

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Науково-навчальний інститут денної освіти

Форма навчання _____ денна _____
(денна, заочна)

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.О. Бірта
(підпис, ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2026 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«ФОРМУВАННЯ РИНКУ, АСОРТИМЕНТ ТА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ
КОНЬЯКІВ»**

Спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»,
Освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі»
Ступеня магістра

Виконавець роботи _____ **Воронцов Владислав Андрійович** _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник _____ **к. с.-г. н., доц. Офіленко Н.О.** _____
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

ПОЛТАВА 2026

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	9
1.1 Митна експертиза і документи, які оформляються під час неї.....	9
1.2 Виробництво коньяків в Україні та світі.....	12
1.3 Класифікація і асортимент коньяків.....	16
1.4 Технологія виготовлення коньяків.....	23
1.5 Вимоги до якості коньяків.....	28
1.6 Маркування, пакування та зберігання коньяків.....	32
2. ОРГАНІЗАЦІЯ, ОБ’ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	34
2.1 Організація дослідження.....	34
2.2 Об’єкт та методи дослідження.....	36
3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА.....	42
3.1 Митне оформлення коньяків вітчизняного виробництва.....	42
3.2 Експертиза якості коньяків за органолептичними, дегустаційними, фізико-хімічними показниками.....	46
3.3 Вивчення асортименту коньяків в магазині «Мрія»	50
3.4 Конкурентоспроможність коньяків.....	53
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	56
ДОДАТКИ.....	59

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота на тему «Формування ринку, асортимент та експертиза якості коньяків» присвячена дослідженню митного оформлення коньяків вітчизняного виробництва, експертизі якості їх за органолептичними та фізико-хімічними показниками, зроблено аналіз конкурентоспроможності коньяків та досліджено асортименту коньяків, які реалізуються в магазині «Мрія», визначено правильність маркування відповідних зразків.

В роботі вивчено літературні джерела, які містять інформацію про стан ринку коньяків в Україні, фактори, що формують асортимент і впливають на якість коньяків та виникнення дефектів.

Охарактеризовано об'єкти дослідження та описані методи оцінки коньяків, якими проводили дослідження.

Проведено дослідження з правил митного оформлення та зроблена експертна оцінка якості коньяків вітчизняного виробництва.

Дипломна робота містить опис проведення робіт з охорони праці.

В кінці подано ґрунтовні висновки і дано пропозиції магазину.

Ключові слова: коньяк, митний контроль, якість, органолептичні показники, асортимент, експертиза якості, митна декларація.

ABSTRACT

The thesis on the topic "Market Formation, Assortment and Quality Expertise of Cognacs" is devoted to the study of customs clearance of domestically produced cognacs, their quality expertise according to organoleptic and physicochemical indicators, an analysis of the competitiveness of cognacs was made and the assortment of cognacs sold in the "Mriya" store was studied, and the correctness of the labeling of the corresponding samples was determined.

The paper studies literary sources that contain information about the state of the cognac market in Ukraine, factors that shape the assortment and affect the quality of cognacs and the occurrence of defects.

The objects of the study are characterized and the methods of evaluating cognacs used in the study are described.

A study on the rules of customs clearance is conducted and an expert assessment of the quality of domestically produced cognacs is made.

The thesis contains a description of the work on labor protection.

At the end, thorough conclusions are presented and suggestions for the store are given.

Keywords: cognac, customs control, quality, organoleptic indicators, assortment, quality examination, customs declaration.

ВСТУП

Коньяк - міцний алкогольний напій янтарно-золотистого кольору, що має складний аромат з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком, виготовляється з коньячного спирту, який отримують в результаті перегонки білих сухих виноградних вин з пізнішою витримкою в дубових бочках.

Алкогольний ринок України у 2025 році перебуває у фазі активних змін. Держава переглядає мінімальні роздрібні ціни, винороби борються з економічними та кліматичними викликами, а на полицях магазинів з'являється дедалі більше дешевого імпорту.

Не можна не звернути увагу на такий динамічний розвиток коньячного сегмента. Саме тому тема «Формування ринку, асортимент та експертиза якості коньяків» є актуальною.

Коньяк носить ім'я маленького міста Коньяк, розташованого в 500 кілометрах на південний захід від Парижу, що дав назву всій області департаменту Шаранта.

Ще в прадавні часи було помічений лікувальний ефект від цього напою: в одній стародавній рецептурній книзі був записаний секрет коньячних ліків. Потрібно відмітити, що чим старше вік напою, тим більше корисних речовин він містить. Вони не випаровуються, а ще сильніше доповнюють гаму ароматів коньяку. Так, витриманий коньяк 5 зірок (вищої якості) частіше використовують для лікувальних настоек, чим, наприклад коньяк 3 зірки..

В наші дні коньяк успішно покорює світ. Майже 200 мільйонів пляшок цього напою, які виготовляються щороку йде на експорт. Головним світовим споживачем є Сполучені Штати Америки, Англія, Німеччина, Гонконг, Японія. Цікаво, що до Азії поставляється лише високоякісний напій.

Метою дипломної роботи є дослідження митного контролю якості, формування споживних властивостей, вивчення асортименту та конкурентоспроможності коньяків вітчизняного виробництва.

Відповідно до мети дипломної роботи були поставлені наступні завдання:

- вивчити правила митного оформлення коньяків;
- ознайомитись з виробництвом коньяків в Україні та світі;
- ознайомитись з асортиментом коньяків вітчизняного та закордонного виробництва;
- провести митну експертизу якості коньяків;
- дослідити асортимент та конкурентоспроможність коньяків, що реалізуються в магазині «Мрія»;
- дати висновки та пропозиції.

РОЗДІЛ 1

ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1.1. Митна експертиза і документи, які оформляються під час неї

Митна експертиза — це спеціальне науково-практичне дослідження, яке проводиться експертом з метою вирішення задач митної справи.

При здійсненні експертизи в митній справі вирішується цілий комплекс загальних задач фіскального, контрольного, економічного, правоохоронного, статистичного і захисного характеру.

Експерт призначається посадовою особою органу, в провадженні якої перебуває справа про порушення митних правил.

Експертиза проводиться експертами митних лабораторій та інших установ або окремими спеціалістами, які призначаються посадовою особою митного органу, в провадженні якої знаходиться справа про порушення митних правил.

Митна експертиза на відміну від інших видів має властиві характерні ознаки: предмет, задачі, об'єкти і методи дослідження.

Об'єктами є матеріалізовані джерела інформації:

- товари і предмети, що переміщуються через кордон, а також їх проби, відібрані для дослідження;
- об'єкти контрабанди і ПМП;
- товаросупровідні документи (митні, нормативні, фінансові), що використовують при митному оформленні

Предметом митної експертизи є як загальні проблеми митної справи, так і конкретні факти і обставини процедури митного контролю.

Види експертиз, що проводяться митними лабораторіями

1. *Ідентифікаційна експертиза* провадиться з метою визначення приналежності товару до однорідної групи товарів або до контрольованого

переліку товарів, встановлення індивідуальних ознак товару, відповідності товару зазначеним якісним характеристикам і технічному опису.

2. *Хімічна експертиза* проводиться з метою визначення хімічного складу, кількісного співвідношення різних хімічних сполук спрямованого на дослідження об'єкта.

3. *Технологічна експертиза* проводиться з метою визначення можливості надання товару митного режиму переробки на (поза) митній території України і під митним контролем.

4. *Сертифікаційна експертиза* проводиться з метою визначення якісних характеристик товару.

5. *Матеріалознавча експертиза* проводиться з метою визначення належності товару до конкретного класу речовин, виробів або матеріалів.

6. *Товарознавча вартісна експертиза* проводиться з метою визначення вартості товару на підставі його якісних показників, основних властивостей і факторів.

7. *Оціночна експертиза* проводиться з метою визначення споживчої вартості товарів

8. *Екологічна експертиза* проводиться з метою визначення можливості ввезення/вивезення товару або надання товару конкретного митного режиму

9. *Мінералогічна (гемологічна) експертиза* проводиться з метою визначення природи дорогоцінних каменів, категорії їх якості і вартості.

10. *Криміналістична експертиза* проводиться з метою визначення автентичності митних та інших документів, що мають значення під час проведення митного контролю, цінних паперів, а також митних засобів ідентифікації.

Одним з найбільш відповідальних етапів, на якому підводяться підсумки всієї проведеної роботи – є оформлення документів за результатами експертизи. Проводиться аналіз і оцінка отриманих результатів і їх документальне оформлення.

Митне оформлення коньяків включає подання митної декларації та комплекту супутніх документів (комерційних, транспортних), а також надання дозвільних документів, таких як висновки санітарно-епідеміологічної експертизи та сертифікат якості.

Основні етапи та документи

- **Підготовка документів:** Збір необхідних документів, які включають:
 - Митну декларацію.
 - Зовнішньоекономічний договір.
 - Рахунок-інвойс та пакувальний лист.
 - Транспортні документи (накладні).
 - Облікову картку суб'єкта зовнішньоекономічної діяльності.
 - Калькуляцію транспортних витрат.
 - Бухгалтерські документи для розрахунку митної вартості.
- **Отримання дозвільних документів:** Для коньяків, як харчових продуктів, обов'язковими є дозвільні документи, зокрема:
 - Висновки санітарно-епідеміологічної експертизи.
 - Сертифікат якості, що підтверджує походження товару.
 - Фітосанітарний сертифікат (якщо застосовно).
 - Карантинний дозвіл (якщо застосовно).
- **Подання та перевірка:** Подання митної декларації та пакету документів митному органу. Після цього проводиться митний контроль і перевірка документів.
- **Сплата платежів:** Сплата митних платежів, якщо вони передбачені чинним законодавством.
- **Завершення оформлення:** Після успішного проходження всіх перевірок та виконання вимог, митний орган оформлює товар, і його можна перевозити до кінцевого пункту призначення [43].

1.2 Виробництво коньяків в Україні та світі

Коньячний ринок, на відміну від українського ринку інших алкогольних напоїв відрізняється не таким динамічним розвитком. В результаті за підсумками першого півріччя місткість ринку виросла на 21%, а експортні постачання перевищили торішні показники на 7%. Вітчизняні виробники коньяку утримують більше 95% вітчизняного ринку коньячних напоїв.

За даними аналітичної служби Першого Національного Виноробницького Холдингу, в першому півріччі місткість українського ринку коньяку виросла на 21%. Зростання відбувається головним чином за рахунок внутрішнього виробництва, яке збільшилося на 16%. З січня по липень 2010 року в Україні вироблено 1,43 млн. л. коньяку. Частка українських коньяків в прирості місткості ринку складає близько 66%. Фактично, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку продовжується змагання двох грандів класичного коньячного виробництва - ЗАТ «Одеський коньячний завод» та ТОВ «Винокурня Аккермана». [6; 17; 23; 25].

