см³ розчину, переносять в інші сухі пробірки, в кожену додають по 1 см³ сірчаної кислоти, дають суміші охолотитись, а потім вносять ще по 1 см³ 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±1) °С. 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 Густи. Величину оптичної щільності розчину порівняння вимірюють по відношенню до контрольного розчину. Контрольний розчин готують точно так, як розчини порівняння, тільки замість 0,25 см³ 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 см³, 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 см³ отриманого дистилату відміряють в пробірку з притертою пробкою і визначають вміст метилового спирту.

При приготуванні контрольного розчину замість 0,25 см³ розчину етилового спирту беруть таку ж кількість дистильованої води.

Примітки: 1.

Для випробування можна використовувати дистилат коньяку або коньячного спирту, що залишився після визначення міцності. У цьому випадку дистилат 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

$$X = \frac{A \cdot K}{100}$$

де 4 - масова концентрація метилового спирту, знайдена за градууювальним 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 Р 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 превисувати $0,15 \text{ г/дм}^3$.

3.4 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності коньяків України при імпорті

Митне регулювання – регулювання питань, пов'язаних із встановленням мит та інших податків, що справляються при переміщенні товарів через митний кордон України, процедурами митного контролю, організацією діяльності органів митного контролю України (ст. 1 Закону України "Про зовнішньоекономічну діяльність 16 квітня 1991 року № 959-ХІІ").

Методи митно-тарифного регулювання зовнішньої торгівлі можна розділити на такі: тарифні (митні), що ґрунтуються на використанні митних тарифів; нетарифні - квоти, ліцензії, субсидії, демпінг та ін.

Тарифні методи за суттю є економічними і діють через ринковий механізм, вони спрямовані на здешевлення експорту, подорожчання імпорту і впливають на фінансові результати діяльності учасників ЗЕД.

Нетарифне регулювання – це комплекс заходів обмежено-заборонного порядку, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок країни.

Мета тарифного регулювання полягає:

- в покращенні конкурентних умов в імпортуючій країні;
- в захисті національної промисловості, здоров'я населення, охороні навколишнього середовища, моралі, релігії і національній безпеці.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності. До таких дій

відносять:

Фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться згідно із законодавством України на митній території України; у пунктах пропуску через митний кордон України у вигляді попереднього документального контролю (далі ПДК) або в інших місцях

Попередній документальний контроль та його документальне забезпечення при імпорті через митний кордон України. Фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, що проводяться виключно у пунктах пропуску через митний кордон України. [19]

До нетарифних заходів при імпортуванні коньяків необхідно, надати ліцензію на право здійснення алкогольної продукції, вимоги на пакування та маркування.

3.5 Визначення країни походження коньяків України та застосування преференційних заходів

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв достатньої переробки, що встановлені Митним кодексом України. Визначення країни походження товарів здійснюється за принципами міжнародної практики та має за мету застосування заходів тарифного регулювання, тобто визначення можливості застосувати до товару режим найбільшого сприяння (преференційний) або вільної торгівлі.

Постановою КМУ від 27.02.2019р. № 144 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2006 р. N 1765» було внесено останні

зміни до Порядку встановлення та застосування правила адвалерної частки та виконання виробничих і технологічних операцій за якими визначається країна походження товару гармонізовано з нормами митного законодавства ЄС в частині визначення непреференційного походження при імпорті в Україну товарів відповідно до зобов'язань, взятих в межах Угоди про асоціацію між Україною та ЄС

Порядок визначення країни походження та правила щодо застосування режиму вільної торгівлі між країнами СНД встановлено Додатком 1 до Рішення щодо Правил визначення країни походження товарів від 30.11.2000р.

Висновки до розділу 3

Асортимент коньяку може бути досить різноманітним і включати в себе різні види та марки, які відрізняються за різними характеристиками. Провівши аналіз асортименту коньяку у торгових мережах «Сільпо», «АТБ-маркет», «Епіцентр», можна сказати що найбільший асортимент коньяку представлений у мережі Сільпо, а найменший у супермаркеті «АТБ-маркет». Найбільший відсоток імпортерів виробників представлений у торговій мережі «Сільпо». Серед українських позицій в кожній торговельній мережі зустрічаться ТМ «Shustoff», «AZNAURI» та «Шабо».

Проаналізувавши пакування та маркування зразків 1, ТМ «Koktebel», зразок 2 ТМ «Десна», зразок 3 ТМ «AZNAURI». Пакування відповідає вимогам представленим у ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Загальні технічні умови. На підставі даних аналізу маркування, представлених у таблиці 3.1, можна зробити висновок що маркування всіх зразків Коньяку відповідають умовам законодавству. Всі зразки мають повну назву, виробника, склад інгредієнтів, інструкцію використання та іншу відповідну інформацію.

