

УДК 339.1

О. П. Юдічева,

к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності в будівництві,
Київський національний університет будівництва і архітектуриORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4421-3318>

А. А. Самойленко,

к. т. н., доцент, професор кафедри товарознавства та комерційної діяльності в будівництві,
Київський національний університет будівництва і архітектуриORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9003-9918>

Л. І. Сєногонова,

к. т. н., доцент,

Державний заклад "Луганський національний університет імені Тараса Шевченка"

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7359-3316>

DOI: 10.32702/2306-6792.2026.2.147

АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЧИННИКІВ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТРАДИЦІЙНИХ ЄВРОПЕЙСЬКИХ БРЕНДІ ТА ЇХ КЛАСИФІКАЦІЇ

O. Yudicheva,

PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Commodity Science
and Commercial Activity in Construction, Kyiv National University of Construction and Architecture

A. Samoilenko,

PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Professor of the Department of Commodity Science and Commercial
Activity in Construction, Kyiv National University of Construction and Architecture

L. Sienohonova,

PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Luhansk Taras Shevchenko National University

ANALYTICAL REVIEW OF FACTORS FORMING CONSUMER PROPERTIES OF TRADITIONAL EUROPEAN BRANDS AND THEIR CLASSIFICATION

У статті досліджено чинники, що формують споживні властивості традиційних європейських брендів як спиртних напоїв та їх класифікацію, а також особливості міцного українського напою "Коньяк України", який з 1 січня 2026 року має змінити назву на "бренд". Ці зміни відбуваються на підставі Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом і є частиною виконання зобов'язань України щодо захисту географічних позначень ЄС. Коньяк — специфічний французький бренд, назва якого суворо захищена згідно з французьким і європейським законодавством. Міцні напої інших країн, а також напої вироблені у Франції поза регіоном Шаранта, навіть якщо вони отримані дистиляцією виноградних вин, вироблених в регіоні Пуату-Шаранта, не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку. Традиційні бренди включають французький Cognac та Armagnac, іспанський Brandy de Jerez та німецький Weinbrand, Європейське законодавство передбачає, що бренд має вироблятися з винного спирту (термін "бренд" не може використовуватися для інших продуктів, таких як фруктові спиртні напої). Тепер до цього переліку ввійде і українське "бренд". Існує твердження, що зміни будуть стосуватися лише назви; рецептура та якість напоїв, які до 1 січня 2026 року називалися коньяки України, залишаться без змін.

According to the Association Agreement between Ukraine, on the one hand, and the European Union, the European Atomic Energy Community and their Member States, on the other hand, Ukrainian producers must rename their product, i.e. "Cognac of Ukraine", to a "brand" from January 1, 2026. The sale of Ukrainian cognac will be possible only for batches produced and labeled before January 1, 2026, until stocks run out. It was found that European legislation stipulates that brandy must be produced from wine alcohol obtained by distilling grape wine or wine fortified for distillation (the term "brandy" cannot be used for other products, in particular fruit spirits). It was concluded that traditional European brandies are French Cognac and Armagnac; Spanish Brandy de Jerez and German Weinbrand. These names of alcoholic beverages are protected by European legislation and the legislation of the countries that produce them (their labeling contains the following marks: Protected designations of origin (PDO); Geographical indications (GI). These brandies are made only from approved grape varieties grown in a specific area, using standardized production technology; using strictly regulated conditions and barrels for aging the drink, which must be made either from certain wood or after preliminary treatment. They have the appropriate classification and quality indicators. Cognac is a purely French product. Spirits from other countries, as well as drinks produced in France outside the Charente region, even if they are obtained by distilling grape wines produced in the Poitou-Charentes region, are not entitled to be called cognac on the international market. So, regarding Ukrainian cognac, which will become a "brandy" from January 1, 2026, it is noted that the changes only concern the name; the recipe and quality of the drinks will remain unchanged. That is, this Ukrainian strong alcoholic beverage will be made from a blend of cognac spirits obtained by distillation of cognac wine materials in special copper apparatus with fractionation and aged for at least 3 years in oak containers or stainless or enameled containers with oak rivets.