«Нинішній рік продовжує тенденцію, що почалася двома роками раніше. Очікуване зростання складе більше 20%», - вважає Роман Мойсеєвий, бренд-менеджер ТОВ «Винокурня Аккермана». «Збільшення доходів населення створює попит, який прагнуть задовольнити як українські виробники, так і імпортери. Адже не так багато алкогольних ринків демонструють зростання, що перевищує 20%.» [24-26].

За даними аналітичної служби Першого Національного Виноробного Холдингу, самим ємким залишається нижній ціновий сегмент (від 240 до 285 грн.) Його частка складає 38% в натуральному вираженні і 33% в грошовому. Саме у цій ціновій категорії на ринок виводиться основна маса нових торгових марок. Верхні ж цінові сегменти, де української продукції небагато,

залишаються ненасиченими і зайняті продукцією, що переважно імпортується.

В першому півріччі постачання українського коньяку на експорт носило нерегулярний характер. В першу чергу це пов'язано з введенням нових акцизних марок, запуском Єдиної державної автоматизованої інформаційної системи (ЕГАІС) в Україні. Впродовж трьох місяців (з березня по травень) на експорт відвантажені незначні об'єми коньяку. Проте, вже в першій половині червня об'єми експортних постачань перевищили показники першого півріччя минулого року на 7,1%.

Схема-діаграма зростання виробництва коньяку в Україні за 2024р. за півріччями у відсотках показана на рис. 1.1

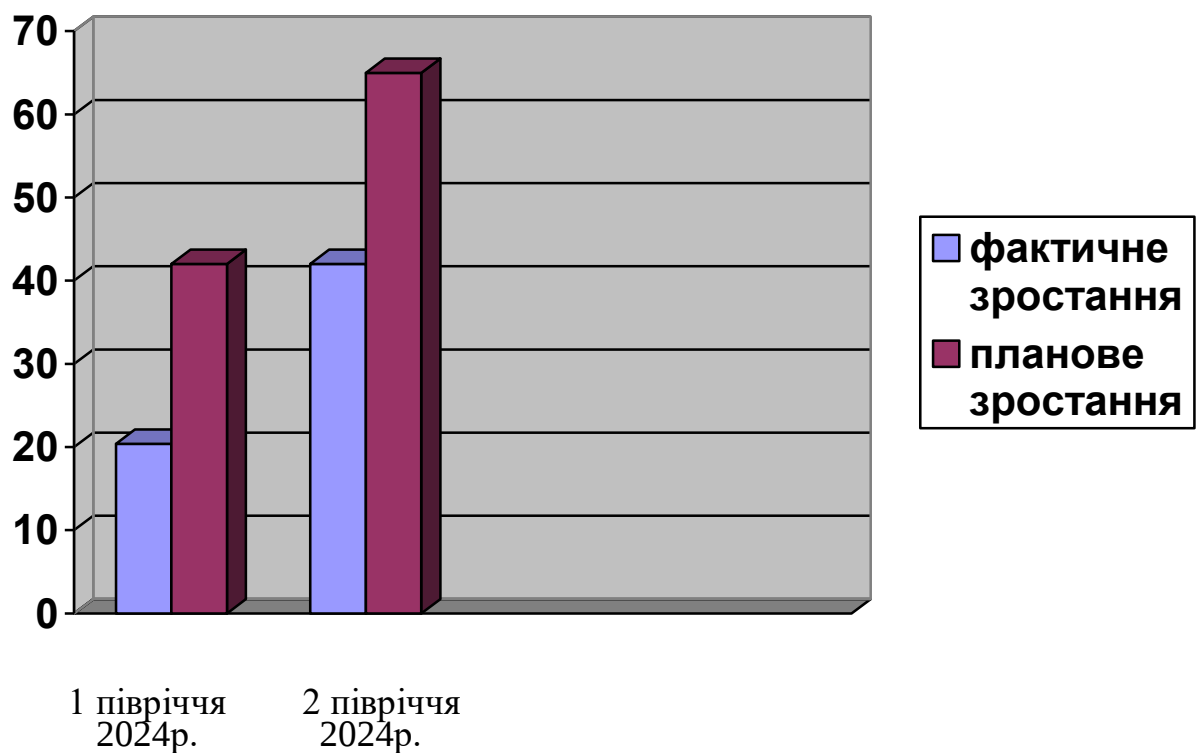


Рис. 1.1 Виробництво коньяку в Україні за 2024р.

Отже, як показано на рис. 1.1 ринок коньячних напоїв постійно зростає. В першому півріччі місткість українського ринку коньяку виросла на 21%. Зростання відбувається головним чином за рахунок внутрішнього виробництва, яке збільшилося на 26%. З січня по липень в Україні вироблено

1,43 млн. л. коньяку. Частка українських коньяків в прирості місткості ринку складає близько 66%.

Так само, як і винний, український ринок коньяку залежить від поставок імпортованих матеріалів. З одного боку, це пояснюється простим фізичним браком сировини, а з іншого - тим, що ряд українських заводів випускає коньяк з додаванням імпортованих, переважно французьких, коньячних спиртів. Так, виробництво вітчизняного коньяку з українських та імпортованих спиртів в 2022-2024 роках зросло з 25 до 64 млн. літрів, тобто в 2,5 рази. При цьому український ринок коньяку за цей період збільшився на 56%. [6; 17; 23; 37].

У зв'язку з припиненням постачань коньяку з Грузії і Молдавії в 2024 році порівняно з 2023-м на 33,2% зріс попит на імпортовані коньячні спирти. При цьому Вірменія збільшила обсяг поставок коньячних спиртів на 220%, а Азербайджан і Франція - відповідно на 76,8 і 17,2%.

Спад виробництва українського коньяку у зв'язку із війною в 2022 році по відношенню до 2021-му склав більше 500% - з 59 до 6 млн. літрів. Однак зусиллями українських виробників в 2024 році обсяг виробництва був відновлений і виведений на рівень 2021 року. Так, вже в січні-квітні 2024 року, порівняно з аналогічним періодом 2022 і 2023 року, виробництво цієї продукції збільшилася на 58%.

Виробництво коньяків в світі. Основними районами коньячного виробництва в світі являлись наступні:

Грузія. Основними районами виробництва коньячних виноматеріалів є Кахетія, Імеретія, Мегрелія, Карталія. Кращими грузинськими коньяками вважаються марки Еніселі, Тбілісі, Сакартвелло, Вардзія. Марочні коньяки Грузії неодноразово удостоювалися високих винагород на міжнародних конкурсах вин.

Азербайджан. Заслуги Азербайджану в розвитку виробництва коньячних спиртів очевидні. На міжнародних виставках азербайджанські

коньяки (бренді) мазкий Гек-гель, Баку, Азербайджан завоювали багато золотих, срібних і бронзових медалей.

Молдова. Тут проводиться велика кількість висококласних коньяків: Сонячний, Сюрпризний, Дойна, Кодру, Кишинів, Святковий та інші. В цілому молдавські коньяки завоювали понад 50 медалей на престижних міжнародних конкурсах вин, велику частину з яких складають золоті винагороди.

Вірменія. Коньячне виробництво займає у виноробстві Вірменії значну питому вагу. Вірменські коньяки заслужено завоювали світову славу. Марки вірменського коньяку Добірний, Ювілейний, Вірменія англійський прем'єр-міністр Уїнстон Черчилль вважав за краще іншим спиртним напоєм, запасаючи в рік по 400 пляшок.

Коньячне виробництво успішно розвивалося також в Узбекистані, Таджикистані, Казахстані, Киргизії.

Економічна криза, яка сталася із війною, зруйнувала напрацьовані роками господарські зв'язки, вплинувши на об'єми виробництва і збуту алкогольної продукції, у тому числі і коньяків.

Ринок захлеснули підробки під якісний продукт. За твердженням фахівців, близько 80 відсотків всього коньяку, виробленого в країнах світу, і що продається в даний час, є фальсифікованим продуктом, часто нічого спільного з коньяком не має. Широкого розмаху досягла підробка коньяків марок Святковий, Ахтамар, Ювілейний, Васпуракан, Наїрі і ряду інших.

Проте світові спиртовики і винарі, поступово нарощують обсяги виробництва, розробляються нові марки спиртних напоїв. Успішно працюють в цьому напрямі молдавські виробники коньяку, вірменські майстри. Останні, наприклад, готові запропонувати ринку свої нові розробки - коньяки марок Еребуні (витримка - 25 років), Килі кия (витримка - 30 років), Спарапет (витримка 4 року, фортеця 50% об.), що мають відмінний аромат і смак. [6; 17; 37].

1.3 Класифікація і асортимент коньяків

Залежно від регіону, звідки отримані коньячні спирти, коньяки бувають наступних видів: вірменські, грузинські, азербайджанські, молдавські, українські, дагестанські, праськовські, ростовські і краснодарські. Залежно від тривалості і способів витримки коньячних спиртів коньяки ділять на: коньячні напої, ординарні, марочні і колекційні (Рис.1.2).



Рис.1.2 Класифікація асортименту коньяків

Коньячні напої виготовляють з коньячних спиртів, витриманих не менше 3 років. Як правило, виробляють їх з коньячного спирту при порушенні технології виробництва більш високоякісних напоїв.

Коньяк «три зірочки» готують з коньячних спиртів, витриманих не менше трьох років. Об'ємна доля етилового спирту цієї групи коньяків складає 40%. Колір коньяку відповідає кольору чаю слабкого настою, в ароматі уловлюються тони ванілі. Наприклад, коньяк «Тиса» створений вперше в 1962 році. Виготовляється з коньячних спиртів, витриманих не менше трьох років. Має яскравий, гармонійний смак та аромат з легкими

ванільними тонами. Міцність 40% об. Цукор 15 г/л. Коньяк «Одеса» виготовляється з коньячних спиртів, витриманих не менше трьох років, букет з легким ванільним тоном. Смак – гармонічний, повний. Міцність 50% об.

Коньяк «чотири зірочки» виробляється з коньячних спиртів чотирьохрічної витримки. Колір відповідний настою, гармонійний, в смаку відчуються ванільні тони. Фортеця — 41% і вміст цукру — не менше 15 г/дм³.

Коньяк «п'ять зірочок» виробляють з коньячних спиртів середнього віку не менше п'яти років. Фортеця коньяку складає 42%, а вміст цукру — 15 г/дм³. Колір відповідає кольору чаю середнього настою, аромат приємний, тонкий, смак м'який і сповна гармонійний, з наявністю ванільних тонів.

Коньяк спеціальних найменувань отримують на основі коньячних спиртів середнього віку не менше чотирьох років. Вміст етилового спирту в коньяку — 40%. Наприклад, коньяк "Стара фортеця", отриманий з коньячних спиртів 3—5-річної витримки.

