

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра експертизи товарів та послуг

Допущено до захисту
в. о. завідувача кафедри
Кунділовська Т. А.

«_____» _____ 2018 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за магістерською програмою професійного спрямування «Експертиза
товарів та послуг»

на тему: «Експертна оцінка якості червоних сухих виноградних вин
вітчизняного та зарубіжного виробництва»

Виконавець:

студент 69 групи факультету міжнародної
економіки

Кіба Єгор Анатолійович _____

/підпис/

Науковий керівник:

к. т. н., доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

/підпис/

Одеса 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ	
ВИНОГРАДНИХ ВИН	6
1.1. Хімічний склад, харчова та біологічна цінність виноградних вин	6
1.2. Класифікація виноградних вин в Україні та світі	16
1.3. Нормативне та законодавче регулювання якості виноградних вин	22
Висновки до Розділу 1.....	28
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ РИНКУ ВИНОРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА	
МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН	29
2.1. Аналіз сучасного стану ринку вина в Україні і в світі	29
2.2. Аналіз структури споживання виноградних вин.....	35
2.3. Розробка алгоритму експертної оцінки якості виноградних вин	37
Висновки до Розділу 2.....	44
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ ЧЕРВОНИХ ВИН	
ТИПУ КАБЕРНЕ.....	45
3.1. Вибір об'єктів дослідження	45
3.2. Оцінка маркування і пакування сухих червоних вин типу Каберне.....	48
3.3. Оцінка якості сухих червоних вин типу Каберне за органолептичними показниками.....	52
3.4. Оцінка якості сухих червоних вин типу Каберне за фізико-хімічними показниками.....	55
3.5. Комплексна оцінка сухих червоних вин методом кваліметрії	57
Висновки до Розділу 3.....	61
ВИСНОВКИ.....	64
Список використаних джерел.....	68

ВСТУП

Актуальність теми. Вина відносяться до умовної групи виноробної продукції, які об'єднані єдиною акцизною маркою, включають столові вина (сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі), вина географічних найменувань, витримані вина географічних найменувань, колекційні вина географічних найменувань. В умовах ринкової економіки у намаганні отримати найбільший прибуток недобросовісні виробники та дистриб'ютори досить часто допускають виробництво та реалізацію фальсифікованої продукції. В наслідок цього як контролюючі органи, так і споживачі виявляють виноробну продукцію, яка не відповідає вимогам нормативної документації за показниками якості або такої, що не є вином. небезпека від реалізації підробних вин полягає як у потенційній можливості заподіяння шкоди здоров'ю споживача, так і у значних фінансових втратах держави та добросовісних виробників, які несуть додаткові витрати на підтримання своєї продукції.

Дослідження складу вин різних категорій і регіонів, які представлені на вітчизняному ринку, з метою розробки рекомендацій щодо їх безпечного споживання, є актуальними. Питання ідентифікації виноробної продукції, встановлення фактів її фальсифікації стає найбільш важливими напрямками сучасної вітчизняної та зарубіжної енології. Дослідженнями відомих вчених – Русакова В. А., Осипової Л. А., Домарецького В. А., Гержикової В. Г., Положишнікової М. О., Загоруйко В.А., Якуба Ю. Ф., Валуйко Г. Г. внесено значний вклад у вивчення фізико-хімічного складу різних типів вин, розроблено сучасні підходи і методики оцінки їх якості, походження, справжності та відповідності.

Великий внесок у розробку загальних методичних підходів щодо оцінки якості виноградних вин та перспектив подальшого удосконалення цієї оцінки зробили наукові співробітники ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства

ім. В. Є. Таїрова», зокрема, Власов В. В., Зеленьянська Н. М., Мулюкіна Н. А., Пашковський О. І. та інші.

Проте динамічні зміни в економіці держави свідчать про доцільність подальшого вивчення проблеми експертної оцінки якості виноградних вин та пошуку шляхів їх вирішення для забезпечення присутності на ринку лише якісної та безпечної продукції.