Ключові слова: бренді, коньяк, міцність, арманьяк, витримка в дубових бочках, виноград, дистилят.

Key words: brandy, cognac, strength, armagnac, aging in oak barrels, grapes, distillate.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК З ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

31 січня 2026 року в Україні зникнуть з продажу алкогольні напої під назвами "шампанське", "коньяк", "портвейн" і "херес". Така ситуація є наслідком виконання зобов'язань України щодо захисту географічних позначень ЄС (Geographical indications — GI). У торговельних підприємствах замість "шампанського" продаватимуть ігристе вино, замість "коньяку" — бренді, а "портвейн" і "херес" увійдуть до категорії кріплених вин. Нові правила є частиною переходу України на європейську систему захисту інтелектуальної власності та географічних позначень [1].

Кваліфіковане зазначення походження товарів "Cognac" (коньяк) охороняється на території України відповідно до Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-чле-

нами, з іншої сторони [2]. Положення пункту 3 статті 208 Угоди про асоціацію дозволяло продаж продукції, маркованої позначенням "Коньяк" (Cognac), протягом 10-річного, з 01.01.2016 року, перехідного періоду відповідно до національного законодавства України.

До зазначених нововведень в Україні виготовлялися коньяки України згідно ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови [3]. Цей стандарт надає наступне визначення алкогольному напою: "Коньяки України — це міцні алкогольні напої з характерним букетом і смаком, виготовлені купажем коньячних спиртів, отриманих методом дистиляції коньячних виноматеріалів на спеціальних мідних апаратах з фракціонуванням, витриманих не менше 3 років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих місткостях із дубовою клепою. Коньяки України, залежно від термінів витримки, поділяли на ординарні та марочні. Ординарні коньяки України виготовляли із коньячних спиртів, витриманих від 3 до 5 років у дубових бочках або емальованих резервуарах із дубовими кле-

Таблиця 1. Вимоги до брендів або Вайнбранду

Показники якості брендів або Вайнбранду	Вимоги
Вміст летких речовин, що повинні походити виключно від дистиляції використаної сировини, г на 1 л спирту при 100 % об., не менше	1,25
Максимальний вміст метанолу, г на 1 л спирту при 100 % об.	2
Міцність за об'ємом, %, не менше	36

Джерело: сформовано на основі [7–8].

ками в закритих приміщеннях за температури від 15 до 25 оС та вологості повітря 75–85 %. Залежно від терміну витримки коньячних спиртів (роки) їх поділяють на види: коньяки України "три зірочки" (не менше 3-х років); коньяки України "чотири зірочки" (не менше 4-х років); коньяки України "п'ять зірочок" (не менше 5-ти років).

Марочні коньяки України виготовляють із коньячних спиртів, витриманих у дубових бочках, середнього віку не менше 6 років і поділяють на такі групи: коньяки України витримані "КВ" (не менше 6 років); коньяки України витримані вищої якості "КВВЯ" (не менше 8 років); коньяки України старі "КС" (не менше 10 років); коньяки України дуже старі "ДС" (не менше 20 років); коньяки України колекційні (спеціально відібрані марочні коньяки, які пройшли післякупажний відпочинок та додатково витримані у дубовій тарі не менше 3 років). Марочні коньяки України повинні мати власну назву.

Згідно з ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови [3] до напоїв висуваються такі вимоги за органолептичними показниками: прозорість — прозорі, з блиском, без сторонніх включень; колір: ординарні — від світло-золотистого до світло-коричневого з золотистим відтінком; марочні і колекційні — від золотистого до темно-янтарного; смак і букет — характерні для коньяків України конкретної назви, без сторонніх тонів. Об'ємна частка етилового спирту в ординарних коньяках, %: "три зірочки" — 40; "чотири зірочки" — 40–41; "п'ять зірочок" — 40–42; у марочних, %: "КВ" — 40–42; "КВВЯ" — 40–45; "КС" і "ДС" — не менше, ніж 40. Масова концентрація метилового спирту, в перерахунку на безводний спирт, не більше ніж 1 г/дм³. Масова концентрація цукрів, у перерахунку на інвертний, г/дм³: для ординарних коньяків 10–15; для марочних — 7–20.