Провівши аналіз органолептичних показників, можна сказати що вони відповідають нормативним документам. Щоб зрозуміти та виявити за якими

ознаками органолептичної оцінки відбувається відхилення якісних показників, застосовують профільний метод. Отже після проведення профільного методу, видно що найбільш позитивних характеристик має зразок №3, ТМ «AZNAURI», який повністю відповідає вимогам нормативного документу. Зразок №2 також має позитивні органолептичні характеристики, але менш виражені в порівнянні зі зразком №1.

Нетарифне регулювання – це комплекс заходів обмежено-заборонного порядку, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок країни. До нетарифних заходів при імпортуванні коньяків необхідно, надати ліцензію на право здійснення алкогольної продукції, вимоги на пакування та маркування.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1 Ідентифікація небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві торгівлі

Підстерігати небезпека у вигляді різних негативних факторів нас може практично скрізь. Навіть на самих нешкідливих робочих місцях можна говорити про шкідливий вплив комп'ютерів, тривалої сидячої роботи і про багато іншого.

Поняття шкідливих факторів

На багатьох заводах і фабриках виробництво пов'язане з постійним впливом на працівників несприятливих умов. Шкідливі та небезпечні виробничі фактори нерозривно пов'язані між собою. ВПФ — це ті фактори, які в результаті свого тривалого або короткочасного впливу на людину призводять до погіршення стану його здоров'я або до травми. На виробництвах з такими умовами праці різні нещасні випадки відбуваються досить часто.

ВПФ — це фактори, які, діючи на працівника, знижують його працездатність або призводять до різних захворювань, їх часто ще називають професійними хворобами. Варто зазначити, що межа між цими двома групами факторів досить умовна. При деяких умовах шкідливі виробничі фактори можуть стати небезпечними. Наприклад, підвищена вологість відноситься до несприятливих умов праці, вона може викликати різні захворювання дихальної системи. Якщо людині доводиться в таких умовах працювати з електричним струмом, то це стає вже занадто небезпечно, а не просто шкідливо.

Класифікація шкідливих виробничих факторів

Всі фактори на будь-якому підприємстві можуть мати різне походження. Часто можна стикатися з несприятливими умовами праці, які виникають з вини керівництва. Це питання потребує особливої уваги з боку перевіряючих органів. Хочеться сподіватися, що велика частина небезпечних факторів має природне

походження, і людині просто необхідно взяти всі заходи, щоб їх вплив був мінімальним. Всі шкідливі виробничі фактори ГОСТ поділяє на наступні групи:

- Фізичні.
- Хімічні.
- Біологічні.
- Психофізіологічні, до яких можна віднести важкі та напружені умови праці.

Можна відзначити, що немає чіткої межі між шкідливими та небезпечними факторами, вона завжди умовна і в будь-який момент може бути зруйнована.

Джерела шкідливих хімічних факторів

На виробництві завжди є технологічні процеси, обладнання, які є джерелом виділення ВПФ. До цих проваджень можна віднести:

- Очищення деталей за допомогою хімічних засобів.
- Фарбування устаткування.
- Зварювальні роботи.
- Процеси нанесення захисних антикорозійних покриттів.
- Обробку або переробку металів.

При здійсненні всіх цих процесів виділення шкідливих речовин неминуче, але, як правило, посилене їх утворення пов'язане з недотриманням технологій або невмілим їх використанням.

Фізичні фактори

На багатьох виробництвах просто неможливо уникнути впливу деяких факторів. Серед них особливе місце займають:

- Температура, висока вологість і випромінювання.
- Електромагнітні поля.
- Лазерне і ультразвукове випромінювання.
- Вібрація.

- Сильний шум.
- Освітлення, яке може бути як занадто інтенсивним, так і недостатнім, що однаково шкідливо для зору.

- Вплив пилу і аерозолів.
- Заряджений повітря.
- Працюючі частини обладнання.

Кожен фактор окремо начебто і не становить особливої небезпеки для здоров'я людини при короткочасному впливі. Але часто працівник перебуває тривалий час у їх оточенні, та ще відразу декількох, тому їх вплив стає цілком відчутним.

Шум і його вплив на людину

На підприємствах, де в цехах стоять верстати та інше обладнання, без шуму, як правило, не обходиться. Постійно працює техніка видає гучні звуки, які можуть змінювати свою інтенсивність. Якщо людина змушений регулярно зазнавати такого впливу, то це негативно позначиться на його здоров'ї. Від сильного шуму починає боліти голова, підвищується тиск, знижується гострота слуху. Зрештою, від таких умов знижується працездатність, з'являється втома, знижується увага, а це вже може призвести до нещасного випадку. Керівники на подібних підприємствах повинні подбати про своїх працівників, щоб постаратися хоч трохи зменшити негативний вплив шуму на організм. Для цього можна використовувати:

- Глушники шуму.
- Індивідуальні засоби захисту, наприклад навушники, беруші, шоломи.
- Виробляти звукоізоляцію галасливих місць з допомогою використання захисних кожухів, обладнання кабінок.
- Оздоблення приміщень звукопоглинаючими матеріалами.

Ці заходи допоможуть створити більш сприятливу обстановку для працівників.