Метою роботи є проведення комплексної експертної оцінки сухого червоного вина на основі аналізу відповідності маркування, органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

Для досягнення мети дипломної роботи були визначені наступні **завдання**:

- дослідити хімічний склад виноградних вин як чинника формування їх якості;
- визначити основні принципи класифікації вина;
- проаналізувати законодавчу і нормативну базу в галузі виноробства та організації ринку вина в Україні і світі;
- визначити стан ринку виноробної продукції в Україні і в світі;
- проаналізувати структуру споживання виноградного вина;
- розробити алгоритм експертної оцінки якості виноградних вин;
- оцінити якість зразків вина вітчизняного виробництва за такими показниками, як стан маркування, органолептичні та фізико-хімічні властивості;
- провести комплексну експертну оцінку якості сухого червоного вина типу Каберне.

Об'єктами дослідження є зразки сухого червоного вина типу Каберне вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Предметом дослідження є властивості виноградного вина, стан маркування та пакування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості сухого червоного вина типу Каберне.

Практичне значення роботи полягає в розробленні рекомендацій споживачеві щодо свідомого вибору вина із врахуванням відповідності маркування, органолептичних, фізико-хімічних показників якості.

Інформаційною базою дослідження є нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики.

В роботі використовувались наступні **методи дослідження**: метод критичного аналізу наукової і методичної літератури, логіко-аналітичні, візуальні методи (складання схем, діаграм, таблиць), методи порівняльного, статистичного аналізу, органолептичний, вимірювальний та експертний методи.

Апробація результатів дослідження. Основні положення роботи опубліковані в статті «Оцінка якості вітчизняного сухого червоного вина типу Каберне» у збірнику наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції «Минуле, сучасне, майбутнє». Випуск 8. Том 2. Факультет міжнародної економіки (Одеса: Атлант, 2018. – С. 262-267).

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 69 найменувань. Загальний обсяг роботи складає 75 сторінок, вона містить 18 таблиць, 3 рисунки.

ВИСНОВКИ

1. На основі ретельного аналізу літературних джерел визначено хімічний склад виноградних вин, їх харчову та біологічну цінність. Зазначено, що вміст складових компонентів вина залежить від сортової приналежності винограду, геологічних та кліматичних умов його вирощування, технологій виробництва вина та його витримки. Встановлено, що біологічна цінність вина обумовлена, насамперед, вмістом ароматичних речовин, органічних кислот, вітамінів групи В, мінеральних речовин, ферментів.

2. Вивчення законодавчої та нормативної бази Міжнародної організації виноградарства і виноробства, України, країн ЄС щодо принципів класифікації виноградних вин показало, що вони мають певні відмінності, проте виділяються загальні класифікаційні ознаки вина: об'ємна частка спирту, масова частка діоксиду вуглецю, найменування вин за походженням. Основним принципом класифікації вин в країнах ЄС є географічний регіон походження. Сучасна вітчизняна класифікація виноградних вин відповідно законодавчим вимогам гармонізується із прийнятою в країнах ЄС класифікацією.

3. Аналіз законодавчого регулювання галузі виноградарства і виноробства України дає змогу стверджувати, що пріоритетним у напрямку підвищення конкурентоспроможності вітчизняних вин на світовому ринку є План імплементації Регламенту Ради (ЄС) № 479/2008 від 29 квітня 2008 року щодо спільної організації ринку вина, адже вдосконалення вітчизняної законодавчої бази та наближення її основ до європейських стандартів дасть змогу українським виробникам вина безперешкодного виходу на світовий ринок.

4. Проаналізовано сучасний стан ринку виноробної продукції в Україні та світі. Зазначено, що світове виробництво вина в 2017 році становить 250 млн. гектолітрів, що на 23,6 млн. гл. менше, ніж у 2016 році. Виробництво

вина в країнах ЄС знизилось на 14,6 %. Лідером за виробництвом вина серед країн світу стала Італія з обсягом виробництва в 42,5 млн. гектолітрів. Україна посідає 21 позицію у світовому рейтингу виробників з 1,2 млн. гл. Виробленого вина у 2017 р.