Ще у 2016 році після проведених опитувань було вирішено, що альтернативною назвою для української продукції стане "бренд". Аналітики прогнозують можливе падіння продажів на 25–50%, а витрати на маркетинг і нові етикетки можуть перевищити півмільйона євро на одну

марку. За недотримання вимог географічного зазначення можуть бути накладені штрафи від 5 до 15 мінімальних зарплат. З 1 січня 2026 року такий штраф за кожне порушення становитиме від 43 235 до 129 705 грн [4].

Стосовно назви міцних напоїв — "бренд", то цей термін використовують в багатьох країнах Європи, а Регламенти ЄС нормують показники якості цього напою та особливості маркування.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

У ЄС існують спеціально розроблені схеми якості [5–6], основна мета яких захищати назви продуктів, що походять з певних регіонів і мають особливу якість або користуються репутацією, пов'язаною з територією виробництва. Виділяють такі групи:

- захищені позначення походження (Protected designations of origin — PDO);
- захищені географічні зазначення (Protected geographical indications — PGI);
- географічні зазначення (Geographical indications — GI).

Відмінності між PDO та PGI переважно пов'язані з тим, яка частина сировини для продуктів харчування повинна походити з цього регіону або яка частина виробничого процесу має відбуватися в межах конкретного регіону. GI є специфічним для спиртних напоїв. Для групи PDO кожен етап виробництва, переробки та підготовки повинен відбуватися у певному регіоні. Для вина це означає, що виноград повинен походити виключно з географічного району, де вино виробляється. PGI — для більшості продуктів принаймні один із етапів виробництва, переробки або підготовки відбувається в регіоні. У випадку вина це означає, що щонайменше 85% використаного винограду має походити виключно з географічного району, де вино фактично виробляється [5].

Географічне позначення (GI) захищає назву міцного напою, що походить з країни, регіону або місцевості, де особлива якість, репутація чи інша характеристика продукту суттєво зумовлені його географічним походженням. Для

більшості напоїв хоча б один із етапів дистиляції або підготовки відбувається в регіоні. Однак, напівфабрикати не обов'язково мають походити з цього регіону.

У європейських країнах і в Україні існує чітке визначення напоїв, які називають бренді. Згідно з Регламентом (ЄС) 2019/787 Європейського Парламенту та Ради від 17.04.2019 року [7] та Законом України "Про географічні зазначення спиртних напоїв" [8] бренді / Brandy або Weinbrand — спиртний напій міцністю від 36 % об., вироблений з винного дистиляту, одержаного шляхом дистиляції виноградного вина, вина кріпленого для дистиляції, винного дистиляту, дистильованих до міцності не більше 86 % об. (з додаванням або без додавання винного дистиляту, дистильованого до міцності не більше 94,8 % об.), за умови що кількість спирту, отриманого з винного дистиляту, не перевищує 50 % загального вмісту спирту в готовому продукті.

Мінімальна витримка (дозрівання) винних дистилятів становить: один рік — у дубовій тарі місткістю не менше 1000 літрів, шість місяців — у дубовій тарі місткістю до 1000 літрів. За низкою показників бренді або Вайнбранду повинен відповідати вимогам, наведеним у табл. 1.

До бренді забороняється додавати спирт (розбавлений і нерозбавлений). Бренді може містити додану карамель лише як засіб для регулювання кольору. Його можна підсолодити для завершення кінцевого смаку. Але готовий продукт не повинен містити більше ніж 35 г підсолоджувачів на 1 л, виражених у вигляді інвертного цукру. Напій не повинен містити ароматизатори [7—8].

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ (ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ)

Мета — провести аналітичний огляд чинників формування споживних властивостей традиційних європейських бренді як спиртних напоїв та їх класифікації.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Традиційні бренді включають французький Cognac та Armagnac, іспанський Brandy de Jerez та німецький Weinbrand, Європейське законодавство передбачає, що бренді має вироблятися з винного спирту (термін "бренді" не може використовуватися для інших продуктів, таких як фруктові спиртні напої).