Для ординарних коньяків витримка коньячного спирту здійснюється в герметично закритих залізобетонних резервуарах із зануреною дубовою клепою. Процес бродіння коньячного спирту на дубовій клепаці інколи прискорюють за рахунок додаткового нагрівання. Тому дійсні цінителі коньяку рідко вживають такі напої.

Марочні коньяки готують з коньячних спиртів, витриманих лише в дубових бочках від 6 до 50 років. Тому для приготування окремих марочних коньяків використовують коньячний спирт середнього віку, не менше:

- шести років — коньяк витриманий (КВ) з вмістом спирту 40—42% об. і цукру 7—12 г/дм³ (Ганни, Лезгинка, Дербент, Праськовейський, Біла лелека і ін.);
- восьми років — коньяк витриманий вищої якості з вмістом 40—45% об. і цукру 7—25 г/дм³ (Ахтамар, Ювілейний, Дагестанський і ін.);
- десяти років — коньяк старий (КС) з вмістом спирту 40—57% об. (Кизляр, Кизлярський Святковий і ін.);

- двадцяти років — коньяк дуже старий (ОС) з вмістом спирту 40—45% об. (Багратіон, Еніселі, Ювілейний ХХ, Ювілейний ХХУ і ін.);

До колекційних відносяться марочні коньяки, додатково витримані в дубових бочках або бутах не менше трьох років. Коньяки (бренді), що поставляються для експорту залежно від якості і термінів витримки коньячних спиртів, поділяють на ординарні і марочні. [23; 29-31].

В Україні наявний такий асортимент коньяків:

Ординарні коньяки. Ординарний коньяк «3 зірки» - виробляється з таврійських коньячних спиртів, витриманих не менше трьох років. Має повний смак і яскравий аромат з легкими фруктовими-квітковими відтінками. Якість напою відмічена 1 бронзовою і 3 срібними медалями. Об'ємна доля етилового спирту 40%. У відмінності від багатьох виробників, спеціальний купаж коньячних спиртів додає виняткову м'якість смаку.

Ординарний коньяк «Борисфен» - один із видів коньяків, вироблений агрофірмою «Таврія». В бочках старого дуба походить чотирилітня витримка коньяку. Має повний і гармонійний смак, багатий і вишуканий букет. Нагороджений 2 бронзовими, 7 срібними і 4 золотими медалями. Об'ємна доля етилового спирту – 40%.

Ординарний коньяк «Каховський» - виробляється із спиртів, витриманих не менше трьох років. Ординарний коньяк «5 зірочок» - виробляється з коньячних спиртів, витриманих не менше п'яти років, завдяки чому набуває свого індивідуального, неповторного букета.

Коньяки Георгіївські. Коньяк ТМ "Георгіївський" 3 зірки. Колір - від темно-золотистого до світло-коричневого. Букет - з легкими тонами витримки і польових кольорів. Смак - гармонійний, м'який, повний.

Коньяк ТМ "Георгіївський" VS - вироблений з коньячних спиртів середнього віку 5 років. Гармонійний, має повний, м'який смак і темно-золотистий колір. Колір - від світло-золотистого до темно-золотистого. Букет - з тонами витримки легкої ванілі. Смак - гармонійний, м'який, повний.

Коньяк ТМ "Георгіївський кавалер" - марочний коньяк класу ХО, витриманий в дубових бочках не менше 8 років.

Колекційні коньяки. Колекційний коньяк «Асканія» - коньяк колекційний, відноситься до групи старих коньяків. «Асканія» розроблений фахівцями ВАТ «АПФ «Таврія» в 1998 році. Створений з коньячних спиртів витриманих не менше десяти років з подальшою додатковою витримкою коньяку в дубових бочках не менше трьох років.

Колекційний коньяк «Дніпро» - коньяк колекційний, старий. Витриманий не менше 12 років виключно в бочках з дуба з додатковою витримкою не менше трьох років.

Колекційний коньяк «Херсон» - коньяк колекційний, групи КС - «коньяк старий». «Херсон» створений з добірних коньячних спиртів, вік яких не менше 15 років з подальшою додатковою колекційною витримкою в дубових бочках не менше трьох років.

Колекційний коньяк «Імперіал» - коньяк колекційний, групи ОС - «дуже старий».

Марочні коньяки. Марочний коньяк «Таврія Класик» - коньяк марочний, витриманий, виробляється за класичною технологією з високоякісних коньячних спиртів витриманих в дубових бочках не менше 7 років. Янтарно-золотистий колір, м'який і злагоджений смак, вишуканий квітковий букет з ванільними тонами .

Марочний коньяк «Оріана» - коньяк марочний вищої якості, витриманий. Коньяк створений з коньячних спиртів, витриманих не менше 8 років

Марочний коньяк «Каховка Люкс» - коньяк марочний, витриманий, вищої якості, виробляється за класичною технологією з високоякісних коньячних спиртів подвійної перегонки, витриманих в дубових бочках не менше 9 років. Нарядний янтарно-золотистий колір напою гармонійно доповнює його повний, м'який, злагоджений смак. Має легкі ванільні тони та вишуканий букет квітового напрямку.

Торгова марка «Алекс». Коньяк «Alexx Silver» - в купаж коньяку входять французькі і таврійські спирти 4-15 років витримки. А янтарно-золотистий колір у поєднанні з тонким квітково-фруктовим ароматом і м'яким, ніжним смаком з відтінками ванілі, меду і горіхів, додають коньяку вишукану неповторність і елегантність.

Коньяк «Alexx Gold» - в купаж коньяку входять французькі і кращі таврійські спирти 5 - 25 років витримки і старі коньяки 9 років. Йому властивий колір від темно-золотистого до темно-янтарного, витончений аромат з нотами екзотичних фруктів і м'який, злегка терпкий смак прянощів.

ЗАТ Одеський коньячний завод. Завод брав безпосередню участь в просуванні законопроекту про поетапне підвищення ставок акцизного збору, щоб підвищення акцизних ставок не знищило коньячну галузь в цілому. При підвищенні акцизу, ціна на кінцевий продукт виросла б на 35-40%, що різко понизило б об'єми продажів і загальмувало об'єми інвестицій в галузь. Стане не вигідним розвивати виноградарську галузь, висаджувати виноградники, розвивати первинне виноробство.

Торгова марка «Шустов». Коньяк «Шустов 5 зірочок» Відноситься до категорії "Витримані (від 3-х до 5 років) коньяки «Шустов». Коньяк готується з коньячних спиртів середнього віку не менше п'яти років. Підбір витриманих коньячних спиртів, обробка холодом за новітньою схемою значно перетворили органолептичні якості цього коньяку. Букет – тонкий, з переважанням квіткових тонів. Смак – повний, м'який. Міцність 40% об.

Коньяк «Шустов 4 зірочки» Відноситься до категорії "Витримані (від 3-х до 5 років) коньяки «Шустов». Готується з коньячних спиртів середнього віку не менш 4-х років. Вдосконалені технології витримки коньячних спиртів і очищення води значно поліпшили його букет і смак. Букет коньяку – тонкий, розвинений. Смак - м'який, гармонійний. Міцність 40% об.

Коньяк «Шустов 3 зірочки» Відноситься до категорії "Витримані (від 3-х до 5 років) коньяки «Шустов». Готується з коньячних спиртів, витриманих не менше трьох років. Оновлена схема виробництва і витримки

коньячних спиртів поліпшили його смакові якості. Букет – з легкими тонами витримки. Смак – злагоджений, повний. Міцність – 40% об.

Коньяк «ESTE V.s.o.p.» - в купаж входять коньячні спирти з терміном витримки від 4 до 12 років. Букет – тонкий з цілою гаммою квіткових тонів і тонами витримки; смак – м'який, гармонійний з довгим післясмаком. У основі створення цих коньяків унікальне поєднання українських і французьких коньячних спиртів. Це перший в Україні коньяк – Естет.

Коньяк «ESTE X.o» - в купаж коньяку входять коньячні спирти з терміном витримки від 6 до 25 років. Букет – складний з переважанням ванільно-шоколадних відтінків; смак – повний м'який з дуже довгим і гармонійним післясмаком. В основі створення цих коньяків унікальне поєднання українських і французьких коньячних спиртів.

Колекційні. «Золотий Дюк» - Флагман Одеського коньячного заводу, створений до 200-ліття заснування міста Одеси. Виготовляється купажуванням високоякісних коньячних спиртів середнього віку не менше 20 років, витриманих в дубових бочках. Додаткова витримка купажу в дубових бочках не менш 3-х років перетворюють коньяк на шедевр. Майстра Одеського коньячного заводу відбирають кращі коньячні спирти 15-30-річної витримки, щоб додати коньяку тонкість і вишуканість.

«Русь» - старий коньяк. Виготовляється купажуванням високоякісних коньячних спиртів середнього віку 8-20 років, витриманих в дубових бочках. У купаж також входять старі коньячні спирти 12-28-річної витримки. Коньяк цінується за бархатистий і гармонійний смак, насичений букет і довгий збалансований післясмак. Коньяк випускається з 1977 року в оригінальних пляшках в сувенірній коробці-скриньці.

«Київ» - старий коньяк. Виготовляється купажуванням високоякісних коньячних спиртів середнього віку не менше 15 років. Витримані в дубових бочках від 10 до 27 років спирти створюють багатий букет з шоколадно-кремовими тонами і м'який гармонійний смак. Коньяк випускається з 1963 року в сувенірній пляшці. За свої високі товарні якості коньяк

нагороджений вісьма золотими і двома срібними медалями на міжнародних конкурсах. Міцність - 42%

«Одеса» коньяк старий (КС). Виготовляється купажуванням високоякісних коньячних спиртів середнього віку понад 11 років, витриманих в бочках, і відібраних коньячних спиртів 9 -20 літньої витримки. Коньяк відрізняється тонким букетом з багатогою гаммою квітково-шоколадних ароматів. Не дивлячись на міцність (43%), коньяк має м'який і збалансований смак і довгий приємний післясмак. Коньяк виробляється з 1960 р.

Традиційні коньяки Одеського коньячного заводу. Коньяк «Десна» Відноситься до категорії "Витримані (від 3-х до 4-х років) традиційні коньяки". Готується із спиртів середнього віку не менш 4-х років. Букет – з розвиненими тонами витримки. Смак – гармонійний, повний. Міцність – 40% об.

Коньяк старий «Ювілейний» Відноситься до категорії "Марочні традиційні коньяки". Готується з коньячних спиртів середнього віку не менше 10 років. У купаж входять добірні коньячні спирти 9 - 15 літньої витримки. Прекрасний тонкий букет з квітковими і легкими шоколадно-ванільними тонами, що гармонійно поєднуються з тонами витримки. Міцність 43% об. [23; 29-31].