5. Досліджено структуру споживання алкогольних напоїв в Україні та встановлено, що серед всіх алкогольних напоїв частка споживання вина складає лише 5 %, проте як пива – 42 %, міцних напоїв – 52 %. Обсяги споживання вина в Україні складають 0,7 млн. гл. за 2017 р.

6. Проаналізовано споживчі вподобання щодо споживання виноградних вин. Зазначено, що 82 % споживачів вживають вино на сімейних святах, сухі натуральні вина складають 21,3 % всього споживання, 32 % споживачів вважають важливим смак вина, 24 % - торгову марку.

7. Встановили методи дослідження якості червоного сухого вина типу Каберне, які проводиться з метою визначення відповідності вимогам нормативної документації за органолептичними (прозорість, смак, колір, аромат, типовість) та фізико-хімічними (масова частка заліза, концентрація сірчистої кислоти, масова частка спирту, масової концентрацію цукрів) показниками.

8. Обґрунтовано вибір об'єктів дослідження: 6 зразків сухих червоних вин типу Каберне українського та зарубіжного виробництва, які реалізуються в торговельній мережі м. Одеси. Визначено порядок проведення експертної оцінки зразків за відповідністю маркування, станом пакування, органолептичними, фізико-хімічними показниками якості.

9. Досліджено зразки червоного сухого вина типу Каберне за станом пакування та відповідністю маркування. Зазначено, що всі вина, крім іспанського вина ТМ «Vicente Gandia», яке не має контр етикетки українською мовою, відповідають встановленим нормативним вимогам та можуть бути реалізовані в торговельній мережі. Маркування вітчизняних вин відповідає вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови», Технічного

регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями. Тільки на етикетці вина ТМ «Bolgrad» не вказаний рік врожаю винограду. Імпортні вина ТМ «Santa Carolina», ТМ «Badissa» марковані відповідно до положень Регламенту № 110/2008 Європейського парламенту і Ради ЄС та Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями.

10. За результатами органолептичних досліджень було встановлено типовість всіх вин сортової приналежності винограду. Найвищу оцінку за результатами сенсорного аналізу отримало чилійське вино ТМ «Santa Carolina» (10,0 балів), відмінної якості також вина – іспанське ТМ «Vicente Gandia» (9,2 бали) та українське ТМ «Шабо» (9,0 бали). Добру якість мають вітчизняні вина ТМ «Bolgrad» (8,3 бали) та ТМ «Вина Гулієвих» (8,1 бал). Задовільну якість має італійське вино ТМ «Badissa» (7,6 бали).

11. Встановлено, що за результатами фізико-хімічних показників всі зразки вина доброякісні, про це свідчить те, що вони знаходяться в дозволеному діапазоні результатів дослідів і відповідають вимогам ДСТУ 4806:2007, а саме: масова концентрація заліза 3,0-15,0 мг/дм³, титрованих кислот 5-7 г/дм³, летких кислот не більше 1,3 г/дм³, цукрі не більше 3 г/дм³, вільної сірчаної кислоти не більше 20 мг/дм³, загальної сірчаної кислоти не більше 200 мг/дм³ та об'ємна частка етилового спирту 9,0-14,0%.

12. З метою проведення комплексної експертної оцінки вин визначено 16 критеріїв, які доцільно застосовувати при споживчому оцінюванні вина, та методом ранжування встановлено їх критерії вагомості. Найкращими встановлено: чилійське ТМ «Santa Carolina» (89,55 балів) та вітчизняне ТМ «Вина Гулієвих» (83,59 балів). Вино ТМ «Шабо» отримало за результатами комплексної оцінки 75,35 балів, вино ТМ «Bolgrad» – 68,5 балів. Таким чином, вітчизняні вина при достатньо високих споживчих властивостях, оцінюються добре за результатами комплексу споживних властивостей.