Вплив вібрації та її усунення

Вібрація входить в перелік шкідливих виробничих факторів. Її можна класифікувати по декількох категоріях:

- За способом передачі: загальна і локальна.
- По своєму напрямку: вертикальна і горизонтальна.
- По часу дії: тимчасова і постійна.

В результаті постійного впливу даного фактора починає страждати не тільки нервова система, а й опорно-рухова, і система аналізаторів. Робітники, які змушені працювати в таких умовах, часто скаржаться на головні болі, запаморочення, заколисування.

Якщо додати ще і вплив супутніх чинників, таких як вологість, висока температура, шум, то це тільки посилює шкідливий вплив вібрації. Для захисту від неї можна запропонувати наступні заходи:

- Заміна обладнання на більш технологічне.
- Використання м'яких покриттів на вібруючих частинах приладів або устаткування.
- Установка агрегатів на ґрунтовний фундамент.

Хімічні фактори

Речовини з цієї групи можна розрізнити за наступним категоріям:

1. За своїм впливом на організм людини шкідливі та небезпечні виробничі фактори хімічної природи поділяються на:

- Токсичні. Діють негативно на весь організм, наприклад чадний газ, ртуть, свинець.
- Дратівливі. Такі речовини, як ацетон, хлор, оксиди азоту викликають подразнення слизових оболонок.

- Канцерогенні. Оксиди хрому, берилій зі своїми з'єднаннями можуть призводити до розвитку ракових клітин.

- Викликають алергічні реакції.
- Мутагенні. Провокують зміни на рівні ДНК клітини.
- Впливають на репродуктивну функцію.

2. За способом надходження в організм:

- Через дихальну систему.
- Через ШКТ.
- Через шкіру та слизові оболонки.

Також дані шкідливі фактори виробничого середовища впливають різною мірою, залежно від чого серед них виділяють:

- Надзвичайно небезпечні.
- Небезпечні високою мірою.
- Помірно небезпечні.
- Малонебезпечні.

Якщо на шкідливих підприємствах досить ефективно налагоджено використання засобів захисту, то робітники будуть піддаватися впливу небезпечних речовин в набагато меншому ступені.

Фактори трудового процесу

До психофізіологічних факторів можна віднести тягар умов праці і його напруженість. Коли мова йде про важку працю, то мається на увазі:

- Велике навантаження на опорно-рухову, серцево-судинну, дихальну системи.
- Величина статичного навантаження.
- Число однакових рухів.
- Величина вантажів, які доводиться піднімати.
- Поза робітника під час виконання процесу.

Під напруженістю роботи мається на увазі навантаження на нервову систему, органи почуттів (більше аналізатори). Сюди можна віднести тривалу розумову роботу, монотонність виконуваних процесів, емоційні перевантаження. Все це шкідливі виробничі фактори, які, якщо розібратися, практично кожен з нас на своєму робочому місці відчуває в тій чи іншій мірі.

Вплив шкідливих факторів на людину

На будь-якому підприємстві необхідно з метою створення сприятливих умов для працівників намагатися забезпечувати комфортну обстановку. Це стосується, насамперед, чистоти повітря у виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні служби розділяють основні шкідливі виробничі фактори на хімічні речовини та промисловий пил. Перші, в свою чергу, поділяються на:

- Промислові отрути, які часто знаходять своє застосування на виробництві.
- Отрутохімікати для сільського господарства.
- Лікарські препарати.
- Битову хімію.
- Отруйні речовини.

Велика кількість пилу також є актуальною проблемою гірничодобувної промисловості, металургійної, машинобудівної, сільського господарства. Негативний вплив пилу проявляється в тому, що вона здатна провокувати розвиток легеневих захворювань. На будь-якому підприємстві працівників виявляється вплив шкідливих виробничих факторів відразу з кількох груп, тобто комплексне. Саме тому питання забезпечення захисту від негативного їх дії стоїть достатньо гостро у виробничій сфері.[20]

4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці

Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці, є ключовим завданням для забезпечення здоров'я і добробуту працівників. Це вимагає ідентифікації, оцінки та регулювання впливу різних факторів. Ось основні категорії таких факторів та підходи до їх нормування:

1. Фізичні фактори

Температурний режим

- **Нормування:** Санітарні норми встановлюють оптимальні діапазони температури для різних видів робіт. Наприклад, для офісних приміщень оптимальною вважається температура 20-24°C.

- **Контроль:** Використання систем опалення, вентиляції та кондиціонування повітря для підтримання комфортної температури.

Вологість і вентиляція

- **Нормування:** Відносна вологість повітря повинна бути в межах 40-60% для забезпечення комфортних умов праці. Санітарні норми визначають мінімальні параметри вентиляції.

- **Контроль:** Регулярний моніторинг рівня вологості та забезпечення адекватної вентиляції.

Освітлення

- **Нормування:** Встановлення мінімальних рівнів освітленості для різних видів робіт (наприклад, 300-500 люкс для офісних приміщень).