Леткий склад бренді відрізняється залежно від регіону походження. У всіх бренді основними карбонільними сполуками є ацетальдегід,

1,1-діетоксіетан та фурфурол, основними спиртами є амілові спирти, ізобутанол, пропанол-1 та метанол, а основними ефірами — етилацетат та етиллактат. Німецькі бренді показали більшу варіацію у своєму леткому складі, ніж коньяк та арманьяк. Порівняно з німецькими та французькими бренді, іспанські бренді містять в середньому більшу кількість метанолу, ацетальдегіду та 1,1-діетоксіетану та меншу кількість вищих спиртів та вищих ефірів [9].

До французьких бренді відносять коньяк і арманьяк.

Коньяк (Cognac) — специфічний французький бренді, назва якого суворо захищена згідно з французьким (Appellation d'Origine Contrôlée — AOC) та європейським (Protected designations of origin — PDO) законодавством. Це означає, що напій має бути вироблений в географічно обмеженій зоні (департаменти Charente, Charente-Maritime та деякі комуни Deux-Sevres і Dordogne) з певних сортів винограду (переважно l'Ugni blanc, але з можливим використанням le Colombard, la Folle Blanche), подвійно дистильований у мідних перегінних кубках. Напій має бути витриманий у французькому дубі протягом затвердженного мінімального терміну: років, не менше: VS (Very Special) — 2, VSOP (Very Special Old Pale) — 4, XO (Extra Old) — 10 (змінено з 6 років у 2018 році), XXO (Extra Extra Old) — 14 (додано у 2018 році), що гарантує його якість та автентичність.

Міцність коньяку — 40—42 %об. Всі методи виробництва задокументовані в детальному специфікаційному аркуші для збереження їх автентичності та типовості. Сертифікат Appellation d'Origine Contrôlée для коньяку гарантує, що продукт зберігає унікальні органолептичні якості та аромати, пов'язані з його специфічним теруаром. Ця сертифікація захищає продукт від підробок та зберігає його статус виняткового бренді [10].

Для коньяку можуть використовувати спеціальні назви: Napoleon: (мінімальна витримка — 6 років, знаходиться між VSOP та XO; Hors d'Age (поза віком) — дуже старий, витриманий понад 30 років, означає найвищу якість); Reserve, Tres Vieille Reserve, Extra (назви, що вказують на значну витримку, часто понад 15, але офіційно не визначені, як VS/XO); Vintage — означає, що всі коньячні спирти витримані в одному році, але не замінюють офіційних сортів.

Найбільш відомі виробники коньяку — Hennessy, Courvoisier, Remy Martin, Martell, Camus, Delamain.

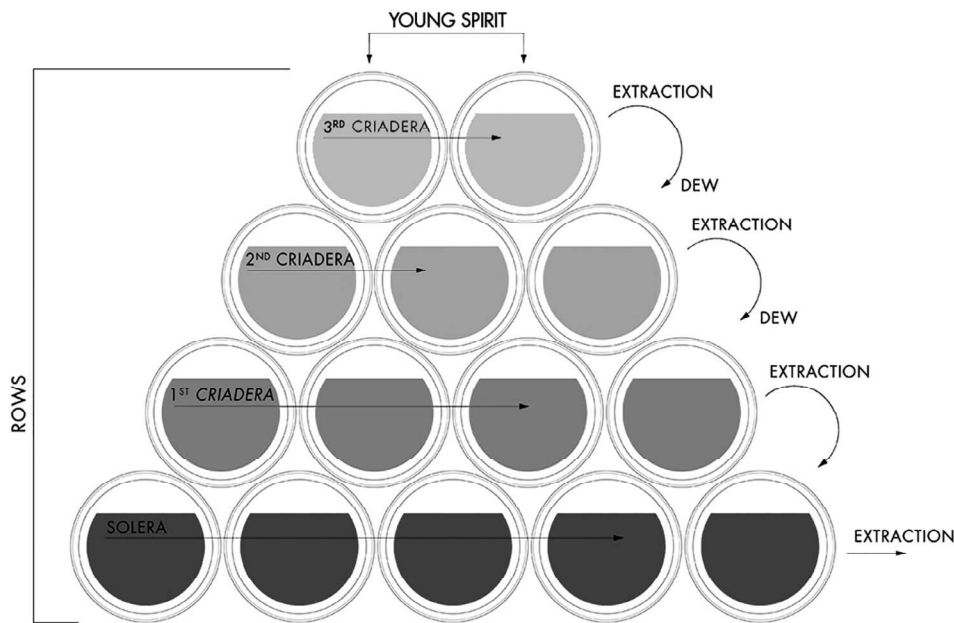


Рис. 1. Система солера у виробництві міцних напоїв, у тому числі і бренді

Джерело: за даними [13].