Італійське вино ТМ «Badissa» оцінюється у 77,04 бали, що свідчить про достатній попит у споживачів. Іспанське вино ТМ «Vicente Gandia» отримало комплексну оцінку 66,25 балів, проте відсутність інформації українською мовою повинно стати недопущенням вина для реалізації.

Список використаних джерел

1. Про виноград та виноградне вино: Закон України № 2662-IV від 16.06.2005// Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2005, № 31, ст. 419. – (Редакція від 20.04.2018 р.).

2. Про охорону прав на зазначення походження товарів : Закон України № 752-XIV// Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1999, № 32, ст.. 267. – (Редакція від 05.12.2012 р.).

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97- ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1988. – № 19. – Ст. 98. – (Редакція від 01.01.20116 р.).

4. Про затвердження Положення про Перелік видових назв товарів : Наказ Міністерства освіти і науки України № 583 від 12.12.2000 р. // Мінюст України від 23.01.2001 № 61/5252.

5. Про затвердження Положення про Державний реєстр України назв місць походження товарів і прав на використання зареєстрованих кваліфікованих зазначень походження товарів : Наказ Міністерства освіти і науки України № 798 від 13.12.2001 р. // Мінюст України від 27.12.2001 № 1086/6277. – (Редакція від 25.07.2011).

6. Галузева Програма розвитку виноградарства та виноробства України на період до 2025 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://minagro.gov.ua/node/14024>.

7. План імплементації Регламенту Ради (ЄС) № 479/2008 від 29 квітня 2008 року щодо спільної організації ринку вина[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://minagro.gov.ua/node/14024>.

8. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями: Постанова Кабінету Міністрів України № 854 від 30.07.1996 р // Урядовий кур'єр від 14.09.1996 р. – (Редакція від 15.05.2018 р.).

9. Про затвердження положення та складу Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості: наказ Мінагрополітики України від 31.07.2007 № 551 // Офіційний вісник України. -2007. - № 65. – 34 с.

10. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487. – Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 р. № 183/18921.

11. Про визначення, опис, представлення на ринку, маркування і захист найменувань місць походження спиртних напоїв: Регламент № 110/2008 Європейського парламенту і Ради ЄС [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_b12.

12. Об организации общего рынка вина: Постановление Совета ЕС № 479/2008 от 29.04.2008 г. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://wipo.lex.wipo.int/ru/legislation/details/5423>

13. Об общих принципах организации сельскохозяйственных рынков и специфические положения для некоторых сельскохозяйственных продуктов (Единый регламент Организации «Общего рынка») : Постановление Совета ЕС № 1234/2007 от 22.10.2007 г. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://wipo.lex.wipo.int/ru/legislation/details/7884>

14. Вина. Загальні технічні вимоги: ДСТУ 4806:2007. – [Чинний від 2008-07-01] . – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 18 с.

15. Вина і виноматеріали. Метод визначення рН: ДСТУ 4112.24 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 7 с. – (Національні стандарти України).

16. Вина і виноматеріали. Визначення вмісту спирту. Контрольний метод: ДСТУ 4112.3 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 9 с. – (Національні стандарти України).

17. Вина і виноматеріали. Метод визначення загальної кислотності: ДСТУ 4112.13 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

18. Вина і виноматеріали. Визначення летких кислот. Контрольний метод: ДСТУ 4112.14 - 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 11 с. – (Національні стандарти України).

19. Вина і виноматеріали. Визначення вмісту загального сухого екстракту. Контрольний метод: ДСТУ 4112.4 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 15 с. – (Національні стандарти України).

20. Вина і виноматеріали. Метод визначення діоксину сірки: ДСТУ 4112.25 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

21. Вина, виноматеріали і сусло. Метод визначення фенольних речовин (індекс Фоліна-Чікольтеу): ДСТУ 4112.41 – 2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 5 с. – (Національні стандарти України).

22. Баланова П. Е., Смотраева И. В. Промышленное производство вина. Ч. 2: Учеб. Пособие. – СПб. : Университет ИТМО, 2016. – 82 с.

23. Валуйко Г.Г. Теория и практика дегустации вин / Г.Г. Валуйко, Е.П. Шольц-Куликов. – 2-е изд. – Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.

