

## ЯКІСТЬ ВІТЧИЗНЯНИХ КОНЬЯКІВ У КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКИХ НОРМ ЗАХИСТУ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТОВАРІВ

## THE QUALITY OF DOMESTIC COGNACS IN THE CONTEXT OF EUROPEAN STANDARDS FOR THE PROTECTION OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS OF GOOD

УДК 33:339.1

DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct68-11>

### Черевична Н.І.

к.т.н., доцент,  
доцент кафедри  
публічного управління  
та підприємництва  
Національний аерокосмічний  
університет імені М. Є. Жуковського  
«Харківський авіаційний інститут»

### Середенко В.В.

старший викладач кафедри  
публічного управління  
та підприємництва  
Національний аерокосмічний  
університет імені М. Є. Жуковського  
«Харківський авіаційний інститут»

### Мілінтєєв Б.А.

магістр  
Національний аерокосмічний  
університет імені М. Є. Жуковського  
«Харківський авіаційний інститут»

### Cherevychna Nataliia

National Aerospace University  
Zhukovskiy M. E. «Kharkov Aviation  
Institute»

### Seredenko Viktoriia

National Aerospace University  
Zhukovskiy M. E. «Kharkov Aviation  
Institute»

### Milinteev Bogdan

National Aerospace University  
Zhukovskiy M. E. «Kharkov Aviation  
Institute»

**Постановка проблеми.** Коньяк посідає особливе місце серед усіх алкогольних напоїв світу. Багато цікавих історичних фактів пов'язані з цим благородним напоєм. Існує велика кількість досліджень історії його виробництва. Але коньяком, згідно з міжнародним торговельним правом, може називатися тільки міцний алкогольний напій (різновид бренді), що виробляється з певних сортів винограду за особливою технологією в департаменті Шаранта в регіоні Нова Аквітанія, Франція. Коньяк є суто французьким продуктом, проте міцні напої, вироблені у Франції поза регіоном Шаранта, навіть якщо їх отримано дистиляцією виноградних вин, вироблених в регіоні Пуату-Шаранта, не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку.

В рамках підписаної Угоди про асоціацію з ЄС Україна взяла на себе ряд зобов'язань щодо гармонізації свого законодавства з європейськими нормами, що дає нашій країні можливість майже без обмежень ввозити свою продукцію в країни Європейського Союзу. На сьогоднішній день, у силу воєнних обмежень, українські виробники призупинили процес зміни деяких назв вітчизняних товарів, які є запозиченими європейськими географічними найменуваннями і не мають використовуватися як на зовнішньому, так і внутрішньому ринку. У статті розглянуто проблеми, пов'язані з підготовкою українського законодавства до реєстрації та захисту географічних зазначень спиртних напоїв. Наведено характеристику та унікальні властивості, що мають французькі коньяки, а також наведено короткі відомості про найпопулярніші та найстаріші коньячні дома Франції. Проведено оцінку якості вітчизняних коньяків, що реалізуються у торговельній мережі.

**Ключові слова:** спиртні напої, коньяк, коньячний спирт, географічне зазначення, назва походження, якість, Угода про асоціацію.

As part of the signed Association Agreement with the EU, Ukraine undertook a number of obligations to harmonize its legislation with European standards, which gives our country the opportunity to import its products into the countries of the European Union almost without restrictions. Namely, the laws that will regulate the use and protection of geographical names for agricultural products and food products, as well as for wines and spirits. This identifies the product by a specific geographical location (not a geographical name), has a special quality, reputation, or other characteristics that are largely attributable to its origin. This indicates the quality, authenticity, uniqueness of the product and serves as a tool for added value and profit. To date, due to military restrictions, Ukrainian manufacturers have suspended the process of changing the names of some domestic products, which are borrowed European geographical names and should not be used both on the foreign and domestic markets. The article examines the problems associated with the preparation of Ukrainian legislation for the registration and protection of geographical indications of alcoholic beverages, namely cognac. Cognac occupies a special place among all alcoholic beverages in the world. Today, in order to obtain the status of the geographical territorial indication IG Cognac, the drink must meet the specifications that were approved by the French decree «Cahier des charges». For the production of cognac, the law allows the use of only grapes of certain varieties, which is also related to climatic and historical conditions. The article describes the characteristics and unique properties of French cognacs (certain grape varieties, climatic conditions, production technology), as well as brief information about the most popular and oldest cognac houses in France. Most cognacs of Ukraine are not competitive on the international market in terms of the name of the drink and organoleptic and physicochemical indicators. In order to identify the compliance of the quality of alcoholic beverages with the norms of Ukrainian standards, an examination of samples of domestically produced cognacs sold in the retail network was carried out.