Загалом букет коньяку дуже складний, поєднує аромати сухофруктів, ванілі, горіхів, квітів, гіркого шоколаду. Аромат VS (Very Special) відрізняється легкими, фруктовими та квітковими відтінками; у VSOP (Very Superior Old Pale) більш насичені нотки ванілі, спецій та сухофруктів; XO (Extra Old) має глибокі, складні аромати шкіри, тютюну, шоколаду та дуба, що поступово змінюються від свіжих (квіткових) до насичених (пряних, деревних) під час тривалого дозрівання. Колір — насичений, теплий, червонувато-коричневий із золотистими або бурштиновими відтінками.

Арманьяк (Armagnac) — це різновид французького бренді, який традиційно виготовляють в регіоні Арманьяк у Гасконі (Франція). На відміну від коньяку, який під час виготовлення піддають подвійній дистиляції, арманьяк дистилюють лише один раз, залишаючи органічний залишок. Цей залишок є основою для створення складного, більш міцного напою. Основні чинники, які формують якість арманьяку, — сировина, теруар, технологія виготовлення. Згідно з правилами регіону Арманьяк, у кінцевому купажі дозволено використовувати десять сортів винограду. Але на практиці переважна більшість виробників і торговців використовує лише чотири: Ugni Blanc (надає терпкості), Colombard (формує фруктові нотки), Folle Blanche (надає аромату) і Vaco Blanc. Виноробний район Арманьяк поділяється на три окремі регіони (теруари), кожен з яких надає напоям свою власну ідентичність: нижній Ар-

маньяк (Bas-Armagnac); Арманьяк-Тенарез (Tenareze); верхній Арманьяк (Haut-Armagnac) [11].

Після збирання врожаю виноград пресують і ферментують приблизно три тижні. Отримують нейтральне базове вино з низьким вмістом алкоголю та високою кислотністю, яке піддають дистиляції у вертикальних перегінних кубах. Якість та стиль арманьяку визначає час дозрівання його в дубових бочках. За винятком арманьяку Blanche, для виготовлення інших видів арманьяку eau de vie потрібно витримати в дубових бочках щонайменше від 1 до 3 років. Після цього терміну напій вже можна купажувати та розливати у пляшки або передавати для подальшої витримки.

Система класифікації арманьяку зазвичай стосується віку наймолодшого спирту (eau de vie) у пляшці, роки [11—12]: VS (Very Special) — 1—3; VSOP (Very Superior Old Pale) — 4—9; XO (Extra Old) — 10 і більше; Vintage — кілька десятиліть. Більшість арманьяків потрапляють в роздрібну торгівлю з міцністю близько 40 % об., хоча можна знайти і арманьяки з вищою міцністю, відомі як brut de fut, — до 55 % об.

Органолептичні властивості арманьяку: колір — від бурштинового до кольору червоного дерева і навіть до коричневого; перший запах, який відчувають дегустатори — це запах алкоголю, але, після того, як цей аромат зникне, можна відчути помітні аромати деревини, ванілі, смажених горіхів та сухофруктів; смак — надзвичайно глибокий, пряний, насичений, по-

єднує в собі нотки сухофруктів, зокрема чорносливу, шоколаду та карамелі.

В Іспанії виготовляють Brandy de Jerez — бренд із захищеним позначенням походження (PDO). Напій повинен виготовлятися в межах "Хересного трикутника" ("Sherry Triangle") (регіон включає Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria і Sanlucar de Barrameda) у бочках, що раніше використовувалися для хересу, за системою Solera.

