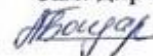


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 А.Т.Бондарь

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 02.01. «Оценка качества товаров и основы
экспертизы»

Оценка качества товаров и основы экспертизы коньяка,
реализуемого в городе Владивостоке

КД-С9-ТВ-20-160988.157-с.02.000. КР

Студент гр. СОТВ-20



В.Д.Винокурова

Руководитель
преподаватель



А.В.Павелко

Владивосток 2023

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК специальности
Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров
Председатель ЦМК Л.В. /А.В.Павелко

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
А.Т.Бондарь /А.Т.Бондарь

Задание

на курсовую работу по МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы»

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Тема: Оценка качества и основы экспертизы коньяка, реализуемого в городе Владивостоке

Срок сдачи законченной работы «14» марта 2023г.

Студентка
группы С0ТВ-20

Винокурова В.Д.
Павелко А.В.

Винокурова В.Д.

Руководитель

Павелко А.В.

Владивосток 2023

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

Введение (цели и задачи; актуальность выбранной темы; потребительские свойства данного товара)

1. Оценка качества коньяка, реализуемого в городе Владивостоке

- 1.1 Классификация и ассортимент данного товара
- 1.2 Факторы, обеспечивающие качество данного товара (формирующие и сохраняющие)
- 1.3 Требования действующих стандартов к качеству данного товара (показатели качества; градации качества: требования к таре и упаковке).
- 1.4 Организация и проведение оценки качества данного товара (кто, на каких этапах товародвижения, на основании каких документов, в каком порядке проводит оценку качества на предприятиях торговли в городе Владивостоке).

2. Основы экспертизы коньяка, реализуемого в городе Владивостоке

- 2.1 Основание для проведения экспертизы данного товара (определение, основание, виды, этапы товарной экспертизы; виды дефектов данного товара; причины их возникновения; признаки фальсифицированных и контрафактных данных товаров).
- 2.2 Организации и порядок проведения экспертизы данного товара (порядок отбора проб, экспертная оценка, документальное оформление экспертизы, где проводят товарную экспертизу данного товара).

Заключение (выводы по работе, выполнение поставленных целей и задач).

Список использованных источников (литература, Интернет-ресурсы и т.д.).

Приложение (презентация, технологическая карта, фото и т.д.).

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала: презентации


Рекомендуемые информационные источники

1. НТД и ГОСТы на соответствующую группу товаров;
2. Отосина, В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие / Отосина В.Н. — Москва: КноРус, 2021. — 209 с. — URL: <https://book.ru/book/936971>— Текст: электронный.
3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования /М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва: Норма, ИНФРА-М, 2021, - 320 с.: ил. - (Аб ovo). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607>— Режим доступа: по подписке.

Дата выдачи задания «17» января 2023 г.

Руководитель  (подпись)

Задание принял к исполнению «17» января 2023 г.

 (подпись студента)

Содержание

Введение	3
1 Оценка качества коньяка, реализуемого в городе Владивосток	5
1.1 Классификация и ассортимент коньяка	5
1.2 Факторы, обеспечивающие качество коньяка	7
1.3 Требования к качеству коньяка	11
1.4 Организация и проведение оценки качества коньяка	17
2 Основы проведения экспертизы коньяка в городе Владивосток	21
2.1 Основание для проведения экспертизы коньяка	21
2.2 Организация и порядок проведения экспертизы коньяка	23
Заключение	26
Список использованных источников	27
Приложение А. ГОСТ	28
Приложение Б. Технология производства коньяка	29
Приложение В. Классификация	30

Введение

Коньяк — напиток деликатный, напиток изысканный. Кроме того, напиток вполне привычный. Кажется, что существует он бесконечное количество лет и вообще был всегда. Но это совсем не так [5].

Вначале было вино. Да, этот напиток значительно старше коньяка. Вот и в провинции Коньяк долгое время производили именно вино, которое поставлялось в другие страны, в частности, в Голландию.

Веке этак в 16 виноградари стали производить столько вина, что стало уже сложно его сбывать. И качество напитка еще упало. Более того, слабоалкогольное и кислое оно не выдерживало длительных перевозок по морю. Вино портилось по пути, портилось в подвалах торговцев. Да и перевозка эта была трудоемкой и затратной.