1.4 Технологія виготовлення коньяків

Сировина відіграє велику роль в формуванні якості коньяку. Тому коньяки виготовляють з найкращих сортів винограду.

Коньяк роблять з винограду сортів Юні Блан, Фоль Бланш і Коломбар, вирощеного на крейдяних ґрунтах регіону Коньяк. Кожен сорт вносить в букет свій аромат:

- Уні Блан додає коньяку квіткові аромати з нотками спецій.
- Фоль Бланш покращує якість коньяку при старінні і наділяє його запахами фіалки і липи.
- Коломбар додає напою різкий, міцний, молодий букет.

На одному гектарі землі в окрузі міста Коньяк виростає в середньому три тисячі виноградних кущів, які дають від 90 до 100 гектолітрів вина.

Унікальний ґрунт цього невеликого регіону – це товстий шар крейди (10-20 метрів) під тонким родючим шаром ґрунту і нестача води пригноблюють лозу. Проте це ідеальні умови для виноградної лози для виготовлення коньяку.

До нашестя філоксери в кінці XIX століття в Шаранті переважали білі сорти винограду Фоль Бланш (Folle Blanche) і Коломбар (Colombard). Завезений декілька сторіч тому з Італії білий Юні Блан (Ugni Blanc), який у себе на батьківщині називається Trebbiano, а в Шаранте - Saint-Emilion des Charentes (оскільки потрапив він сюди через бордоську область Сент-Емільон), займав скромніше місце.

Коли для боротьби з філоксерою почали практикувати підвій, було відмічено, що Фоль Бланш погано приживається на американському корінні і стає дуже схильним до різних хвороб, зокрема "сірої гнилизни" (pourriture grise). Зате Юні Блан показав дуже хорошу стійкість до хвороб, невибагливість і здатність давати прекрасну сировину для перегонки: необхідні для виробництва елітного бренді, високу кислотність, низький вміст цукру (що дозволяє одержувати вино міцністю 7-9 градусів), велику

кількість природних дріжджів і потенційну ароматність. Крім того, цей сорт пізно починає квітнути, і тому для нього безпечні весняні заморозки. На сьогодні Юні Блан займає понад 90 % площі виноградників регіону Коньяк. Серед решти сортів переважають Фоль Бланш і Коломбар.

Відповідно до урядових указів 1936 і 1938 років, для отримання права на апелласьон Коньяк виробники зобов'язані використовувати тільки наступні сорти (всі - білі):

- як основні (не менше 90 %): Юні Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Коломбар (Colombard), Блан Раме (Blanc Ramé), він же Мельє Сен-Франсуа (Meslier Saint-François), Жюрансон (Jurançon), Монтіль (Montils), Семійон (Semillon);

- як допоміжне (не більше 10 відсотків) - Селект (Select).

Для отримання права на субрегіональні апелласьони (Гранд Шампань, Фен Буа і т.д.) вимоги до виробництва такі:

- як основні сорти (не менше 90 відсотків) - Юні Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Коломбар (Colombard);

- як допоміжні (не більше 10 відсотків) - Блан Раме (Blanc Ramé), він же Мельє Сен-Франсуа (Meslier Saint-François), Жюрансон (Jurançon), Монтіль (Montils), Семійон (Semillon), Селект (Select).

Виробники не зобов'язані використовувати всі перераховані сорти. Їх право - вибрати один-єдиний (але тоді, звичайно, тільки з першої групи). Переважна більшість виробників робить коньяк винятково або переважно з Юні Блан. Хоча багато хто стверджує, що цим сортом нічим не поступається Фоль Бланш, який давав ароматніші і м'якші спирти.

Технологія виробництва коньяків є основним із факторів формування якості. [24; 27].

Збір винограду проводиться в жовтні. Потім його віджимають, видаляючи кісточки, шкірку і гребені. Сік заливають у великі ємності, де він бродить протягом 10 днів при температурі 20-25°C. В результаті одержують молоде сухе вино, достатньо кисле і бідне танінами, міцністю від 7 до 9% об.

Воно не призначене для пиття. Його доля - пройти дистиляцію, щоб стати коньячним спиртом, тією самою eau-de-vie - "водою життя", основою для коньяків.

Декілька місяців йде на те, щоб перетворити все вино одного урожаю на коньячний спирт. Але, згідно закону, дистиляція повинна завершитися до 31 березня наступного року. Проводиться вона по шарантському методу - в два етапи, в мідних апаратах типу «alambic charentais, місткістю до 25 гектолітрів. Після першої фази дистиляції молоде вино міцністю 7 % об. перетворюється на спирт-сирець міцністю до 27 - 30 % об., потім слідує друга перегонка, щоб одержати eau-de-vie міцністю 70-78 % об. Причому на другому етапі перегонки першу і останню частини дистиляту - "голову" і "хвіст" - відсікають, залишаючи тільки "серце" - спирти, які надалі закладаються в дубові бочки для витримки. Дистиляція проводиться в перегінних кубах з червоної міді, тому що цей метал стійкий до дії винних кислот. Перегонка 10 літрів вина дає приблизно один літр коньячного спирту, досить непоказного за кольором і каламутного.

Наступний важливий етап - витримка коньяку. Вона є вирішальним чинником для досягнення напоєм вищого ступеня якості.

Деревина дуба додає напою золотисто-янтарний колір, аромат ванілі і горіха. Для виробництва коньяків французький закон наказує використовувати бочки з дуба привезеного з лісів Лімузена і Тронсе. У бочках лімузенського дуба старіння коньяку відбувається швидше, ніж в тронських, тому що вони пористіші, а значить, з них сильніше випаровується алкоголь.

Бочки будуються ручним способом і без єдиного цвяха. Для герметизації використовують борошно і листя очерету. Вважається, що чим старіша бочка, тим вона цінніша. Вони цінуються буквально на вагу золота, їх ретельно оберігають, навіть спеціально розводять павуків, які обплітають бочки павутиною і захищають їх від шкідників.

Коньячний спирт перетворюється на "божественний напій" тільки після витримки в бочках. Витримка - процес дуже довгий і складний, вимагаючий від хранителя льоху знань, величезного досвіду і таланту. Він проходить в різних бочках, які (залежно від віку) мають різні властивості.

Молодий коньяк тримають в нових бочках, що містять багато танінів, ароматів ванілі, дуба, спецій, солодкуватий, гіркуватий і кислуватий смак, тут він насичується кольором. Це відбувається не більше двох місяців, а потім коньяк переливають в старіші бочки.

Після 50-річної витримки в бочці, що містить 350 літрів коньячного спирту, залишається тільки 100 літрів. [24; 27].

За 60 років старіння в бочці міцність коньяку знижується на 40%. В цьому випадку його переливають в пляшки для припинення процесу випаровування.

Нарешті, коньяк - це завжди купаж, куди входять коньячні спирти різної витримки з різних сортів винограду. Саме купажування дозволяє зберігати постійну якість і смак, властивий певній марці. Старі, довго витримані коньяки, що містять менше танінів, але більше ароматів, служать для пом'якшення смаку молодих, зниження змісту алкоголю в купажі. Також для пониження міцності використовується і дистильована вода. В цьому випадку вона може додаватися прямо в молодий коньяк, але в найкращих Домах, щоб уникнути шоку напою, спочатку водою розбавляють дуже старий коньяк, одержуючи міцність близько 27% об., і залишають цю суміш відпочивати декілька місяців. Після цього її поступово наливають в молодий коньяк. Коли необхідну кількість суміші було додано, купаж повинен витримуватися в дубових бочках ще не менше 5 місяців.

Процес виробництва коньяків включає ряд технологічних етапів, таких як приготування купажних матеріалів, купаж коньяку, його обробка і розлив. До основних купажних матеріалів коньячного виробництва відносяться пом'якшена вода, спиртовані води, душисті води, цукровий сироп і цукровий колір.

Пом'якшену воду готують з питної води шляхом дистиляції, очищення іонообмінними смолами або фільтрацією через мембранні фільтри до жорсткості 0,36 мг-екв./л.

Запашні води отримують при відборі хвостової фракції з об'ємної долі спирту в дистиляті 45-20 % і витримують в нових оброблених бочках або цистернах на клепці при температурі 35-40°C до 70 днів. Кількість їх визначається пробним купажуванням.

Цукровий сироп готують розчиненням цукру в пом'якшеній воді. У киплячу воду при безперервному перемішуванні вносять цукор з розрахунку 1 кг цукру на 0,05 л води і варять до повного розчинення цукру.

Сироп рекомендується спиртувати до об'ємної долі спирту 40% чотирьохрічним спиртом для ординарних коньяків і семирічним спиртом - для марочних коньяків, після чого зберігати не менше 1 року в емальованих ємкостях або бочках. До спиртованого сиропу додають лимонну кислоту з розрахунку 33 г на 100 л.

Цукровий колір готують з цукру-піску шляхом його термічної карамелізації в спеціальних казанах з електричним або вогневим обігрівом. Готовий колір повинен мати темно-вишневий колір, вміст залишкового цукру не більше 40 г/100 см³ і не повинен давати помутніть в 40-50% коньячному спирті. Колір рекомендується спиртувати до об'ємної долі спирту 25-30% п'ятирічним коньячним спиртом і зберігати в емальованих ємкостях або бочках не менше 1 року. Витрата звичайного, не спиртованого кольору складає до 4 л на 1000 л купажу коньяку.

Купаж коньяку виробляють з врахуванням складу і органолептичних показників витриманих спиртів. При цьому спочатку готують пробний купаж його дегустують, а при відповідності якісних показників і типовості зразка приступають до виготовлення купажу. При необхідності освітлення коньяків, їх обклеюють желатином, рибним клеєм і яєчним білком. Для вибору обклеювальних речовин і оптимальних їх доз проводять пробне обклеювання. [17; 26; 28-32].

1.5 Вимоги до якості коньяків

Коньяки повинні бути прозорими, без осаду й сторонніх включень. У колекційних коньяках може бути осад на дні і стінках пляшок. В молодих коньяках допускається опалесценція. Кожне найменування коньяку повинно мати колір, букет і смак, відповідні вимогам технологічних інструкцій.

Органолептичні показники. При встановленні якості коньяків важливе значення має органолептична оцінка. Органолептичним методом у коньяках визначають прозорість, колір, смак, букет і типовість. Під "типовістю" коньяку розуміють відповідність зовнішнього вигляду, аромату та смаку звичному образу органолептичних властивостей, що характеризують сорт, місце та спосіб приготування коньяку.

Органолептичну оцінку коньяку проводять за 10-ти бальною системою, за такими показниками: смак, аромат, букет, прозорість, колір, типовість.

При оцінці смаку визначають насамперед ступінь гармонізації коньяку, тобто поєднання його спиртуозності, солодкості, кислотності, екстрактивності.