**Key words:** spirits, cognac, cognac spirit, geographical indication, name of origin, quality, Association Agreement.

Відповідно до Угоди про асоціацію з ЄС, Україна зобов'язалася з 2026 року відмовитися від використання захищеного географічного зазначення «коньяк» для продукту вітчизняного виробництва.

### Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Термін «зазначення походження» згадується ще в Паризькій конвенції «Про охорону промислової власності» (1883), у Мадридській угоді «Про припинення неправдивих або таких, що вводять в оману, джерелах походження на товарах» (1891) і Лісабонській угоді «Про національну охорону найменувань місць походження та їх міжнародної реєстрації» (1958) [1].

Правові засади охорони прав на географічні зазначення товарів та регулювання відносин, що

виникають у зв'язку з їх реєстрацією, використаням та захистом, визначені у новій редакції від 2020 року Закону України «Про правову охорону географічних зазначень». Згідно Закону «географічне зазначення – найменування місця, що ідентифікує товар, який походить з певного географічного місця та має особливу якість, репутацію чи інші характеристики, зумовлені головним чином цим географічним місцем походження, і хоча б один з етапів виробництва якого здійснюється на визначеній географічній території».

Через відсутність у цьому Законі положень щодо особливостей підготовки до реєстрації, використання, захисту географічних зазначень спиртних напоїв та контролю в цій сфері, у липні 2022 року Верховна Рада України прийняла за основу проєкт Закону «Про географічні зазначення спиртних напоїв». Цей законопроект має за мету імплементацію в національне законодавство положень Регламенту ЄС і забезпечує належне наближення до норм ЄС у сфері виробництва та географічних зазначень спиртних напоїв. Документ пропонує:

- уведення апарату понять у сфері географічних зазначень спиртних напоїв, а саме класифікацію спиртних напоїв та загальних правил до них;
- встановлення загальних правил визначення, опису, представлення і маркування спиртних напоїв та правила використання їх офіційних назв;
- уведення офіційних назв спиртних напоїв згідно з їх категоріями;
- встановлення вимог до спирту етилового та дистилатів, які використовуються для виробництва всіх спиртних напоїв;
- надання визначення географічного зазначення спиртного напою та визначення особливостей підготовки до їх реєстрації;
- визначення особливостей використання і захисту географічних зазначень спиртних напоїв та відповідальність за порушення в цій сфері;
- закріплення правил маркування спиртних напоїв у відповідності з географічними зазначеннями;
- запровадження системи контролю щодо географічних зазначень спиртних напоїв шляхом здійснення оцінки відповідності органами з оцінки відповідності та створення Реєстру органів з оцінки відповідності в сфері географічних зазначень;
- внесення змін до законів України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального», «Про виноград та виноградне вино», «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг».

Даною проблематикою в Україні займаються лише на рівні виробників спиртних напоїв та законотворчих організацій. Комплексних

наукових досліджень з даної тематики в Україні не проводилось.

**Постановка завдання.** Більшість коньяків України нажалі є неконкурентоспроможними на міжнародному ринку не тільки за назвою напою, але й органолептичними і фізико-хімічними показниками. Класифікація вітчизняних коньяків порівняно з французькою є недосконалою та складнішою. В Україні використовується класифікація, запозичена ще з радянських стандартів, що суперечить принципам Постанови Ради ЄС та Єдиному регламенту, де визначені керівні принципи для захисту найменувань виноробної продукції за місцем їх походження.

Використання незрозумілих, неконкретних тлумачень і термінів для визначення критеріїв якості та віку коньячних спиртів і коньяків України у ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови» та КД У 00011050 – 15.91.10 – 5:2009 «Технічні вимоги на імпорتنі коньячні спирти» може вводити в оману як виробників, так і тих, хто контролює якість коньяків. Водночас у зазначених нормативних документах не враховано контроль автентичності коньячних спиртів, вік бочок і ступінь виснаження клепки. Недосконалість і необ'єктивність цих документів – є однією з тих причин, що гальмує розвиток вітчизняного виноградарства та сприяє збільшенню обсягів імпорту коньячних спиртів [2].

Для того, щоб домогтися правової охорони для своїх товарів стосовно географічного зазначення, виробник повинен довести, що ці товари мають унікальні властивості та якість.

**Виклад основного матеріалу.** Вперше географічне найменування за походженням «Cognac» було зареєстровано декретом Франції (1909). Для отримання статусу Географічного Територіального Позначення IG Cognac напій повинен відповідати специфікаціям, які були затверджені французьким декретом «Cahier des charges» (2011) [3].