- **Контроль:** Використання природного та штучного освітлення відповідно до встановлених норм.

2. Хімічні фактори

Концентрація шкідливих речовин

- **Нормування:** Встановлення гранично допустимих концентрацій

(ГДК) для різних шкідливих речовин у повітрі робочої зони.

- Контроль: Регулярний моніторинг повітря на предмет наявності шкідливих речовин та використання засобів захисту.

Використання хімічних речовин

- Нормування: Стандартизація використання хімічних речовин, визначення безпечних процедур та умов зберігання.

- Контроль: Навчання персоналу безпечним методам роботи з хімічними речовинами, регулярний огляд та оновлення процедур.

3. Біологічні фактори

Мікробіологічні ризики

- Нормування: Встановлення санітарних норм щодо контролю за рівнем мікроорганізмів у робочій зоні.

- Контроль: Регулярне проведення санітарно-гігієнічних заходів, дезінфекція приміщень та обладнання.

4. Психофізіологічні фактори

Стрес та психоемоційне навантаження

- Нормування: Визначення оптимальної тривалості робочого дня, перерв, часу на відпочинок.

- Контроль: Впровадження програм підтримки психічного здоров'я, організація комфортних зон для відпочинку.

Монотонність та інтенсивність праці

- Нормування: Встановлення правил ротації завдань, щоб уникнути монотонності.

- Контроль: Забезпечення різноманітності завдань та стимулювання активної участі працівників у процесах прийняття рішень.

5. Ергономічні фактори

Організація робочих місць

- Нормування: Визначення стандартів щодо ергономічності робочих

місце, зокрема щодо висоти столів, стільців, розташування обладнання.

- Контроль: Регулярні оцінки робочих місць на відповідність ергономічним стандартам та внесення необхідних коректив.

Робоче навантаження

- Нормування. Встановлення обмежень на фізичні навантаження та нормування часу на виконання завдань.

- Контроль: Використання засобів механізації та автоматизації для зниження фізичного навантаження.

Забезпечення комфортних та безпечних умов праці вимагає системного підходу до ідентифікації, нормування та контролю різноманітних виробничих факторів. Важливо дотримуватись чинних санітарних норм і стандартів, проводити регулярний моніторинг умов праці та вживати відповідних заходів для мінімізації ризиків. Це забезпечить не лише збереження здоров'я працівників, але й підвищення їх продуктивності та загальної ефективності підприємства.[21]

4.3 Загальні вимоги безпеки для робочого місця товарознавця

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку.

Організація обслуговування робочого місця означає його забезпечення засобами, предметами праці і послугами, необхідними для здійснення трудового процесу. Основна мета організації робочого місця є досягнення високоякісного й економічно ефективного виконання виробничого завдання у встановлений термін на основі повного використання устаткування, робочого часу, застосування передових методів праці з найменшими фізичними зусиллями, створення безпечних і сприятливих умов ведення робіт. Залежно від специфіки виробництва на організацію робочих місць впливають і інші фактори: співвідношення елементів розумової і фізичної роботи, ступінь її

відповідальності. При проектуванні робочих місць повинні бути також враховані освітленість, температура, вологість, тиск, шум, вібрація, пиловиділення і інші санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць.

Необхідними вимогами є:

- характеристика робочого місця;
- загальні вимоги до організації робочого місця;
- оснащення робочого місця;
- просторова організація робочого місця та порядок розміщення організаційної оснастки, інструментів, матеріалів;
- опис організації праці на робочому місці та рекомендовані передові прийоми і методи праці;
- організація обслуговування робочого місця, способи і засоби зв'язку зі службами обслуговування й управління;
- умови праці на робочому місці;
- вимоги безпеки і охорони праці;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- документація на робочому місці;
- економічна ефективність від впровадження типового проекту.

Оснащення і планування робочих місць

Оснащення і планування робочих місць - основа їхньої організації. Елементами оснащення робочих місць є основне і допоміжне обладнання, технологічна і організаційна оснастка.

Допоміжне обладнання складається з підйомних пристроїв, різноманітних транспортерів, контрольних приладів, випробувальних стендів та інших підсобних засобів.

Технологічне оснащення включає інструментарій і технічну документацію.

До організаційної оснащення відносяться:

- пристрої для розміщення і зберігання на робочих місцях технологічного оснащення, заготовок, сировини, матеріалів, готових виробів, відходів;
- виробнича меблі;
- засоби сигналізації і зв'язку, місцевого освітлення;
- предмети догляду за устаткуванням і робочим місцем (щітки, маслянки, гачки, тощо);
- огорожувальні та запобіжні пристрої;
- деталі виробничого інтер'єру.

Розташування засобів і предметів праці визначає трудові рухи, їх кількісні та якісні характеристики, площа робочого місця. Удосконалення планування робочого місця має бути спрямоване на усунення зайвих і нерациональних трудових рухів, максимальне скорочення переміщення робочого і матеріальних елементів трудового процесу, а отже, на підвищення ефективності праці та зниження стомлюваності робітника.