Оцінюючи букет, звертають увагу на загальний запах - тонкий, гармонійний, брутальний або простий, відзначають також відтінки запаху - квітковий, горіховий та ін. При дегустації коньяку відзначають сторонні запахи, не властиві здоровим коньякам, - мишачий тон, підвищений вміст летючих кислот і т.д.

За зовнішнім виглядом визначають прозорість коньяку, наявність мулу, ступінь і характер забарвлення. Прозорість коньяку оцінюють в добре освітленому приміщенні; злегка нахилений келих поміщають між джерелом світла і оком. За ступенем прозорості коньяки можуть бути кристалічно (з блиском) прозорими, прозорі (без блиску), пилові (прозорі, але на світлі помітні пилоподібні частинки), незначною опалесценцією, мутнуваті, каламутні, дуже каламутні. Готові пляшкові коньяки повинні бути кристалічно прозорими, бочкового розливу - прозорими.

Колір коньяку визначають при природному освітленні на білому тлі. Для коньяків найкращим характерним забарвленням є світло-янтарний або світло-коричневий колір.

Коньяки повинні мати колір від світло-золотистого, складний букет з квітково-ефірно-олійно-ванільними тонами, смак м'який, повний, гармонійний, маслянистий, без сторонніх присмаків та запахів.

Оцінка коньяку високої якості повинна бути: "три зірочки" - не менше 8,5 бали; "п'ять зірочок" - 8,7; КВ - 9,1; КВВК - 9,2; КС - 9,3 бала. [9-10].

За органолептичними показниками коньяки повинні відповідати наступним вимогам наведеним у табл. 1.1

Таблиця 1.1

Органолептичні показники якості коньяків України

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень
Колір	Ординарні – від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком. Марочні та колекційні – від золотистого до темно-янтарного
Смак та букет	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів
Зовнішнє оформлення	Правильно наклеєна етикетка, відсутність перекосів, деформацій, розривів, чистота пляшки, правильність та чіткість маркування на етикетці

Фізико-хімічні показники. Якість коньячної продукції характеризується такими показниками, як об'ємна частка коньячного спирту, масова частка цукру, кислотність. Крім того, нормується вміст сірчистої кислоти, важких металів, масова концентрація летючих кислот і ін.

Масова концентрація кислот у коньяках повинна знаходитися в межах від 3 до 8 г/дм³. Масова концентрація летючих кислот характеризує стан здоров'я коньяку, вона знаходиться в межах від 1,0 до 1,5 г/дм³ (в перерахунку на оцтову кислоту).

Масова концентрація загальної сірчистої кислоти не повинна перевищувати 250 мг/дм.

Наведений екстракт - це сума всіх нелетучих речовин за вирахуванням цукрів. Масова концентрація наведеного екстракту у коньяках повинна бути не менше 16 г/дм³.

З важких металів нормується масова концентрація заліза, яка повинна знаходитися в межах не більше 1,5 мг/дм³ для коньяків. Масова концентрація міді у коньяках не повинна перевищувати 5 мг/дм, свинцю - 0,3 мг/дм³.

Вміст інших токсичних елементів (свинцю, миш'яку, ртуті, кадмію, цинку і міді) не повинен перевищувати рівнів, допустимих медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів (МОЗ України № 5061-93 р.).

Вміст токсичних елементів в коньяках не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені в санітарних нормах якості продовольчих матеріалів та харчових продуктів.

До показників безпеки, що підлягають підтвердженню при обов'язковій сертифікації, крім токсичних елементів, відноситься згадана вище вільна і загальна сірчиста кислота.

За фізико-хімічними показниками в коньяках допускається відхилення від норм:

- масова концентрація цукру $\pm 2,0$ г/дм;
- об'ємна доля етилового спирту в пляшках $\pm 0,3\%$; в оброблених коньяках від $- 0,2\%$ до $+0,3\%$. [9-10].

За фізико-хімічними показниками коньяки повинні відповідати вимогам наведеним в табл. 1.2

Таблиця 1.2

Фізико-хімічними показники якості

Найменування показника	Норма для коньяку					
	ординарних			марочних		
	3 зірки	5 зірок	Спец.	КВ	КВВК	КС
Доля етилового спирту, %	40	42	40	40-42	40-45	40-57
Масова концентрація цукру, г/дм ³	15	15	7-15	7-12	7-25	7-20
Масова концентрація метилового спирту, г/дм ³	1.0	5.0	1.5	-	-	-

Отже, як ми бачимо з таблиці, об'ємна доля концентрації етилового спирту, масова концентрація цукру і строк витримки коньячних спиртів в ординарних коньяках спеціального найменування і марочних коньяках встановлюється технологічними інструкціями для кожного найменування коньяку.

1.6 Маркування, пакування та зберігання коньяків

Маркування. Зовнішнє оформлення упаковки коньячної продукції передбачає інформування споживачів в доступній для них формі згідно з вимогами законодавства. З цією метою на кожную пляшку з коньяком наклеюється художньо оформлена етикетка із зазначенням:

- назви держави;
- найменування, місцезнаходження та ідентифікаційного коду підприємства-виробника, а також товарного знака (за його наявності);
- номер ліцензії на виробництво продукції;
- назва продукції;
- місткість пляшки, л;
- вміст спирту, % об.;
- позначення нормативного документа;
- національний знак відповідності;
- дата виготовлення продукції.

Вік коньячних спиртів для марочних коньяків і коньяків спеціальних назв наводяться на кольєретці.

На пляшках з колекційними коньяками наклеюються додаткові ярлики із зазначенням " Колекційний, додатково витриманий в колекції (років)".

На упаковках усіх видів коньячної продукції можуть наклеюватися контр-етикетки, які несуть додаткову інформацію про неї. [18-22].

Пакування. Найчастіше пакують коньяк у скляні пляшки стандартної ємкості 0,7л.

Також стандартними вважаються пляшки ємкістю 0,5л. та 0,35 (кількість яких останнім часом зросла). Менш популярними є пляшки ємкістю від 0,02 до 3л. [18-22].

Зберігання. Зберігати коньяк у пляшках варто не в лежачому, а у вертикальному положенні, інакше коньяк придбає запах пробки, а агресивний спирт роз'їсть її. Щоб пробки не висихали як можна довше,

горлишко пляшки краще залити сургучем. Після відкриття пляшки зберігати її краще не більше двох-трьох місяців. Зрозуміло, коньяк у цьому випадку не скисає, проте "видихається", що веде до явного погіршення букета. Швидкість розкладання зростає з підвищенням температури зберігання і збільшенням частки повітря в пляшці. Тому краще перелити його в посудину меншого розміру, де співвідношення між повітрям і коньяком покращиться на користь останнього. [9-10].

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЯ, ОБ'ЄКТ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Організація дослідження

Теоретичні та експериментальні дослідження дипломної роботи проводились протягом 2025 року. Експериментальна частина проводилась в лабораторіях Полтавського університету економіки і торгівлі. Під час проведення експериментальних робіт об'єктом дослідження були зразки коньяків, як вітчизняного виробництва так і закордонного.

Відібрані зразки для досліджень проводились у ПУЕТ. Транспортування до місця дослідження здійснювалось автомобільним транспортом. Оцінку якості проводили в середній пробі відповідно до ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні вимоги.

Зразок коньяку, що йде на експорт виготовлено згідно ДСТУ 4700:2006, що задовольняє вимоги пересічного українського споживача відносно якості самого продукту. Упаковка – виготовлена з досить якісних, сучасних матеріалів, що забезпечує досить непоганий рівень герметизації від дії окислення з боку повітря, захисту від сонячних променів, а також контакту між сусідніми зразками при зберіганні і безпосередньому продажу.

Із метою забезпечення спрямованості і послідовності проведених досліджень був розроблений план проведення робіт, що включав теоретичне обґрунтування, експериментальні дослідження і практичне впровадження. Загальна схема організації і проведення досліджень представлена на рисунку 2.1.

Експериментальні дослідження проводились в 3-х кратній повторюваності, результати обробляли методами математичної статистики на ПЕОМ з використання програм MS Exsel 2000 за допомогою пакету статистичного аналізу SPS 10.0.5 for Windows.



Рисунок 2.1 Узагальнена схема організації теоретичних і експериментальних досліджень

2.2 Об'єкт та методи дослідження

Об'єктом нашого дослідження було три зразка коньячних виробів:

1. Коньяк «Десна» 4 зірки. Коньяк має бути з легким квітковим тоном, гармонійний, повний смак. Склад: спирти коньячні середні витримані не менше 4 років, вода питна підготовлена, цукровий сироп, цукровий колер. Калорійність 239 ккал\100г. Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0, вуглеводи 1,58 г, жири 0 г. Місткість 0,25л. Зберігати у вертикальному положенні у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин із сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів при температурі від +5 до +25°C. Гарантійний термін зберігання 2 роки з дня розливу. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну зберігання не з'явилося помутніння та видимого осаду. Виробник: ПрАТ «Одеський коньячний завод» м. Одеса.

2. Коньяк «Арабат» 5 зірок. Виготовлено з коньячних спиртів, витриманих не менше 5 років. Умови зберігання: від +5 до +25°C. Зберігати у вертикальному положенні у закритих вентильованих приміщеннях, окремо від речовин із сильним запахом, з захистом від прямих сонячних променів. Гарантійний термін зберігання 3 роки з дня розливу. Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну зберігання не з'явилося помутніння та видимого осаду. Країна-виробник – Вірменія.

3. Коньяк «Ювілейний» 5 зірок виготовлений з купажу спиртів середньої витримкою більше 5 років. Має аромат міцного коньяку, округлий, в'язкий смак і приємний післясмак. Основні ноти кремово-ванільного напрямки, гармонійно поєднані з квіtkово-кремовими, додають аромату і смаку особливе благородство мужнього напою. Міцність 42 % об. Обсяг 0,5 л і 0,25л. Цей коньяк так само представлений в подарунковому коробі. Умови зберігання: від +5 до +25°C. Зберігати у вертикальному положенні у закритих

вентильованих приміщеннях. Калорійність 239 ккал\100г. Поживна цінність на 100 г продукту: білки – 0, вуглеводи 1,58 г, жири 0 г. Виробник: ПрАТ "Одеський коньячний завод".

Зразки досліджуваних коньячних виробів були закуплені з магазину «Мрія» [30; 36].

Оцінка якості коньяків проводилась за органолептичними, дегустаційними та фізико-хімічними показниками.

Смак і аромат напою, які є визначальними факторами якості напою, сьогодні не можуть бути оцінені приладами. Тому споживчі якості визначаються суб'єктивними, органолептичними методами, тобто за допомогою органів почуттів людини: нюхових, смакових, тактильних і зорових аналізаторів, відповідно до затверджених методик [9-10].