Сьогодні для виробництва коньяків законодавством Франції дозволено використовувати такі сорти винограду: Ugrі Blanc, Folle Blanch, Colombard. «Монополістом» є сорт Ugrі Blanc, частка якого в загальному об'ємі збору винограду становить понад 98%.

Для отримання справжнього коньяку, вино повинно бути вироблено з винограду, що росте на відповідних ґрунтах (кам'янистих і багатих вапняком, а також лісистих з піщаним ґрунтом), які формують «тіло» напою. Ще один важливий чинник, що зумовлює унікальність французьких коньяків, – гори Центрального масиву, які не пропускають холодні вітри з півночі і затримують вологе повітря з Атлантики.

До цього слід додати місцеві способи дистиляції, особливі склади для витримання спиртів, спеціальні породи дерева для бочок, а також

чорний грибок, що покриває стіни і дахи коньячних підприємств (а це важливо для витримування коньяку). Витримування коньяку – вирішальний етап для досягнення вищої якості напою. Чим триваліша витримка, тим інтенсивніший за всіма властивостями одержуваний коньяк. Її термін може досягати 100 і більше років. За рік витримування випаровується близько 0,5% спирту. За 50 років міцність напою знижується з 71% до 46%. Цими випаровуваннями харчується грибок *Torulla Compiacensis*, що утворює сірий наліт на стінках погребів.

Дубові бочки для витримування не повинні мати металевих чи інших частин, які можуть стикатися зі спиртом. Не допускаються навіть клейові з'єднання. Деревину постачають зазвичай із лісів Лімузена (пориста) або Тронсе (щільна). Вік дубів повинен бути 150–200 років.

З історії створення та становлення коньячних домів Франції можна побачити, що створення коньяку – це ціла низка унікальних традицій та родинних секретів, що сформували сьогодиншній бренд цього напою [4; 5].

Найвідоміші та найбільш популярні коньячні дома Франції такі.

*Augier* (1643) – є найстарішим з усіх існуючих у світі коньячних домів, заснований французьким негоціантом Філіпом Ожє, знавцем вин і коньяку.

*Hennessy* (1765) – один із найстаріших коньячних домів Франції, відомий і шанований у кожному куточку світу.

*Rémy Martin* (1724) – займає друге за популярністю місце після *Hennessy*, був заснований виноробом Ремі Мартіном.

*Delamain* (1759) – заснований ірландцем Джеймсом Деламеном.

*Martell* (1715) – дім заснований англійцем Джоном Мартелем, який перший почав продавати за кордон не виноградний спирт, а готовий коньяк.

*Frapin* – один з найстаріших коньячних родинних домів з XIII ст. Найвідоміший представник цього сімейства – письменник Франсуа Рабує.

*Hine* – один із популярних коньячних домів з XVIII ст., відомий своїми витриманими коньяками.

*Otard* (1796) – дім заснував барон Жан-Батист Антуан Отар де ла Гранж, який постачав коньяк до двору англійського короля Георга III навіть під час оголошеної Наполеоном континентальної блокади.

*Chabasse* (1818) – коньячний дім, заснований Жаном Батистом Шабассом, який налагодив виробництво власних за стилем коньяків.

*Croizet* – родинний коньячний дім, відомий на початку XVII ст.

*Bisquit* (1819) – заснував виходець із Росії Олександр Бісквіт.

*Courvoisier* (1835) – заснований паризьким виноробом Емілем Курвуазьє, який був офіційним

постачальником коньяків до імператорського двору Наполеона III.

*Samus* (1863) – коньячний дім, заснований Жаном Батистом Камю. Ці коньяки мали попит у королівських дворах Європи.

*Hardy* (1863) – коньячний дім, заснований шотландським імпортером спиртного Ентоні Харді.

*Davidoff* – молодий коньячний бренд, який розпочав свою історію з українського емігранта і сигар, доповненням до яких з'явився коньяк.

Можна зазначити, що на сьгоднішній день проблема якості коньячної продукції, що реалізується на українському ринку, залишається гострою. У зв'язку з цим важливим завданням є зміцнення контролю над якістю і безпечністю вітчизняної алкогольної продукції. У цьому напрямі було проведено дослідження якості зразків коньяків українського виробництва, які реалізуються на вітчизняному ринку.

Було обрано 9 зразків коньяків українського виробництва одного типу за класифікацією (коньяк ординарний «три зірочки», витримка три роки), що реалізуються у торговельній мережі супермаркетів м. Харкова. Проведено оцінку якості зразків за органолептичними і фізико-хімічними показниками згідно ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови.