Методологічна основа науково обґрунтованої планування робочого місця - її відповідність ергономічним вимогам. Це досягається за рахунок раціонального формування робочих зон і правильного розміщення матеріальних елементів виробництва у відповідності з антропометричними і психофізіологічними даними людини на основі забезпечення робочого необхідного оперативного простору, що дозволяє вільно здійснювати трудові функції. Раціональне планування робочого місця передбачає чіткий порядок і сталість розміщення інструментів і пристосувань, документації, деталей як у процесі роботи, так і при їх зберіганні і забезпечувати зручну робочу позу, виконання трудових процесів з максимальною економією рухів робітника, а також повну безпеку праці. Важливою вимогою є правильне використання відведеної для робочого місця виробничої площі. На робочому місці фіксуються оперативне і допоміжне робочі простору. В оперативному просторі

розміщується необхідне обладнання, у допоміжному - рідше використовувані засоби і предмети праці. Оперативний простір може підрозділятися на робочі зони різної значимості. Робоча зона - це ділянка тривимірного простору, обмежений межами досяжності рук в горизонтальному і вертикальному напрямках.

Велике значення має вибір робочої пози, що викликає мінімальне стомлення працівника: "сидячи", "стоячи" або "сидячи - стоячи". Вибір здійснюється з урахуванням фізичних зусиль, необхідних для виконання роботи, її темпу і характеру. Одночасно встановлюється відповідність розміщення обладнання і оснащення нормам вимог безпеки та умов праці.

Важливі вихідні передумови проектування раціонального планування робочого місця - його спеціалізація відповідно до встановленої технологією і формами поділу праці; розроблені методи і прийоми праці; вимоги безпеки і охорони праці.

При плануванні робочих місць необхідно дотримуватись раціональну ширину транспортних проходів і проїздів, а також правильно визначати види підйомно-транспортних засобів. Основні поздовжні і поперечні проїзди повинні бути наскрізними, без тупиків.[22]

4.3 Пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів

Вимоги щодо пожежної безпеки технологічного обладнання на харчових підприємствах обумовлюються характером технологічних процесів і представлені в галузевих, міжгалузевих нормах і правилах, а також в спеціальній літературі. Ці вимоги специфічні для кожної галузі харчових виробництв, але можливо сформулювати основні загальні заходи, реалізація яких при експлуатації технологічного обладнання забезпечує дотримання пожежної безпеки. До них можна віднести вимоги: дотримання режиму роботи обладнання і установок відповідно паспортним даним і технологічному

регламенту; застосування обладнання та установок відповідно до категорій приміщень за вибухопожежонебезпекою; оснащення обладнання, установок і споруд контрольно-вимірювальною апаратурою та іншими автоматичними пристроями, які виключають можливість появи небезпечної ситуації або сигналізують про небезпеку, надійна герметизація обладнання, установок апаратури резервуарів і трубопроводів; теплоізоляція нагрітих поверхонь обладнання і комунікацій; оснащення обладнання системами періодичного і безперервного автоматичного контролю, сигналізації і відключення при витокі вибухопожежонебезпечних парів, газів і рідин; застосування магнітного захисту для уловлювання феромагнітних домішок у подрібнювальних установках; оснащення обладнання пристроями для запобігання накопиченню зарядів статичної електрики; дотримання терміну своєчасного змащування відповідними мастилами, що відповідають технічній характеристиці обладнання, для запобігання підвищенню температури підшипників (не вище 60 °С); встановлення на обладнанні граничних норм завантаження, швидкості переробки, транспортування і оснащення його автоматичним контролем цих параметрів, пристроями сигналізації і зупинки при перенавантаженнях; дотримання правил безпеки при зупинці обладнання на огляд і ремонт; виключення проведення вогневих робіт із одночасним розбиранням обладнання і трубопроводів; дотримання своєчасного проведення оглядів, профілактичного випробування і планово-попереджувального ремонту.

Пожежна безпека електричних установок

Пожежна небезпека виникає при порушенні правил і норм монтажу і експлуатації електричних установок. Електричний струм і наслідки його дії при відповідних умовах перетворюються в потужне джерело запалювання горючого середовища, Статистика показує, що таким джерелом запалювання може бути невідповідність експлуатації електрообладнання умовам навколишнього середовища; механічні причини, такі як несправність і пошкодження

електрообладнання; великі струмові перевантаження електрообладнання, апаратури і електропроводів; виникнення великих температур, електричної дуги і іскор в результаті короткого замикання; виникнення іскор при розрядах статичної електрики, а також розрядах блискавки.

Найбільша кількість пожеж в електроустановках на підприємствах харчової промисловості виникає в результаті коротких замикань, струмових перевантажень, перегріву контактів із великими перехідними опорами. Причинами коротких замикань є пошкодження ізоляції струмоведучих частин електрообладнання, механічні пошкодження в обмотках електродвигунів і електропроводах, великі вібрації, неправильний монтаж, часті огляди і перестановки електрообладнання.