Органолептичні показники. При встановленні якості коньяків важливе значення має органолептична оцінка. Органолептично у коньяках визначають прозорість, колір, смак, букет і типовість. Під "типовістю" коньяків розуміють відповідність зовнішнього вигляду, аромату і смаку образу органолептичних властивостей, що характеризують сорт, місце і спосіб приготування коньяку.

При оцінці смаку визначають перш за все міру гармонійності коньяку, тобто поєднання його спіртуозності, солодощі, кислотності, екстрактивності. Оцінюючи букет, звертають увагу на загальне складання букета — тонкий, гармонійний, грубий або простий, відзначають також його відтінки — квітковий, горіховий і ін.

Дегустаційну оцінку коньяків проводили за 10 бальною системою.

Балова система оцінки якості коньяків представлена в табл. 2.1

Таблиця 2.1

Система органолептичної оцінки якості коньяків

Показники	Максимальна кількість балів
Смак	5,0
Аромат, букет	3,0
Прозорість	0,5
Колір	0,5
Типовість	1,0

При дегустації коньяку відзначають сторонні запахи, не властиві здоровим коньякам, — мишачий тон, підвищений вміст летких кислот, гіркоти і т.д. На вигляд визначають прозорість коньяку, наявність муті, міру і характер забарвлення. Прозорість коньяку оцінюють в світлому, добре освітленому приміщенні; злегка похилений келих поміщають між джерелом світла і оком.

Колір коньяку визначають при природному освітленні на білому тлі. Щоб визначити аромат та букет коньяку потрібно не збовтуючи коньяк, піднести келих до носа, але не дуже близько (рекомендована відстань — 10 - 15 см). Першими з келиху виділяються летючі речовини. Для визначення смаку коньяку необхідно його потримати в роті, це дозволить визначити ступінь його округлості, смакової насиченості, м'якості, вишуканості, сили і гармонійності [9-10].

Загальна бальна оцінка якості коньячних виробів згідно стандарту ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні вимоги наведена» в табл. 2.2

Таблиця 2.2

Загальна оцінка якості коньячних виробів

Оцінка	Загальний бал	Умова при якій напій одержує дану оцінку
"Відмінно"	9,2-10,0	За всіма показниками має оцінки "відмінно"

"Добре"	8,0-9,1	Має показники "добре" і "відмінно"
"Задовільно"	6,5-7,9	Має показники "задовільно", "добре" і "відмінно"
"Незадовільно"	Нижче 6,5	Якщо хоча б по одному показнику має оцінку "незадовільно"

Отже, при підсумовуванні балів за всіма показниками коньяк, який отримав 9,2-10,0 балів, вважається відмінної якості, 8,0-9,1 балів - доброї, 6,5-7,9 балів - задовільної якості, нижче 6,5 – незадовільної якості.

Фізико-хімічні показники. При встановленні якості коньяків важливе значення має фізико-хімічна оцінка. За фізико-хімічними показниками у коньяках визначають долю етилового спирту, масову концентрацію цукру та масову концентрацію метилового спирту.

Під час вимірювання об'єму або долі етилового спирту відбирають середню пробу від даної партії спирту згідно з ДСТУ 5043 "Спирт етиловий та спиртовмісні рідини. Методи відбирання проб" (далі - ДСТУ 5043) та ДСТУ 4181 "Спирт етиловий ректифікований і спирт етиловий-сирець. Правила приймання і методи випробовування" (далі - ДСТУ 4181).

Об'ємну частку етилового спирту (міцність) у цій пробі виміряють згідно з ДСТУ 4181 скляними ареометрами для спирту типу АСП-1 або АСП-2, або автоматичними аналізаторами густини згідно з чинною нормативною документацією. Температуру середньої проби спирту виміряють рідинним скляним термометром з ціною поділки 0,1° С і діапазоном вимірювання від 0 до 50° С або іншими термометрами згідно з чинною нормативною документацією. Дозволяється застосовувати інші засоби вимірювальної техніки з подібними технічними характеристиками.

Масову концентрацію цукру c , г/100 см³ розраховують за формулою:

$$c = \frac{K D n}{1000} \quad (2.1)$$

де K - коефіцієнт пропорційності, який встановлено експериментально для використаного фотоелектроколориметра;

D – оптична густина;

n – коефіцієнт розведення;

1000 – перерахунок мг в г.

Розрахунки проводять з точністю до другого десятинного знаку.

Масова концентрація метилового спирту визначається методом хроматографії, який дозволяє ідентифікувати понад декілька десятків різних сторонніх домішок у алкогольних напоях. Газорідинні хроматографи і хромато-мас-спектрометри, обладнані комп'ютерними системами і банком мас-спектральних даних, дозволяють за декілька хвилин провести повний якісний і кількісний аналіз напою з метою визначення в ньому різних органічних домішок [9-10].

Конкурентоспроможність. Зазвичай використовують два методи конкуренції: цінової на основі зниження цін на товари і послуги чи нецінової на основі поліпшення якісних характеристик продукції, реклами, стимулювання збуту комплексу сервісних послуг.

З цих позицій, конкурентоспроможність товару - це ступінь його відповідності в даний момент обраному ринку з економічних, комерційних та інших характеристик, що забезпечує можливість збуту на цьому ринку. Як правило, це не всі, а лише деякі властивості товару та його характеристики, які вигідно відрізняють товар підприємства від товарів конкурентів. [52-56].

Виділяють три групи параметрів, що забезпечують конкурентоспроможність товару:

- 1) технічні параметри призначення (в даному випадку: обсяг, дизайн);
- 2) економічні - ціна придбання;
- 3) організаційні - комплексність і умови поставок, умови платежу та ін.

Конкурентоспроможність розраховується з урахуванням нормативних показників, визначених у процесі експертизи і порівняння з базовими (стандартними) показниками за формулою:

$$K = L_{\text{норм}} * (L_{\text{тех}} / L_{\text{эк}}), \quad (2.2)$$

де K - конкурентоспроможність;

$L_{\text{норм}}$ - нормативні показники;

$L_{\text{тех}}$ - органолептичні та фізико-хімічні показники;

$L_{\text{эк}}$ - економічні показники (ціна).

РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

3.1 Митне оформлення коньяків вітчизняного виробництва

Результати експертизи оформлялись у вигляді акту експертизи. Це бланки спеціальної форми, які можуть бути затверджені керівником вищої експертної організації. В акті відображені всі необхідні дані про кількісні і якісні характеристики об'єкта експертизи – партія Коньяк «Ювілейний» 5 зірок виробництва ПрАТ "Одеський коньячний завод" у кількості 200 ящиків (по 20 шт в кожному).

Акт експертизи складався з трьох основних частин: загальної, констатуючої і заключної. До кожної частини є свої відповідні вимоги.

Загальна частина містить:

- Номер акта експертизи, дата і місце складання, прізвище, ім'я, по-батькові, посада представників сторін, які беруть участь в експертизі – 16.11.2025 р., склад представників ПрАТ «Одеський коньячний завод», товарознавці імпортера та отримувача продукції;
- Кількість товару, яка оцінюється – 200 ящиків в кожному по 20 шт пляшок коньяку об'ємом 0,5 л;
- Найменування товару – Коньяк «Ювілейний» 5 зірок;
- Номери і дата пред'явлених експерту товаросупровідних документів - рахунок фактура, товарно-транспортна накладна, посвідчення про якість;
- Найменування постачальника – ПрАТ «Одеський коньячний завод»;
- Стан пред'явленого товару – упаковка та транспортний засіб, в якому проводилось транспортування порушені;

Констатуюча частина включає:

- Документи для експертизи;
- Методи експертної оцінки – органолептичні та вимірювальні фізико-хімічні;

- Дата проведення експертизи – 16.11.2025 р.;
- Кількісні характеристики товару – 4000 пляшок;
- Якість товару: порушення товару відсутні;
- Інші результати експертної оцінки.
- Підписи експерта і представників організацій, які беруть участь в експертизі.

Заключна частина вміщує:

- Заключення експерта з аналізом і оцінкою отриманих результатів – висновок якості відповідно до нормативних документів;
- Підпис експерта;
- Додатки;
- До акту додається: акти відбору проб, протокол випробування, копії документів про виклик постачальника.

Експерт склав за результатами експертизи акт експертизи (додаток Г), який направлений в торгово-промислову палату для реєстрації в день оформлення.

В акті викладено загальні результати експертизи якості Коньяк «Ювілейний» 5 зірок виробництва ПрАТ «Одеський коньячний завод» за органолептичними, фізико-хімічними показниками, встановлено їх відповідність діючій нормативно-технічній документації за якістю і конкурентоспроможністю. Експертом оформлений висновок про якість партії продукції, що була повернена до ПрАТ «Одеський коньячний завод». Акт експертизи підписали представники імпортера та отримувачі продукції.

Результати проведеної експертизи та порівняльної оцінки коньяку «Ювілейний» 5 зірок, свідчать про те, що продукція вітчизняного виробництва, має достатньо високу якість і задовольняє споживчі вимоги і попит населення.

Коньяк користується стабільним попитом у споживачів, тому що ця продукція має високу якість і досить доступна за ціною для споживачів. Постачання та завезення коньяків, як більшості продуктів з тривалим

терміном зберігання здійснюється спеціальними автомобільними транспортом. Усі необхідні митні процедури при перетині кордону здійснюються у міждержавних пунктах пропуску, де проходить митний, ветеринарний, екологічний та прикордонний контроль.

Митне оформлення товару в режимі експорт здійснюється відповідно до вимог встановлених розділом VIII Митного кодексу України і проводиться для забезпечення дотримання встановлених законодавством України порядку переміщення товарів та транспортних засобів через митний кордон.

Під час вивезення з України партії коньяку «Ювілейний» 5 зірок здійснюється обов'язковий санітарно-епідеміологічний контроль в пункті пропуску через митний кордон України. Вивезення з України такої продукції можливе лише після отримання позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи (крім товарів з переліку Постанови МОЗ від 26.12.2008/ №25). Факт позитивного висновку підрозділу МОЗ України засвідчується штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах.

Виходячи із специфіки митного оформлення партії коньяку «Ювілейний» 5 зірок, до переліку основних документів, необхідних для оформлення грузу в режимі експорт відносяться:

- 1) Картка акредитації в митниці (оригінал і копія);
- 2) Довідка про декларування валютних цінностей;
- 3) Копія паспорта декларанта;
- 4) Контракт та специфікація до нього;
- 5) Інвойс та його переклад;
- 6) Сертифікат походження;
- 7) Довідка про транспортні витрати;
- 8) Експортна накладна країни походження.