24. Валуйко Г. Г. Технология виноградных вин / Г. Г. Валуйко. – Симферополь: Таврида, 2001. – 624 с.

25. Валуйко Г. Г., Домарецкий В. А., Загоруйко В. А. Технология вина. – К. : Центр учебной литературы, 2003. – 604 с.

26. Валуйко Г. Г., Шольц-Куликов Е. П. Теория и практика дегустации вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц-Куликов. – Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.

27. Вино и алкогольные напитки. Директивы и регламенты Европейского Союза / А. Панасюк, Г. Фомин, И. Коровкин, М. Мишина. – М. : Издательство стандартов, 2000. – 616 с.

28. Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ продуктов. Дегустация вин: учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова. – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2001. – 184 с.
29. Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания : монография. – М. : Типография РАСХН, 2003. – 400 с.
30. Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Основы виноделия. – М. : ДеЛи принт, 2004. – 440 с.
31. Методы технохимического контроля в виноделии / Под ред. д-ра техн. наук В. Г. Гержиковой. – Симферополь: Таврида, 2002. – 258 с.
32. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / Николаева М.А., Положишникова М.А. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2009. – 464 с.
33. Основы виноделия : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта, В. Т. Косюра. – 2-е изд., испр. И доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 422 с.
34. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. / В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна, Г.О. Лихоніна, Н.Т. Лазарева, О.Ю. Холодова . – К. : Кондор, 2009. – 296 с.
35. Основи фізіології харчування : підручник / В.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцькая, В.С. Артеменко, М.В. Кривоносов, І.С. Кратенко. – Х. : Торнадо, 2003. – 407 с.
36. Павлов В.І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В.І. Павлов, О.В. Мишко, І.В. Опьонова, Н.В. Павліха. – К.: Кондор. – 2004. – 305 с.
37. Смоляр В. І. Фізіологія і гігієна харчування / В. І. Смоляр. – К. : «Здоров'я», 2000. – 336 с.
38. Тутельян В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. / [В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева]. – М.: Колос. – 2002. – 424 с.

39. Щедров, В.А. Виноделие от А до Я / В. А. Щедров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. – 283 с.
40. Экономические проблемы виноградарства и виноделия: монографія / под. ред. Б.В. Буркинського. – Одеса: НАН, 2007. – 216 с.
41. Антирадикальное действие красных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Р. А. Неборский, Р. В. Гублий // Виноделие и виноградарство. – 2009. - № 3. – С. 24-25.
42. Арамина А. А., Садовой В. А. Оценка соответствия винодельческой продукции нормативным требованиям / А. А. Арамина, В. А. Садовой // Известия вузов. Пищевая технология. – 2011. - № 5-6. – С 92-94.
43. Булаєва Ю. Ю., О. Ю. Власова, Я. О. Тарасенко Впровадження в Україні виноградарсько-виноробної продукції з зазначенням походження / Ю. Ю. Булаєва, О. Ю. Власова, Я. О. Тарасенко // Магарац. Виноградарство и виноделие. – № 3. – 2017. – С.51-56.
44. Виноградные вина, проблемы оценки их качества и региональной принадлежности / Ю. Ф. Якуба и др. // Аналитика и контроль, 2014. – Т. 18. - № 4. – С. 372.
45. Горюшкіна Т. Б., Дзядевич С. В. Виноградні вина. Хімічний склад та методи визначення // Т. Б. Горюшкіна, С. В. Дзядевич // Біотехнологія. – Т. 1. – № 2. – 2008. – С. 24-38.
46. Зінченко В. І. Технологічна роль полісахаридів при переробці винограду / В.І. Зінченко // Виноград. Вино: науч.-попул. жур. – 2007. – № 6. – С. 21-23.
47. Зотов А. Н. Система контроля качества вина в странах старого и нового света / А. Н. Зотов, Н. С. Аникина, Э. Л. Зинькевич // Формирование национальной системы качества винопродукции: междунар. Форум. – Одесса, 2013. – С. 14-15.