Первая мысль использовать процесс перегонки, что до этого был известен лишь алхимикам, в больших масштабах появилась в 1630 году. Но лишь к 1641 году французские мастера изобрели специальный перегонный аппарат для получения спирта из винограда — коньячного спирта, который является главным сырьем для получения коньяка.

Таким образом из вина стали получать совершенно новый напиток. Главное — его можно было возить на какие угодно расстояния, так как сохранялся он прекрасно, в дороге и даже после нее он не портился.

В конце 17 века голландцы и англичане стали вывозить из Франции обычный спиртной напиток без добавок. Менее объемный и не столь дорогой. Разбавляли его водой и называли брендуайн.

Целью моей курсовой работы является рассмотреть оценку качества и основы экспертизы коньяка, реализуемых в городе Владивосток.

Для достижения заданной цели необходимо выполнить несколько задач:

- ознакомиться с классификацией и ассортиментом коньяка
- познакомиться с факторами, обеспечивающие качество коньяка
- рассмотреть требования действующих стандартов к качеству коньяка
- рассмотреть организацию и проведение оценки качества коньяка
- ознакомиться с основанием для проведения экспертизы коньяка
- рассмотреть организацию и порядок проведения экспертизы коньяка

Актуальность – связана с тем, что каждый год рост фальсификатов растет. Нужно уметь верно определять показатели качества и знать основы экспертизы.

Для начала определимся, что же такое коньяк и потребительские свойства. Коньяк – это крепкий алкогольный напиток, обладающий специфическим цветом, букетом и вкусом,

получаемый перегонкой молодых виноградных вин с последующей выдержкой в течение не менее трех лет (Приложение А)[1].

Потребительские свойства – это свойства товаров, обуславливающие их пригодность удовлетворять определенные потребности населения и проявляющиеся в процессе эксплуатации или потребления, называются потребительскими.

К потребительским свойствам относятся вкусовые качества коньяка, эстетические – цвет, насыщенность, оттенок, красочность и привлекательность упаковки, полезные свойства, энергетическая ценность, пищевая ценность. Органолептические показатели должны соответствовать определённым требованиям: прозрачность – прозрачный с блеском, без посторонних включений и осадка; цвет – от светло-золотистого до тёмно-янтарного с золотистым оттенком; вкус и букет – характерные для коньяка данного наименования, без постороннего привкуса и запаха. Коньяк обладает полезными свойствами благодаря содержанию в нём антиоксидантов, которые появились после дистилляции путём соединения молекул спирта с медью. Кроме, того крепкий напиток содержит значительное количество минералов: натрия, кальция, калия. В умеренных количествах коньяк послужит отличным стимулятором, обладает способностью устранять усталость и внутреннее напряжение. Выпив одну столовую ложку напитка, вы успокоите нервную систему и снимите стресс. Коньяк содержит большое количество таких компонентов, как танин и дубильные вещества, которые способствуют улучшению усвоения витамина С в организме. Энергетическая ценность (калорийность) коньяка составляет 239 Ккал на 100 грамм продукта. Пищевая ценность коньяка, как и любого алкоголя, крайне низкая. В продукте нет белков и жиров, а углеводов всего 3% [3].

1 Оценка качества коньяка, реализуемого в городе Владивостоке

1.1 Классификация и ассортимент коньяка

Классификация – разделение множества объектов на подмножества по сходству или разделению в соответствии с принятыми методами.

Жёсткие стандарты, включающие в себя в том числе и систему контроля над возрастом коньяков, установлены Национальным межпрофессиональным бюро коньяков.

Потребители могут узнать о возрасте коньяка по специальным обозначениям на этикетках бутылок. Все указанные в классификации сроки означают, что каждый из входящих в данный коньяк спиртов имеет срок выдержки не менее указанного. Срок выдержки «считается» с часа ночи 1 апреля, следующего за официальным прекращением перегонки вина данного урожая. «Счёт», или контроль возраста коньяка, начинается с «00» и заканчивается на «6». Первые три «счёта» не учитываются в таблице категории возрастов, потому как являются промежуточным звеном в технологическом процессе производства. Согласно законодательству, минимальный возраст коньяка, имеющего право поступить в продажу, составляет 2 года выдержки в дубовой бочке или на «счёт 2»:

Счёт 00: является счётом дистилляции (по 31 марта);

Счёт 0: начинается с 1 апреля, после окончания дистилляции;

Счёт 1: первый год выдержки коньяка в дубовой бочке;

Счёт 2: V.S. (Very Special), Selection, de Luxe, Trois Etoiles — не менее 2 лет;

Счёт 3: Superior — не менее 3 лет;

Счёт 4: V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old), Vieux, Reserve — не менее 4 лет;

Счёт 5: V.V.S.O.P. (Very Very Superior Old Pale), Grande Reserve — не менее 5 лет;

Счёт 6: X.O. (Extra Old), Extra, Napoleon, Royal, Tres Vieux, Vieille Reserve Braastad — не менее 6 лет. С 1 апреля 2018 года — минимум 10 лет.

В данном списке представлены наиболее распространённые категорийные обозначения, хотя в законодательном решении уполномоченного от Правительства Франции при «Национальном Межпрофессиональном Бюро Коньяка» от 23 августа 1983 года, их прописано намного больше по каждому «счёту».

Классификация коньяков, имеющих выдержку (самых молодых спиртов) более 6,5 лет, запрещена Бюро, которое считает, что невозможно контролировать процессы купаживания на сроки более 6,5 лет.

Названия Extra, Napoleon, Grand Reserve означают не название (бренд) коньяка, а марку в классификации.

Российские коньяки – это алкогольный напиток с характерным букетом и вкусом, приготовленный из коньячного спирта, полученного фракционированной дистилляцией специальных коньячных виноматериалов и выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее 3 лет [2].

В зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов коньяки делят на следующие (Рисунок.1):

1. Коньяк трехлетний – из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3 лет (объемная доля этилового спирта – 40%, массовая доля концентрация сахаров в пересчёте на инвертный – 7-15 г/дм³)
2. Коньяк четырёхлетний – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 4 лет (спирта – 40%, сахаров 7-15 г/дм³)
3. Коньяк пятилетний – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 5 лет (спирта - 40-42%, сахаров 7-15 г/дм³)
4. Коньяк выдержанный КВ – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 6 лет (спирта - 40-42%, сахаров 7-12 г/дм³)
5. Коньяк выдержанный высшего качества КВВК – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 8 лет (спирта – 40-45%, сахаров – 7-20 г/дм³)
6. Коньяк старый КС – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 10 лет (спирта – 40-45%, сахаров – 7-20 г/дм³)
7. Коньяк очень старый ОС – из коньячных спиртов среднего возраста не менее 20 лет (спирта – 40-45%, сахаров 7-20 г/дм³)

В зависимости от сроков выдержки коньячных спиртов и качества коньяки подразделяют:

1. Ординарные – коньяки получают из винных спиртов, выдержанных 3, 4 и 5 лет. Их обозначают звездочками (соответственно 3, 4 и 5 звёздочек)
2. Марочные – коньяки готовят из винных спиртов, выдержанных свыше 6 лет. К ним относят КВ, КВВК, КС.
3. Коллекционный – коньяк относят к группе КВ, КВВК, КС и ОС, дополнительно выдержанные не менее 3 лет в дубовых бочках или бутах без учёта послекупажного отдыха.

При производстве коньяков выдержанные коньячные спирты одного или разного возраста купажируют с целью обеспечения установленных органолептических и физико – химических показателей готового коньяка.



Рисунок 1 – Классификация коньяка

1.2 Факторы, обеспечивающие качество коньяка

Качество – совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенную потребность в соответствии с её назначением. Факторы, влияющие на качество продукции делятся на факторы, формирующие качество и факторы, сохраняющие качество.

Формирующие качества – комплекс объектов и операций, свойственных определенным этапам технологического цикла и предназначенных для формирования заданных требований к качеству и количеству продукции. К этой группе факторов относятся сырье, технология производства.

Качество коньяков зависит от начального качества сырья. Для выработки коньяков используют сорта винограда, дающие вино повышенной кислотности с пониженным содержанием спирта, цветочным или нейтральным ароматом. Совершенно не подходят мускатные сорта винограда, передающие коньячному спирту свой аромат.