Незамінним методом визначення органолептичних показників якості продуктів виноробства є дегустаційний аналіз, який виконується за допомогою органів чуття. Його метою є визначення зовнішнього вигляду коньяку, ароматичних і смакових властивостей, а також ступеня їхньої відповідності категорії і найменуванню напою з оцінюванням результатів у балах за допомогою бальної системи. Для професійної дегустації коньяку використовуються особливі келихи «сніфтери». За формою – кулястого вигляду з короткою ніжкою, звужуються догори, об'ємом 420 – 840 мл. Фахівці вважають, що саме звужена форма зберігає весь неповторний аромат напою всередині келиха [5; 6].

Оцінювання органолептичних показників якості дослідних зразків проводили згідно ДСТУ 4700:2006, за допомогою 10-бальної системи визначали категорію якості (табл. 1). Таблиця 1 є авторською розробкою.

У таблиці наведена словесна характеристика кожного показника та у дужках кількість балів за 10-бальною шкалою. Максимальна кількість балів за окремими показниками складає: прозорість – 0,5; колір – 0,5; смак – 5,0; аромат – 3,0; типовість – 1,0. за категоріями якості коньяки поділяють на такі (бали): відмінна (8,9 – 9,9), добра (7,9 – 8,8), задовільна (7,4 – 7,8), низька (7,0 – 7,3), незадовільна (нижче 7,0).

Для точної оцінки коньяку важливі не тільки відтінки смаку, але і тривалість після смаку і характерне легке пощипування в роті. Чим вищий клас

Результати органолептичної оцінки якості коньяків

Назва коньяку	Назва показника					Σ
	Прозорість	Колір	Смак	Аромат	Типовість	
Вимоги ДСТУ 4700:2006	Прозорі, з блиском, без сторонніх включень	Від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком	Характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів		1,0	10
<b>Грінвіч</b> Корпорація Galicia Distillery	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Золотистий (0,5)	Гармонійний з відтінками ванілі (4,0)	Гармонійний з легкими ванільними тонами (2,7)	0,5	8,2
<b>Шабо</b> Промислово-торгівельна компанія Шабо	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Світло-коричневий з золотистим відтінком (0,5)	Складний, оксамитовий, зрілий, округлий (3,5)	Гармонійний з тонами витримки та квітів (3,0)	0,6	8,1
<b>Lionel</b> Лікеро-горілчаний завод «Прайм»	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Світло-золотистий (0,4)	М'який, гармонійний, насичений, з нотами ванілі й волоського горіху (4,4)	Гармонійний з відтінками сухо-фруктів, ванілі, шоколаду (2,8)	0,5	8,6
<b>Таврія</b> Дім марочних Коньяків Таврія	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	<b>Світло-коричневий (0,4)</b>	Збалансований з відтінками шоколаду, яблука і ванілі (4,6)	Складний, з фруктовими відтінками (2,9)	0,4	8,8
<b>Клінков</b> Корпорація «Алеф-Віналь»	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Насичено золотий (0,5)	Гармонійний з терпкими дубовими нотами (4,3)	Легкий, фруктовий, з деревинними тонами (2,9)	0,7	8,9
<b>Тиса</b> Ужгородський коньячний завод	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Бурштиновий (0,5)	Гармонійний з легкими фруктовими тонами (4,5)	Приємний, з тонами ізюму та ванілі (2,7)	0,9	9,1
<b>Шустов</b> Корпорація Global Spirits	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Бурштиновий (0,5)	Злагоджений, округлий (4,1)	Гармонійний з тонами витримки (2,9)	0,8	8,8
<b>Коблево</b> Миколаївський коньячний завод	Прозорий, з блиском, без сторонніх включень (0,5)	Бурштиново-золотистий (0,5)	Гармонійно-округлий, повний (4,1)	Гармонійний з легкими квітковими тонами (2,8)	0,8	8,7

Таблиця 2

Результати оцінки фізико-хімічних показників коньяків

Назва коньяку	Назва показника				
	Масова концентрація метилового спирту, в перерахунку на безводний спирт, г/дм <sup>3</sup> , не більше ніж	Масова концентрація цукрів, в перерахунку на інвертний, г/дм <sup>3</sup>	Масова концентрація заліза, мг/дм <sup>3</sup> , не більше ніж	Вміст сірчистої кислоти згідно літературних джерел, мг/дм <sup>3</sup> не більше ніж	Вміст дубильних речовин згідно літературних джерел, мг/дм <sup>3</sup>
Вимоги ДСТУ 4700:2006	1,0	10,0 – 15,0	1,500	15,0	380 – 415
<b>Грінвіч</b>	0,21	10,8	0,58	2,6	390,6
<b>Шабо</b>	0,22	10,1	0,65	3,1	378,5
<b>Lionel</b>	0,23	12,7	0,76	2,3	412,9
<b>Таврія</b>	0,23	11,8	0,86	2,9	414,5
<b>Клінков</b>	0,21	10,1	0,92	2,3	383,5
<b>Тиса</b>	0,22	11,2	0,53	2,4	376,6
<b>Шустов</b>	0,21	13,3	0,65	2,7	403,6
<b>Коблево</b>	0,21	11,5	0,57	2,6	415,1