Струмові перевантаження і пожежна небезпека від них виникають при відповідному режимі роботи електроустановок, коли в провідниках електричних машин і мережах тривалий час протікають струми вище допустимих значень, виникає небезпечний перегрів струмоведучих частин, тобто ізоляції проводів і кабелів. Якщо температура ізоляції вище гранично допустимої на 8... 10 °С, то термін служби струмопровідника скорочується вдвічі. Струмові перевантаження виникають також в електричних мережах при включенні електрообладнання в електричну мережу із проводами заниженого перерізу, зниженні напруги в мережі, механічних перевантаженнях електродвигунів, при несправності струмового захисту.

Пожежна небезпека виникає при створенні великих перехідних опорів в місцях контакту струмопровідників між собою, з'єднанні струмопровідників з електрообладнанням, при яких може виникати велика кількість тепла, що призводить до перегріву струмопровідників та веде до запалення ізоляції і горючих матеріалів. В цих місцях також можуть виникати іскри, які теж утворюють небезпеку запалення або вибуху.

З'єднання струмопровідних елементів необхідно проводити зварюванням, паянням або стисканням, а приєднання до споживачів захисної і пускорегулювальної апаратури - за допомогою наконечників або затискачів. В місцях, які піддаються великим вібраціям, встановлюють пружинні шайби або контргайки.

Щоб запобігти виникненню пожежі від струмів короткого замикання і перевантаження електроустановок, застосовують захисні пристрої, такі як плавкі запобіжники; автоматичні вимикачі, теплові реле та ін. Правильний підбір захисних пристроїв забезпечує мінімальний час їх спрацювання і таким чином підвищує пожежну безпеку електроустановок. Категорично забороняється застосування нестандартних елементів захисних пристроїв.

Важливим заходом пожежної безпеки є відповідний вибір типів і виконання електроприладів, електродвигунів та іншого електрообладнання із урахуванням умов навколишнього середовища та їх експлуатації.

Запобіганню пожежній небезпеці сприяє виконання таких організаційних і профілактичних заходів: наявність принципів, робочих і оперативних схем електромереж; систем захисту, блокування автоматики; мереж заземлення; попереджувальних плакатів і написів; контроль, профілактичний ремонт і випробування електрообладнання; протипожежний інструктаж, навчання і атестація обслуговуючого персоналу.

Пожежна безпека опалення та вентиляції

Вибір систем опалення і вентиляції регламентується СНиП 2.04,05-91 та іншими нормативними документами.

Пожежна безпека систем опалення забезпечується регламентом їх застосування, видом теплоносія та обігрівальних приладів в приміщеннях виробництв різних категорій вибухопожежонебезпеки, прокладанням теплопроводів, розташуванням обігрівальних приладів в будівлях і приміщеннях з урахуванням ступеня вогнестійкості їх елементів, наявністю

горючих речовин і матеріалів, а також вибором пристроїв огороження обігрівальних приладів.

На харчових підприємствах застосовується центральне опалення, де теплоносієм може бути нагріта вода, пара чи нагріте повітря. Воно найбільш пожежобезпечне, тому що має невелику температуру теплоносія, можливість регулювання параметрів теплоносія, малу кількість вогневих місць.

Пожежна небезпечність опалення заключається в тому, що тепло, яке виділяється, при певних умовах може запалювати горючі речовини і матеріали, а також котельні з вогневими топками.

Статистика показує, що основними причинами пожеж на підприємствах в системі опалення внаслідок неконструктивного їх виконання, монтажу і порушення правил безпеки експлуатації можуть бути: наявність газів і вибух їх в топках і димоходах; іскри, які вилітають з димової труби; самозапалення і самозаймання вугілля і торфу при його зберіганні, а також самозаймання промасленого ганчір'я; порушення правил використання відкритого вогню, несправність і порушення правил експлуатації електрообладнання; несправність і порушення правил експлуатації елементів котельної установки.

Заходи пожежної безпеки щодо котельних установок наведені в "Правилах монтажу і безпечної експлуатації парових котлів" і в типовій інструкції для персоналу котельні, які затверджені Держнаглядом України в 1994 р.

У виробничих приміщеннях із значним виділенням вологи повинні застосовуватися системи повітряного опалення, які виконуються сумісно із припливною вентиляцією

Вентиляційним системам належить важливе місце в запобіганні утворенню вибухопожежонебезпечних концентрацій суміші горючих газів, парів, пилу з повітрям і забезпечення відповідних санітарно-гігієнічних умов у виробничих приміщеннях.

На підприємствах харчової промисловості застосовують різні види природної і механічної вентиляції,

У відповідних умовах, при виникненні пожежі, вентиляційні установки створюють пожежонебезпеку внаслідок можливості переміщення джерела запалювання горючих матеріалів і вибухонебезпечних сумішей, швидкого розповсюдження вогню повітряним шляхом, коробами, каналами в інші приміщення будівлі, а також можливого утворення нового джерела пожежі і вибуху

На деяких виробництвах харчової промисловості (на хлібозаводах, кондитерських, макаронних фабриках, на заводах шампанських вин) для забезпечення відповідних параметрів повітряного середовища, а також вимог технологічного процесу застосовують системи кондиціонування повітря.