Різні країни виробляють, імпортують та експортують широкий асортимент товарів. Для регулювання виробництва та ведення міжнародної

торгівлі необхідно відрізняти одні товари від інших. Тому й було вирішено створити систематизований перелік товарів і присвоїти товарам цифрові коди.

Такий систематизований перелік товарів являє собою Українську класифікацію товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі УКТ ЗЕД), у якій кожен товар має своє певне місце. У товарній номенклатурі товари систематизовано за розділами, розділи поділено на групи, а групи – на товари.

Важливо при декларування товарів для провезення їх митного оформлення заповнення граф 31 та 33 ВМД. У графі 31 вказується комерційна і фірмова назва товару, його характеристики, що включають у себе асортимент, розміри, номери моделей, стандарти, типи, комплектність тощо і дають можливість класифікувати його кодом, вказаним у графі 33.

Ставки мита у Митному тарифі України наведено відповідно до кодів товарів.

Відповідно до назви товару коньяк «Ювілейний» 5 зірок має Код УКТ ЗЕД 2208 20 12 00.

Визначення митної вартості партії цього товару здійснюється за ціною, вказаною в контракті.

3.2 Дослідження якості коньяків за органолептичними, дегустаційними, фізико-хімічними показниками

Коньяки повинні бути виготовлені у відповідності з вимогами стандарту за технологічними інструкціями з додержанням норм і правил ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні вимоги [9-10].

Дослідження якості за органолептичними, дегустаційними та фізико-хімічними показниками проводилося в лабораторії Полтавського університету економіки і торгівлі 20 листопада 2025 року.

На основі всіх перерахованих показників якості визначається типовість коньяку, тобто чи відповідають дані зразки встановленому типу.

Результати проведеного дослідження наведені в табл. 3.1 – 3.3.

Таблиця 3.1

Результати органолептичної оцінки коньяку «Десна» 4 зірки

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень – відповідає стандарту
Колір	Ординарні – від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком. Марочні та колекційні – від золотистого до темно-янтарного - відповідає стандарту
Смак та букет	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів – відповідає стандарту
Зовнішнє оформлення	Правильно наклеєна етикетка, відсутність перекосів, деформацій, розривів, правильність та чіткість маркування – відповідає стандарту

З отриманих даних можна зробити висновок, що коньяк «Десна» 4 зірки відповідає вимогам стандарту. Букет – з розвиненими тонами витримки. Смак – гармонійний, повний. Оцінка – відмінно.

Таблиця 3.2

Результати органолептичної оцінки коньяку «Арарат» 5 зірок

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорий, з янтарним блиском, без сторонніх включень

Продовження табл. 3.3

Колір	Від золотистого до темно-янтарного - відповідає стандарту
Смак та букет	Характерні для коньяків конкретної назви, без сторонніх тонів та присмаків з добрим післясмаком – відповідає стандарту
Зовнішнє оформлення	Правильно наклеєна етикетка, відсутність перекосів, деформацій, розривів, чистота пляшки, правильність та чіткість маркування на етикетці – відповідає стандарту

З отриманих даних можна зробити висновок, що коньяк «Арарат» 5 зірок відповідає стандарту за органолептичними показниками. Колір – світло-золотистий з янтарним відтінком. Прозорість – без сторонніх включень. Смак – гармонійний, злагоджений, м'який, повний, з довгим після смаком. Букет – з розвиненими тонами витримки польових квітів та багатою гаммою шоколадних ароматів. Зовнішнє оформлення – чиста пляшка, чітке та правильне маркування, відсутні будь-які деформації, розриви. Оцінка – відмінно.

Таблиця 3.3

Результати органолептичної оцінки коньяку «Ювілейний» 5 зірок

Назва показника	Характеристика
Прозорість	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень – відповідає стандарту

Колір	Від золотистого до темно-янтарного з світло-коричневим відтінком - відповідає стандарту
Смак та букет	Характерні для коньяків конкретної назви, без сторонніх тонів та присмаків з добрим та довгим післясмаком – відповідає стандарту
Зовнішнє оформлення	Правильно наклеєна етикетка, відсутність перекосів, деформацій, розривів, чистота пляшки, правильність та чіткість маркування на етикетці – відповідає стандарту

З отриманих даних можна зробити висновок, що коньяк «Ювілейний» 5 зірок відповідає стандарту за органолептичними показниками. Колір – світло-золотистий. Має аромат міцного коньяку, округлий, в'язкий, гармонійний, злагоджений смак і приємний післясмак. Основні ноти кремово-ванільного напрямку, гармонійно поєднані з квітково-кремовими відтінками. Букет – з розвиненими тонами витримки ванілі та шоколаду. Зовнішнє оформлення без деформацій з чітким та правильним маркуванням. Оцінка – відмінно.

Отже, ми можемо зробити висновок, що всі 3 досліджуваних зразка повністю відповідають вимогам.

Середню суму балів за всіма показниками по кожному зразку вказано в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Зведений дегустаційний лист

№ п \ п	Назва показника	«тах» к-сть балів	Зразки		
			Коньяк «Десна» 4 зірки	Коньяк «Арарат» 5 зірок	Коньяк «Ювілейни» 5 зірок
1	Прозорість	0,5	$0,5 \pm 0,01$	$0,5 \pm 0,01$	$0,5 \pm 0,01$
2	Колір	0,5	$0,4 \pm 0,02$	$0,5 \pm 0,01$	$0,5 \pm 0,01$
3	Смак	5,0	$4,0 \pm 0,02$	$5,0 \pm 0,01$	$4,0 \pm 0,01$

4	Букет	3,0	$3,0 \pm 0,01$	$3,0 \pm 0,01$	$3,0 \pm 0,01$
5	Типовість	1,0	$1,0 \pm 0,01$	$1,0 \pm 0,01$	$1,0 \pm 0,01$
6	Загальна кількість	10,0	8,9	10,0	9,0

Отже, можемо зробити висновок, що 5-ти зірковий коньяк «Арарат» набрав максимальну кількість балів. Оцінка – відмінно. Коньяк «Десна» 4 зірки набрав 8,9 балів, це свідчить про оцінку добре. Коньяки «Ювілейний» набрав 9 балів – оцінка відмінно.

Дослідження якості за фізико-хімічними показниками наведені в табл. 3.7.

Таблиця 3.5

Фізико-хімічні показники якості досліджуваного коньяку

№	Назва показника	За стандартом	Оцінка зразків		
			Коньяк «Десна» 4 зірки	Коньяк «Арарат» 5 зірок	Коньяк «Ювілейний»
1	Доля етилового спирту %, об.	40,0	39,8	40,1	40,1
2	Масова концентрація цукру, г/дм ³	15,0	15,2	14,9	15,1
3	Масова конц. метилов. спирту, г/дм ³	1,0	1,2	0,8	0,9

Отже, можемо зробити висновок, що 5-ти зіркові коньяки «Арарат», та «Ювілейний» мають долю етилового спирту 40,1% об. Масова концентрація цукру складає 14,9 г/дм³ та 15,1 г/дм³ відповідно. Масова концентрація метилового спирту складає 0,8 г/дм³ та 0,9 г/дм³ відповідно. Ці показники повністю відповідають стандарту ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні вимоги. Коньяк «Десна» 4 зірки має долю етилового спирту 39,8% об., масову концентрацію цукру 15,2 г/дм³, а масову концентрацію метилового спирту - 1,2 г/дм³ [9-10].

3.3 Вивчення асортименту коньяків в магазині «Мрія»

В магазині «Мрія» дуже широкий асортимент коньяків, в основному наявна продукція таких виробників: Одеський та Ужгородський коньячні заводи, «Азнаурі» ТОВ «Винокурня Аккермана» та Миколаївський коньячний завод на частку яких припадає понад 60% наявного коньяку в магазині «Мрія», а саме:

- «Азнаурі» ТОВ «Винокурня Аккермана» - 16%
- Одеський коньячний завод – 19%
- Ужгородський коньячний завод – 14%
- Миколаївський коньячний завод - 11%

На частку інших припадає близько 20%, це переважно такі дрібні українські виробники та закордонна продукція.

Асортимент коньяків від «Одеського коньячного заводу» в магазині «Мрія» представлено на рис.3.1.



Рис.3.1 Асортимент коньяків «Одеського коньячного заводу»

Коньяки «Шустов ESTE» представлені такими марками: «ESTE V.S.O.P.», «ESTE V.V.S.O.P.», «ESTE X.O».

Колекційні коньяки в СП Універсам Полтава представлені: «Золотий Дюк», «Русь», «Київ», «Одеса».

Традиційні коньяки: «Десна», «Чайка», «Ювілейний», «Аркадія».

Коньяки «Шустов» представлені такими марками: «Шустов 3 зірочки», «Шустов 4 зірочки», «Шустов 5 зірочок».

Асортимент коньяків «Ужгородського коньячного заводу» в магазині «Мрія» (рис.3.2).



Рис.3.2 Асортимент коньяків «Ужгородського коньячного заводу»

На коньяки іноземного виробництва в магазині «Мрія» припадає майже 20% від кількості всіх наявних коньяків.

Асортимент коньяків іноземного виробництва (рис.3.3).



Рис.3.3 Асортимент коньяків іноземного виробництва

В магазині «Мрія» наявні коньяки всіх цінових категорій. Найбільше користуються попитом коньяки нижнього цінового сегменту, ціна який складає до 300 грн. [30].

3.4 Конкурентоспроможність коньяків

Конкурентоспроможність - здатність товару бути проданим в даний час, на даному ринку в присутності аналогічного товару конкурентів, яка визначається в основному характеристиками товару (ціною, рівнем якості, сервісу).

Досліджуємо конкурентоспроможність коньяків п'яти найменувань: коньяк «Арарат» 5 зірок виробництва Єреванського коньячного заводу "Арарат", коньяк "Ювілейний" 5 зірок та коньяк «Десна» ПрАТ «Одеського коньячного заводу» .

Розрахуємо конкурентоспроможність для досліджуваних зразків

Зразок 1. $K = 1 * (3/375) = 0,007$.

Зразок 2. $K = 2 * (3/292) = 0,016$.

Зразок 3. $K = 1 * (2/257) = 0,01$.

Отже, конкурентоспроможність вище у зразка коньяк Арарат" 5 зірок виробництва Єреванського коньячного заводу "Арарат": за рахунок співвідношення ціни і продуманого цікавого дизайну етикетки.

Найбільш неконкурентоспроможним коньяком виявився коньяк «Десна» виробництва ПрАТ «Одеського коньячного заводу, при уявній низькій ціні (найнижчою з представлених зразків) великим мінусом є недороблена етикетка: завод багато втрачає у збуті з-за цією недоробки.

Що ж стосується смакових відчуттів, то коньяк Арарат 5 зірок також тримає пальму першості, маючи чудовий закінчений і збалансований смак з нотками горіхів, меду і фіалок. Гармонійне поєднання аромату лісових горіхів та медового тону.