Система Solera у виробництві бренді являє собою метод фракційного змішування з використанням штабельованих бочок (кріадер) для забезпечення стабільної якості та складності шляхом змішування молодих та старих брендів (рис. 1). Бочки складаються ярусами (кріадери) таким чином, що наймолодше бренді знаходиться зверху, а найстаріше — знизу (солера) [13]. Частину (близько 1/3) найстарішого бренді відбирають з бочки солера для розливу. Вільний простір у бочці солера заповнюється молодшим бренді з наступної за вищим ступенем кріадери. Цей процес повторюється по ярусах, причому кожна кріадера доливається тією, що над нею, доки наймолодший бренді не буде додано до верхніх бочок. Кожна пляшка бренді містить суміш, яка містить напій різних термінів витримки з часткою дуже старого спирту, що надає готовому продукту глибини та нюансів.

Бренді Brandy de Jerez поділяють на категорії залежно від мінімального середнього віку напою:

- Solera — 6 міс.;
- Solera Reserva — 1 рік;
- Solera Gran Reserva — 3 роки.

Міцність Brandy de Jerez коливається від 36 до 45% об. Після дистиляції спиртний напій має вищу міцність (близько 65% об.), його ретельно розбавляють і витримують за нижчих, більш стабільних показниках міцності (36—42% об.). Органолептичні властивості Brandy de Jerez: смак — м'який, складний, насичений з нотками ванілі, горіхів та сухофруктів, отриманих завдяки процесу витримки в бочках з-під хересу. Колір бренді — від глибокого бурштинового та золотисто-бронзового до кольору червоного дерева, з привабливим золотим відблиском, який з'являється під час витримки в дубових бочках з-під хересу за системою "Солера".

Іспанський бренді Torres походить із Каталонії. Його виробляють в регіоні Пенедес, переважно з використанням місцевих сортів винограду — Macabeo, Parellada та Xarello. Часто використовується система солера. Цей напій відрізняється багатим букетом з нотками спецій, сухофруктів та підсмаженого дуба; має

більш гладку та насичену консистенцію, ніж інші бренді, часто з оксамитовою текстурою; смак — з нотками ванілі, карамелі, підсмаженого дуба та сухофруктів (інжиру та родзинок).

Weinbrand (або Deutscher Weinbrand) — це специфічний німецький термін для позначення виноградного бренді, спиртного напою, що дистилюється з вина, часто витримується в дубових бочках і відрізняється від загального Branntwein (будь-якого дистильованого спиртного напою) та юридично захищених назв, таких як Cognac.

Німецькі ченці дистилювали його вже в 14 столітті, а відомі виробники, такі як Асбах, придумали цей термін, щоб відрізнити свій продукт після обмежень на використання терміну "коньяк". Включає регіональні захищені назви, такі як Pfälzer Weinbrand, виготовлений з місцевих вин, та поширені види, такі як Deutscher Weinbrand, виготовлений з винних спиртів, дистильованих у Німеччині [14]. Види Weinbrand залежно від мінімальних термінів витримки, роки:

- V.O. або VO ("very old") — 2;
- V.S.O.P. або VSOP ("Very Special Old Pale") — 4;
- V.V.S.O.P. або VVSOP (Very-Very Superior Old Pale) — 5;
- X.O. або XO ("Extra Old") — 6;
- Goethe — 8.

Кольори Weinbrand змінюються від золотисто-жовтого до насиченого бурштинового та коричнево-бурштинового, залежно від часу витримки та добавок. Напій з меншим терміном витримки має світліші відтінки, з більш тривалим — більш темні. Інколи для кольору додають карамель.

Weinbrand VSOP має насичений, м'який смак з деревними нотками, ваніллю; аромат — фруктовий або квітковий. XO — більш складний букет, що формується під час більш тривалої витримки в дубових бочках, часто з нотками спецій, дуба, сухофруктів, карамелі, шоколаду та горіхів

Висновки та перспективи подальших розвідок у даному напрямі. Згідно з Угодою про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, українські виробники мають перейменувати свій продукт, тобто "коньяк України", на "бренді" з 1 січня 2026 року. Реалізація коньяку України буде можлива тільки для партій, вироблених і маркованих до 1 січня 2026 року, до закінчення товарних запасів.