До улаштування і експлуатації систем вентиляції, кондиціонування і повітряного опалення ставлять такі вимоги пожежної безпеки: вентиляційне обладнання припливної і витяжної загальнообмінної вентиляції у приміщеннях виробництв категорій А і Б встановлюється в окремих вентиляційних камерах і повинно бути у вибухобезпечному виконанні. Заборонено використання цих камер для зберігання матеріалів, запчастин та іншого обладнання, вони повинні закриватися на замок. Вхід стороннім особам в камери заборонено; установки місцевих відсмоктувачів і аварійної вентиляції для видалення горючих і вибухонебезпечних речовин треба встановлювати ззовні будівель, споруд і мати пристрої для періодичного очищення (люки, розбірні з'єднання та ін.); допускається перетин повітряними шляхами протипожежних стін за умови встановлення в цих місцях автоматичних вогнезатримуючих пристроїв (заслінок, клапанів, шиберів); важливою умовою є відповідний вибір типів вентиляторів і режимів їх роботи. Невідповідність вентиляторів режиму роботи спричиняє осадження пилу в повітряних шляхах, недостатнє видалення пилу, газів, парів з приміщень і можливість утворення в них пожежовибухових

концентрацій. Підвищення швидкості обертання колеса вентилятора веде до поломки, утворення іскор і може привести до вибуху; електродвигуни вентиляторів, які встановлюються в приміщеннях категорій А і Б, повинні бути у вибухобезпечному виконанні.

Велику пожежну небезпеку в системах вентиляції становлять фільтри, циклони, пиловловлювачі, пилоосадні камери, де утворюються небезпечні концентрації пилу. Забезпечення відповідної пожежовибухобезпеки такого обладнання - у дотриманні правил встановлення і вимог експлуатації його, вибір типорозмірів і встановлення запобіжних пристроїв. Так, пиловловлювачі горючого пилу повинні встановлюватися після вентиляторів. У тканинних фільтрах пиловловлювачів встановлюють на відповідних повітряних шляхах автоматичні заслінки, які закриваються при підвищенні температури.

Циклони для уловлювання вибухонебезпечного пилу допускається встановлювати безпосередньо в приміщеннях за умов вторинного очищення повітря. При неправильному виборі типорозмірів і порушенні правил експлуатації циклони працюють неефективно, в навколишньому середовищі з'являється пил, який осідає на поверхні конструкцій і створює небезпеку виникнення пожежі.

Вихлопні труби циклонів виводяться вище даху будівлі не менше як на 1 м.

У виробничих приміщеннях, де утворюються вибухонебезпечні концентрації, для постійного контролю повітряного середовища встановлюють автоматичні системи із застосуванням різних видів газоаналізаторів і датчиків. Такі системи блокуються з аварійною вентиляцією, яка застосовується для видалення токсичних продуктів і диму при пожежі і має більш високу продуктивність порівняно з загальнообмінною вентиляцією. Установки аварійної вентиляції повинні бути встановлені ззовні будівель і споруд і спрацьовують автоматично при наявності в приміщеннях концентрацій газів і

парів, які перевищують ГДК, або досягають 20% нижнього ступеня займання. Протипожежний і експлуатаційний режими роботи вентиляційних систем встановлюються робочими інструкціями, в яких передбачаються, відповідно до умов виробництва, заходи пожежної безпеки: терміни очищення повітряних шляхів, цикл онів, фільтрів, вентиляційних камер від пилу і відходів; термін і порядок перевірки і профілактичних оглядів вентиляційного обладнання; порядок дій обслуговуючого персоналу у разі виникнення пожежі або аварії.[23]

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

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.

Найбільш поширені дефекти коньяку - чорний і мідний каси; присмаки дуба, плісняви, лисячий; тон тухлих яєць, мишачий і інші.

Асортимент коньяку може бути досить різноманітним і включати в себе різні види та марки, які відрізняються за різними характеристиками. Провівши аналіз асортименту коньяку у торгових мережах «Сільпо», «АТБ-маркет», «Епіцентр», можна сказати що найбільший асортимент коньяку представлений у мережі Сільпо, а найменший у супермаркеті «АТБ-маркет». Найбільший відсоток імпортерів виробників представлений у торговій мережі «Сільпо». Серед українських позицій в кожній торговельній мережі зустрічається ТМ «Shustoff», «AZNAURI» та «Шабо».

Проаналізувавши пакування та маркування зразків 1, ТМ «Koktebel», зразок 2 ТМ «Десна», зразок 3 ТМ «AZNAURI». Пакування відповідає вимогам представленим у ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Загальні технічні умови. На підставі даних аналізу маркування, представлених у таблиці 3.1, можна зробити висновок що маркування всіх зразків Коньяку відповідають умовам законодавству. Всі зразки мають повну назву, виробника, склад інгредієнтів, інструкцію використання та іншу відповідну інформацію.