48. К вопросу классификации винопродукции / А. Я. Яланецкий, Е. В. Остроухова, В. А. Загоруйко, А. С. Макаров, Н. А. Шмигельская // Магарац. Виноградарство и виноделие. - № 3. – 2016. – С. 27-37.

49. Кохановская Т. Н. Оценка безопасности сырья для производства алкогольных и безалкогольных напитков / Т. Н. Кохановская, Н. А. Соскова, И. Н. Абрамова // Современные научные технологии. – 2005. – № 5. – С. 55.

50. Механизмы образования биополимеров в виноградных винах / Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, М. Г. Марковский // Научные труды СКЗНИИСиВ. – Том 7. – 2015. – С. 209-215.

51. Несміянова М. В., Артюх Т. М. Оцінка відповідності виноградних вин в Україні / М. В. Несміянова, А. Т. Артюх // Науковий вісник Ужгородського національного університету. – Вип. 7, частина 2. – 2016. – С. 133- 137.

52. О наименовании винодельческой продукции украинского производства, содержащие географические указания других стран / А. М. Авдзиба, А. Я. Яланецкий, В. А. Загорйко // «Магарац», Виноградарство и виноделие. – 2011. - № 2. – С. 26-28.

53. Особенности биохимического состава вин из технических красных сортов винограда нового поколения / Т. И. Гугучкина, О. Н. Шелудько, Ю. Ф. Якуба и др. // Сб. «Новации и эффективность производственных процессов в виноградарстве и виноделии», - Т. 2. – Краснодар: Виноделие, 2005. – С. 69-75.

54. Павлова, О. С. Актуальні проблеми розвитку виноградарства та виноробства / О. С. Павлова // Економіка харчової промисловості: що кварт. наук. жур. – 2011. - № 16. – С. 27-30.

55. Панасюк А. Л., Бабаева М. И. Критерии качества белых вин Нового Света / А. Л. Панасюк, М. И. Бабаева // Виноделие и виноградарство. – 2013. - № 5. – С. 22-24.

56. Техно-хімічний контроль виноробства / В.В. Загоруйко, В.А. Гержикова, О.В. Остроухова, Н.О. Анікіна // Харчова і переробна промисловість. – 2009. - № 6. – С. 29-30.

57. Чурсина О. А. Характеристика комплексов биополимеров вин различных типов / О. А. Чурсина // Виноградарство и виноделие : сб. науч. Тр. НИВиВ «Магарач». – Ялта, 2009. – Т. XXXIX. – С. 67-70.

58. Фуркевич, В.А. Ключевая основа виноделия. Еще раз о классификации украинских вин / В.А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2004. - № 5-6. – С. 32-37.

59. ДП Український інститут інтелектуальної власності (Укрпатент), Офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.uipv.org.

60. Зустріч з експертами Проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.naas.gov.ua/news/?ELEMENT_ID=3809.

61. Обзор рынка вина в Украине от инвестиционного портала Inventure [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor_rynka_vina_ukrainy.

62. Авласенко О.А. Сучасні тенденції розвитку виноробства в Україні і її регіонах / О.А. Авласенко // Ефективна економіка. – 2014. – № 6. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3128>.

63. Новый винный регламент ЕС: Ненужное зачеркнуть [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.old.vinmoldova.md/index.php?mod=content&id=2169.

64. Мировой рынок вина в 2017 г. <https://fortwine.ru/journal/vintazhi/534/>

65. В 2017 г. Украина существенно нарастила экспорт вин <https://delo.ua/business/v-2017-godu-ukraina-suschestvenno-narastila-import-vin-v-germani-338149/>

66. International Code of Enological Practice
www.oiv.int/public/medails/5119/code-2017-en.pdf

67. Global status report on alcohol and health
2018<http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/274603/9789241565639-eng.pdf?ua=1>.

68. Мировой рынок вина // Режим доступа до журн.:
<https://inventure.com.ua>

69. Категорії вин різних країн // Режим доступа до журн.:
<http://vinokrat.ru/>