Європейське законодавство передбачає, що бренд має вироблятися з винного спирту, одержаного шляхом дистиляції виноградного вина чи вина кріпленого для дистиляції (термін "бренд" не може використовуватися для інших продуктів, зокрема фруктових спиртних напоїв).

Традиційні європейські бренди — це французькі Cognac та Armagnac; іспанський Brandy de Jerez та німецький Weinbrand. Ці назви алкогольних напоїв захищені європейським законодавством і законодавством країн, які їх виготовляють (їх маркування містить позначки: захищені позначення походження (Protected designations of origin — PDO); географічні зазначення (Geographical indications — GI). Зазначені бренди виготовляють лише із затверджених сортів винограду, вирощених на конкретній території, за стандартизованою технологією виготовлення; з використанням для витримки напою чітко регламентованих умов і бочок, які мають бути виготовлені або з певної деревини або після попередньої обробки. Вони мають відповідну класифікацію і показники якості.

Отже, щодо коньяку України, який з 1 січня 2026 року, стає "бренд" зазначається, що зміни стосуються лише назви; рецептура та якість напоїв залишаються без змін [1]. Тобто, цей український міцний алкогольний напій будуть виготовляти купажем коньячних спиртів, отриманих методом дистиляції коньячних виноматеріалів на спеціальних мідних апаратах з фракціонуванням і витримувати не менше 3 років у дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих місткостях із дубовою клепкою.

Література:

1. Відтепер без "шампанського" та "коньяку": з 2026 року в Україні змінюють назви популярних напоїв. Агро еліта. 01.01.2026. URL: <https://agroelita.info/vidteper-bez-shampanskoho-ta-koniaku-z-2026-roku-v-ukraini-zminiuiut-nazvu-populiarnykh-napoiv/> (дата звернення: 08.01.2026).
2. Про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони: Угода від 27.06.2014. № 984_011. Дата оновлення: 14.10.2025. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text.
3. ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови. [Чинний від 2008-02-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.
4. Із 1 січня 2026 року в Україні більше не буде власного коньяку — називаємо причину.

LIGA Закон. 02.12.2025. URL: https://buh.liga-zakon.net/news/240686_z-1-schnya-2026-roku-v-ukran-blshe-ne-bude-vlasnogo-konyaku--nazivamo-prichinu (дата звернення: 08.01.2026).

5. Geographical indications. European Union. https://europa.eu/youreurope/business/running-business/intellectual-property/geographical-indications/index_en.htm (дата звернення: 08.01.2026).

6. Реєстр географічних зазначень. URL: <https://nipo.gov.ua/reiestr-heohrafichnykh-zaznachen/> (дата звернення: 08.01.2026).

7. Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787> (дата звернення: 08.01.2026).

8. Про географічні зазначення спиртних напоїв: Закон України від 01.12.2022. № 2800-IX. Дата оновлення: 01.01.2026. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2800-20#Text> (дата звернення: 08.01.2026).

9. Alcohol Consumption and Ethyl Carbamate: IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. IARC Working Group on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Lyon (FR): International Agency for Research on Cancer. 2010. №. 96. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK326559/> (дата звернення: 08.01.2026).

10. Cognac ou Eau-de-vie de Cognac ou Eau-de-vie des Charentes. URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cognac-ou-eau-de-vie-de-cognac-ou-eau-de-vie-des-charentes-21048> (дата звернення: 08.01.2026).

11. What is Armagnac? Understanding its Composition / Vinodelice. URL: https://vinodelice.com/en-eut/blogs/news/armagnac-understanding-composition-aging?srsId=AfmBOoq1HYpduI7Yhmj-DuWWue_DdiyyJZx-Zk13fhy2ZCtk4pJ2G3_Zq (дата звернення: 08.01.2026).

12. Definitive guide to Armagnac. URL: https://jeroboams.co.uk/advice-centre/buyers-guide/armagnac-definitive-guide/?srsId=AfmBOoohg4NVzr-d3JoL6MZofRLnJo7xLqEeP219G-H91-nEGQiaJ__g (дата звернення: 08.01.2026).