В умовах ринкової економіки і позитивної динаміки випуску коньяків, просування їх на ринку залежить від їх конкурентоспроможності. Конкурентоспроможність створюється за рахунок створення і підтримки споживчих переваг. Основним фактором попиту є ідеальне співвідношення ціни і якості. Конкурентоспроможної ціни на коньячні вироби компанія

домагається наступними шляхами: маленький відсоток надбавки гарантує низьку ціну - компанія продає продукцію і має прибуток за рахунок постійно зростаючих обсягів продажів; постійні управління конкурентів, у яких щотижня порівнюються ціни компанії з цінами продавців алкогольної продукції; сезонні розпродажі, акції, дегустації, знижки - все це також позитивно впливає на продажі магазину в цілому. Компанія розвивається за Європейськими стандартами, а там, як не можна краще, вміють рахувати прибуток і прораховувати вірні напрямки для її отримання.

Важливим методом забезпечення конкурентоспроможності коньяків є вдосконалення асортиментної політики за рахунок його розширення і оновлення. На наш погляд, в магазині «Мрія», представлений великий, постійно підтримуваний асортимент алкоголю, який може задовольнити навіть самий вишуканий смак.

Наступним важливим чинником є якість продукції. Адже не секрет, що навіть за найнижчою ціною покупець не зробить вибір на користь товару сумнівної якості. Отже, забезпечуючи безпеку продукту для покупця, збільшуються продажі магазину в цілому.

Що стосується магазину «Мрія», контроль якості продукції є базовою на яких стоїть діяльність компанії в цілому. Жорстка і чітка перевірка документації, сертифікатів, перевірка органолептичних показників продукту - все це лише мала частина перевірки якості, ще компанія уклала договір з лабораторією і перевіряє алкоголь в лабораторії з видачею висновків і сертифікатів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В результаті проведених досліджень можна зробити наступні висновки:

1. Митне оформлення товару в режимі експорт здійснювався відповідно до вимог встановлених розділом VIII Митного кодексу України і проводилось для забезпечення дотримання встановлених законодавством України порядку переміщення товарів та транспортних засобів через митний кордон.

2. Під час вивезення з України партії коньяку «Ювілейний» 5 зірок виробництва ПрАТ «Одеський коньячний завод» здійснювався обов'язковий санітарно-епідеміологічний контроль в пункті пропуску через митний кордон України. Факт позитивного висновку підрозділу МОЗ України засвідчений штампом «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено» на товаросупровідних документах.

3. Виходячи із специфіки митного оформлення партії «Ювілейний» 5 зірок, до переліку основних документів, необхідних для оформлення грузу в режимі експорт входили:

- а) Картка акредитації в митниці (оригінал і копія);
- б) Довідка про декларування валютних цінностей;
- в) Копія паспорта декларанта;
- г) Контракт та специфікація до нього;
- д) Інвойс та його переклад;
- е) Сертифікат походження;
- ж) Довідка про транспортні витрати;
- з) Експортна накладна країни походження.

4. Відповідно до назви товару коньяк «Ювілейний» 5 зірок має Код УКТ ЗЕД 2208 20 12 00. Визначення митної вартості партії цього товару здійснювалось за ціною, вказаною в контракті.

5. На відібраних для дослідження зразках були виявлені дефекти тари, що свідчить про порушення вимог транспортування, а також можливого невірного штабелювання ящиків в транспортний засіб.

6. Коньяки повинні бути виготовлені у відповідності з вимогами стандарту з додержанням норм і правил. За результатами органолептичної оцінки якості коньяків «Десна», «Арарат» та «Ювілейний» ми визначили, що всі досліджувані зразки відповідають вимогам стандарту за органолептичними показниками.

7. Як показали дегустаційні дослідження, 5-ти зірковий коньяк «Арарат» набрав максимальну кількість балів – 10,0, це свідчить про його відмінну якість. Трохи менше за нього набрав коньяк «Десна» - 8,9 балів, і отримав оцінку добре. Коньяки «Ювілейний» також отримав оцінку відмінно.

8. За фізико-хімічними показниками у коньяках визначали долю етилового спирту, масову концентрацію цукру і метилового спирту. Дослідження показали, що 5-ти зіркові коньяки «Арарат» та «Ювілейний» за всіма показниками повністю відповідають стандарту ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні вимоги. Коньяк «Десна» 4 зірки має долю етилового спирту 40,2% об. Відповідно, масова концентрація цукру складає 15,1 г/дм³, а масова концентрація метилового спирту - 1,2 г/дм³.

9. Більшість покупців купують коньяки, які знаходяться в нижньому ціновому сегменті, тому найбільшу кількість продаж приносять коньяки таких заводів як Одеський і Ужгородський коньячні заводи, та завод ТОВ «Винокурня Аккермана».

10. Охорона праці в магазині «Мрія» здійснюється з послідовним визначенням політики, зобов'язань керівництва, мети роботи, об'єкта та органів управління, завдань і заходів з охорони праці, функцій і методів управління, побудови організаційної структури управління, створення системи мотивації, контролю обліку, аналізу, оцінки ризику, аудиту і моніторингу діяльності, технології управління, комп'ютеризації і комунікації

системи, складання організаційно-методичної документації, впровадження, забезпечення функціонування системи і контролю ефективності СУОПП, подальше вдосконалення системи.

Таким чином, на підставі митного оформлення та експертизи якості і конкурентоспроможності можна зробити такі пропозиції щодо її покращення:

1. Удосконалення митного законодавства та практики.
2. Використовувати товарознавство в митній справі: проводити аналітику, консультування, експертизу якості продукції.
3. Досліджувати механізми проведення експертизи якості для митного контролю.
4. Проводити аналіз ефективності механізмів митного контролю та експертизи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апопій В. Проблеми структурних перетворень у споживчій кооперації // Вісник ЛКА. – 2004. - № 1. – с. 15-27.
2. Бабенко С. Розвиток споживчої кооперації України в перехідних умовах // Регіональна економіка. – 2003. - № 1. – с. 74-80.
3. Бабенко С. Функції споживчої кооперації і проблеми їх реалізації в умовах трансформації економіки // Вісник ЛКА. – 2007. - Т 1.Ч 1. Львів: Коопосвіта, 2007. – с. 92-95.
4. Батлук В.А, Сторожук В.М. Основи охорони праці. Навч.посібник. – К.2002. -120с.
6. Ботейкіс Н.Г. Технологія приготування алкогольних виробів: Підручник. –М.: ИНФРА – М, 2010.- 45с.
6. Бутко М. Споживча кооперація та її роль у процесах ринкових перетворень // Вісник ЛКА. – Львів: Вид-во ЛКА, 2008. - № 7. – с. 203-210.
7. Волков О.П. Економіка підприємства - М:Інфра-М, 2008. -47с.
8. Гаркавенко С.С. Маркетинг: Підручник для вузів. – К.:Лібра, 2009.
9. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні вимоги
10. ДСТУ 3974-2000 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво.
11. Дубців Г.Г. Товарознавство харчових продуктів: Підручник. – М.: Майстерність: Вища школа, 2001.- 79с.
12. Економіка підприємства // під ред. проф. О.И. Волкова - М:Інфра-М, 2008.-140с.
13. Житецький В.Ц., ДжигирейВ.С., Мельников О.В., Уткін Э.А. Ціни. Ціноутворення - М: Экмос, 2007. -46с.
14. Ізмайлова К.В. Фінансовий аналіз. - К., 2005. - 47с.
15. Кононенко І.Е. Товарознавство харчових продуктів. Підручник. – М.: Економіка, 2003.- 154с.

16. Комерційна діяльність на ринку товарів і послуг (за ред. проф. Апопія В.В., проф. Гончарука Я.А.). – Львів, 2001. – 269 с.
17. Круглякова Г.В., Кругляков Г.Н. Комерційне товарознавство продовольчих товарів: Підручник. – М.: ИТК «Дашков і До», 2002. – 245с.
18. Кузнєцов А.Л. Основи охорони праці. - Львів.:Афіша, 2009. -14с.
19. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства у міських поселеннях і сільській місцевості на 1 січня 2005року. Статистичний збірник. – К.: Держкомстат України (ГМУКС ДКС, Відділ статистики торгівлі), 2003. – 104 с.
20. Моргун А.В. Безпека життєдіяльності. Підручник. – К., 2000. -15с.
21. Оснач О.Ф. Товарознавство: Навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2006.
22. Панкратов Ф.Г., Серьогіна Т.К. Комерційна справа: Навчальний посібник для вузів. Інформаційно-видавнича агенція "Вертекс", 2008 – 352 с.
42. Половцева В.П. Коммерческая деятельность. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 266с.
23. Полянко В. В., Василенко Л. П., Мороз Л. В., "Фінанси підприємства", навчальний посібник, Чернівці: КДТЕУ ЧФ, 2007 – 325 с.
24. Продовольчі товари (лабор. практикум). Навч. Посібник.
25. Притульська Н.В. , Рудовська Г.Б. К.:Київ нац. Торг-економ. Ун-т, 2007.-505с.-(Сер. Товарознавство)
26. Сидоренко О. Галузевий параліч // Алкоголь і тютюн. 2006. № 9. С. 26.
27. Сирахман І.В Товарознавство продовольчих товарів. - К., 2000.- 91с.
28. "Технологія виробництва спиртових напоїв".- Київ: "Вища школа",2007.- 232с.
29. Технологія комерційного підприємства. Виноградська А.М., Навчальний посібник. – Київ: ЦНЛ, 2006.

30. Титаренко Т.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – Центр навчальної літератури, 2005.
31. Уткін Э.А. Ціни. Ціноутворення - М: Экмос, 2007
32. Чумаченко М.Г. Економічний аналіз. - К., 2001.
33. Шевченко В.В. Товарознавство і експертиза споживчих товарів: Підручник. – М.: ИНФРА – М, 2001.-145с.
34. www.luding.ru
35. www.colusvin.ru
36. www.tavria.ua
37. <https://ces.org.ua/alcohol-price-increase-in-ukraine/>
38. <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/napitok-dlya-luchshih-vremen-po-rezultatam-analiza-rynka-konyaka-v-ukraine>
39. <https://techdrinks.info/chomu-konyaky-ukrayiny-skoro-znyknut-z-polyts-magazyniv/>
40. <https://www.mdoffice.com.ua/ua/aSNewsDic.getNews?dat=21102022>
41. <https://www.qdpro.com.ua/goodinfo/2208201200>
42. <https://www.qdpro.com.ua/goodinfo/2208201200>
43. <https://nakordoni.com.ua/mytni-pravyla/>
44. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v-444342-05#Text>
45. https://zk.customs.gov.ua/Poriadok_vvezennia_alkohol_ta_tiutiun