коньяку, тим триваліший післямак. Неприємні відчуття від грубих і різких коньяків і від їхньої вираженої спиртуозності не можна називати післямаком. З таблиці видно, усі зразки напоїв мали категорію якості «добра», а коньяк ТМ Тиса – «відмінну».

Наступним етапом було оцінювання якості зразків за фізико-хімічними показниками. Дані показника нормуються залежно від типу і найменування коньяку, за ними можна визначити групу і категорію, до якої відносять коньяк (табл. 2). Таблиця 2 є авторською розробкою.

Масова концентрація метилового спирту та цукру у всіх зразках відповідає вимогам ДСТУ 4700:2006. У всіх дослідних зразках вміст заліза та сірчистої кислоти не виходить за межі норми.

#### **Висновки з проведеного дослідження.**

Таким чином, проведене дослідження показало, що більшість вітчизняних виробників дотримується технології виробництва і витримки коньячних спиртів, що ставить їх продукцію на певний міжнародний рівень. Тому, зважаючи на світові тенденції затвердження географічних зазначень, українським підприємцям варто було б працювати над створенням і розвитком власного унікального бренду та швидше відмовитись від використання вже популярної у світі назви цього напою.

#### **БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:**

1. Міжнародна практика охорони прав на географічні зазначення походження товарів. URL: [http://kojarskiy.com.ua/konsultacij\\_staty\\_14.html](http://kojarskiy.com.ua/konsultacij_staty_14.html).
2. Луканін О. С., Сидоренко О. М. Критерії визначення віку коньячних спиртів. *Вісник аграрної науки*. 2016. Т. 94. № 10. С. 51–60.

3. Specifications for the registered designation of origin «Cognac» or «Eau-de-vie de Cognac» or «Eau-de-vie des Charentes». Published in BO AGR1 on 15.01.2015. I.N.A.O., 2015. 20 p.

4. Бортник О. И. Все алкогольные напитки и коктейли мира. Минск : Харвест, 2008. 240 с.

5. Черевична Н., Радченко Л., Гапонцева О., Радченко А. Все про алкогольні напої : навч. посібник. Харків : ХТЕК КНТЕУ, 2021. 197 с.

6. Мамай О. І., Сльозко Г. Ф., Стоянова О. В. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навч. посібник. Київ : Фірма «Інкос», 2004. 224 с.

#### **REFERENCES:**

1. Mizhnarodna praktyka okhorony prav na heohrafichni zaznachennya pokhodzhennya tovariv [International practice of protecting the rights to geographical indications of the origin of goods]. Available at: [http://kojarskiy.tsom.ua/konsultatsii\\_staty\\_14.html](http://kojarskiy.tsom.ua/konsultatsii_staty_14.html).

2. Lukanin O. S. (2016) Kryteriyi vyznachennya viku kon'yachnykh spyrtyv. [Criteria for determining the age of cognac spirits]. *Visnyk ahrarnoyi nauky*, vol. 94, no. 10, pp. 51–60.

3. Spetsifikatsiyi dlya zaregistrovaniya nazvakh zakhystu perezhnogo poryvku «Tsognats» or «Eau-de-vie de Tsognats» or «Eau-de-vie des Charentes». Published in BO AGR1 on 15.01.2015. I.N.A.O. 20 p.

4. Bortnyk O. Y. (2008) *Vse alkoholnye napytky y kokteyly myra* [All alcoholic drinks and cocktails of the world]. Mynsk: Kharvest, 240 p. (in Russian)

5. Cherevychna N. (2021) *Vse pro alkoholni napyty: navch. posibnyk* [All about alcoholic beverages]. Kharkiv: KhTEK KNTEU, 197 p. (in Ukrainian)

6. Mamay O. I. (2004) *Khimichnyy i tekhnolohichnyy kontrol' vynorobstva: navch. posibnyk* [Chemical and technological control of winemaking]. Kyiv: Firma «Inkos», 224 p. (in Ukrainian)