13. Salvatore V. The Solera Method in Rum. Spirits Lover Magazine. URL: <https://spiritslovermagazine.com/solera-method-in-rum/>

lover.com/guide/the-solera-method-in-rum/ (дата звернення: 08.01.2026).

14. Asbach Weinbrand — Distilling Rhineland Excellence Since 1892. 1001 Spirits. URL: <https://www.1001spirits.com/brand/480/asbach> (дата звернення: 08.01.2026).

References:

1. Agro Elite (2026), "No more "champagne" and "cognac": starting in 2026, the names of popular drinks will be changed in Ukraine", available at: <https://agroelita.info/vidteper-bez-shampanskoho-ta-koniaku-z-2026-roku-v-ukraini-zminiuiut-nazvy-populiarnykh-napoiv> (Accessed 08 January 2026).

2. The Verkhovna Rada of Ukraine (2014), Agreement "On the Association between Ukraine, of the one part, and the European Union, the European Atomic Energy Community and their Member States, of the other part", available at: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_-011#Text (Accessed 08 January 2026).

3. State Consumer Standard of Ukraine 2007 (), State Standard of Ukraine 4700:2006. Cognacs of Ukraine. Technical conditions, Kyiv, Ukraine.

4. LIGA Law. (2025), "From January 1, 2026, Ukraine will no longer have its own cognac — we name the reason", available at: https://buh.liga-zakon.net/news/240686_z-1-schnya-2026-roku-v-ukran-blshe-ne-bude-vlasnogo-konyaku--nazivamo-prichinu (Accessed 08 January 2026).

5. European Union (2026), "Geographical indications", available at: https://europa.eu/youreurope/business/running-business/intellectual-property/geographical-indications/index_en.htm (Accessed 08 January 2026).

6. IP Offsse (2025), "Register of Geographical Indications", available at: <https://nipo.gov.ua/reiestr-heohrafichnykh-zaznachen/> (Accessed 08 January 2026).

7. European Union (2024), "Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008", available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0787> (Accessed 08 January 2026).

8. The Verkhovna Rada of Ukraine (2022), The Law of Ukraine "On geographical indications of alcoholic beverages", available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2022-01-11>

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2800-20#Text> (Accessed 08 January 2026).

9. IARC Working Group on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans (2010), "Alcohol consumption and ethyl carbamate". IARC Monogr Eval Carcinog Risks Hum, vol. 96, available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK326559/> (Accessed 08 January 2026).

10. l'Institut national de l'origine et de la qualite? (2026), "Cognac ou Eau-de-vie de Cognac ou Eau-de-vie des Charentes", available at: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cognac-ou-eau-de-vie-de-cognac-ou-eau-de-vie-des-charentes-21048> (Accessed 08 January 2026).

11. Vinodelice (2026), "What is Armagnac? Understanding its Composition", available at: https://vinodelice.com/en-eut/blogs/news/armagnac-understanding-composition-aging?-srsltid=AfmBOoq1HYpduI7Yhmj-DuWWue_-DdiyyJZxZk13fhy2ZCtk4pJ2G3_Zq (Accessed 08 January 2026).

12. The Good Life France (2026), "Guide to Armagnac — the spirit of Gascony", available at: <https://thegoodlifecyclefrance.com/guide-to-armagnac-the-spirit-of-gascony/> (Accessed 08 January 2026).

13. Salvatore, V. (2025), "The Solera Method in Rum. Spirits Lover Magazine", available at: <https://spirits-lover.com/guide/the-solera-method-in-rum/> (Accessed 08 January 2026).

14. 1001 Spirits (2026), "Asbach Weinbrand — Distilling Rhineland Excellence Since 1892", available at: <https://www.1001spirits.com/brand/480/asbach> (Accessed 08 January 2026).

Стаття надійшла до редакції 09.01.2026 р.

<https://nayka.com.ua>

Електронне фахове видання

**Ефективна
ЕКОНОМІКА**

Виходить 12 разів на рік

Журнал включено до переліку наукових фахових видань України з ЕКОНОМІЧНИХ НАУК (Категорія «Б»)

Спеціальності – 051, 071, 072, 073, 075, 076, 292

e-mail: economy_2008@ukr.net

 viber: +38 050 3820663