Провівши аналіз органолептичних показників, можна сказати що вони відповідають нормативним документам. Щоб зрозуміти та виявити за якими ознаками органолептичної оцінки відбувається відхилення якісних

показників, застосовують профільний метод. Отже після проведення профільного методу, видно що найбільш позитивних характеристик має зразок №3, ТМ «AZNAURI», який повністю відповідає вимогам нормативного документу. Зразок №2 також має позитивні органолептичні характеристики, але менш виражені в порівнянні зі зразком №1.

Нетарифне регулювання – це комплекс заходів обмежено-заборонного порядку, що перешкоджають проникненню іноземних товарів на внутрішній ринок країни. До нетарифних заходів при імпортуванні коньяків необхідно, надати ліцензію на право здійснення алкогольної продукції, вимоги на пакування та маркування.

Пропозиції

При аналізі маркування було виявлено, що зразок №3 ,немає немає посилання на нормативний документ. Пропозиція для бренду писати щоб споживці могли дізнатися за якими вимогами виготовляється цей коньяк.

Також при органолептичним показникам було з'ясовано що зразок №1 має кислуватий смак. Пропозиція для бренда забрати цей неприємний кислий смак, можливо змінити процес виробництва, або замінити бочки.

СПИСКИ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Обґрунтування та аналіз виробництва коньяку - <https://www.docsity.com/ru/obgruntuvannya-ta-analiz-tehnologiji-virobnictva-konyaku/1816804/>
2. Обґрунтування та аналіз виробництва коньяку https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0b65635a2ad78b4d53a88521216c37_0.html
3. Коньяк про виробництво, споживання та ріст популярності напою в Україні <https://unn.ua/news/konyak-pro-virobnitstvo-spozhivannya-ta-rist-populyarnosti-naroyu-v-ukrayini>
4. Складники конкурентоспроможності брендів та коньяків України <https://techdrinks.info/skladnyky-konkurentospromozhnosti-brendi-ta-konyakiv-ukrayiny/>
- 5 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/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32007R1234>
6. 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>
7. Аналіз ринку коньяку України, <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-konyaka-ukrainy-2019-god>
8. Сачаво М.С. Концепція розвитку коньячного виробництва в Україні/ Сад виноград і вино України. – Київ. – № 8-9. – 1998. – с. 26-32.
9. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. –: zakon.rada.gov.ua.

10.Ідентифікація товарів

https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/10902/1/metod_vkaz_laborator_ni_roboti_identifikaciya_tovariv_2016.pdf с 44-46

11.Класифікація та характеристика коньяків

<https://studfile.net/preview/7409502/page:20/>

12.Користь коньяку [https://news.agro-center.com.ua/agricultural-](https://news.agro-center.com.ua/agricultural-law/eksperti-nazvali-korisni-vlastivosti-konjaku.html)

[law/eksperti-nazvali-korisni-vlastivosti-konjaku.html](https://news.agro-center.com.ua/agricultural-law/eksperti-nazvali-korisni-vlastivosti-konjaku.html)

13. ДСТУ4700:2006.Коньяки України. Технічні умови

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

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

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

17.Класифікація товарів УКТЗЕД

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

18. Закон України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів Перелік обов'язкової інформації про харчові продукти

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>

19. Мультимедійний навчальний посібник митне право

https://arm.naiu.kiev.ua/books/mutne_pravo/parts/part6.html

20. Класифікація небезпечних і шкідливих виробничих факторів

<https://oppb.com.ua/articles/klasyfikaciya-nebezpechnyh-i-shkidlyvyh-vyrobnychyh-faktoriv>

21 Нормування чинників, які впливають на комфортні умови праці

<https://studfile.net/preview/5153036/page:9/>

22.Основні вимоги до безпеки робочого місця

http://yu.mk.ua/news/show/osnovni_vimogi_do_organizatsii_robochogo_mistsya?

23. Пожежна безпека технологічного обладнання. Пожежна безпека
<https://studfile.net/preview/9076298/page:6/>

24. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра 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.

25. Басюркіна Н.Й. Кон'юнктура світових ринків товарів та послуг : конспект лекцій для бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» денної та заочної форм навчання. Одеса: ОНТУ, 2023.

26. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: навч. посібник у 2 частинах. Я.Г. Верхівкер та інші. Херсон: Олді+, 2022, 324 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>.

27. 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/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>.

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет – Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

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



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

на тему: «Товарознавча оцінка коньячних виробів та митні процедури при переміщенні через кордон України»

КРБ.ТІТтаУБ.168-03.IV.4.2

Здобувач: _____ Степанова Оксана Миколаївна
Підпис *(ПІБ)*

Керівник: _____ к.т.н., доцент Памбук С.А..
Підпис *(ПІБ)*

Одеса – 2024 р.

Зразок №1



Зразок №2



Зразок № 3