Виноматериалы для коньячного спирта должны содержать 8-12% объема алкоголя, не менее 4,5 г/дм³ титруемых кислот, не более 1,5 г/дм³ летучих кислот и до 0,2% сахара. Их получают по способу выработки белых натуральных вин. Цвет виноматериалов должен быть от светло-соломенного до светло-розового, вкус – гармоничным.

Этапы производства коньяка:

1. Выращивание винограда. Согласно классической технологии разрешено использовать следующие сорта винограда: Folle Blanc, Ugni Blanc и Colombard. Но в подавляющем большинстве случаев используется Ugni Blanc, из этого сорта винограда делают 98% коньяков. Виноградную лозу сажают рядами на расстоянии трех метров друг от друга. Это позволяет использовать для уборки урожая специальные машины, что сокращает долю ручного труда и удешевляет производство. Коньячные дома начинают уборку в середине октября.

2. Получение сока. Весь собранный виноград сразу же отправляют под специальные прессы, которые только слегка раздавливают ягоды. На законодательном уровне запрещено использовать винтовые прессы непрерывного действия, способные выдавить ягоды насухо.

3. Брожение. Полученный на предыдущем этапе сок сразу же отправляют на брожение.

Этот процесс проходит в специальных емкостях объемом 50-200 гектолитров. При этом строго запрещено добавлять сахар.

Производитель имеет право добавлять в сок только антисептики – антиоксиданты и двуокись серы. Максимальное количество этих веществ тоже регламентируется. Контроль над брожением особенно строгий, поскольку от этого этапа во многом зависит качество готового коньяка.

В результате брожения получают нефилтрованное и неосветленное сухое вино (содержание сахара менее 1 г/л), которое до начала дистилляции хранят на собственном дрожжевом отстое. В этом вине содержится много кислоты и мало спирта (не более 8-9% от объема).

4. Дистилляция. Коньячный дом обязан завершить процесс дистилляции до 31 марта года, следующего за годом сбора урожая. При этом выдвигаются следующие требования:

- дистилляция должна осуществляться только в границах определённой географической зоны;
- можно использовать лишь специальные медные перегонные кубы, называемые аламбиками (на рисунке), которые перед применением обязательно регистрируются.

Перед подачей в аламбик вино предварительно подогревают. Дистилляция проводится в два этапа. Сначала вино просто перегоняется с целью получить максимально возможное количество спирта. Выходит, жидкость молочного цвета, содержащая 27-32% спирта. На языке производителей это вещество называется «brouillis» (бруйи).

Целью второй дистилляции является получение чистого коньячного спирта и фракционирование летучих веществ. На данном этапе отсекается начальный выход дистиллята (так называемая «голова»), содержащая много вредных летучих веществ. Далее

мастер собирает «тело» – фракцию, содержащую 69-72% спирта, которая пойдет на производство коньяка.

После того как концентрация спирта снижается до 60%, перегонку заканчивают, оставшуюся часть фракции называют «хвостом». В приготовлении коньяка она не используется, но «хвост» разрешено добавлять в следующую партию бруйи.

5. Выдержка. Процесс выдержки коньячных спиртов длится не менее 30 месяцев, а возраст самых старых спиртов может составлять более 100 лет. Коньяк помещают в дубовые бочки, не имеющие металлических деталей, также запрещается использовать соединения на основе клея. Поэтому цена на настоящие дубовые бочки для коньяка очень высокая.

Для бочек годится дуб возрастом не менее 150 лет. Прежде чем использовать готовую бочку её нужно выдерживать на свежем воздухе в течение 5 лет.

Во время выдержки в бочках в коньячный спирт из древесины переходят вещества, формирующие цвет и аромат напитка. Бочки разрешено использовать многократно.

За каждый год выдержки испаряется 0,5% спирта, мастера называют это «долей ангелов». На самом деле испарившимся спиртом питаются бактерии, живущие на стенах погребов. За 50 лет выдержки крепость коньяка снижается с 71% до 46%, но сам спирт становится более темным и имеет неповторимый букет ароматов.

6. Купажирование (ассамбляж). Подразумевает смешивание спиртов разной выдержки для получения готового напитка, который поступит в продажу. Если дальнейшее старение коньяка нецелесообразно, его переливают в стеклянные бутылки, оплетенные лозой.

7. Добавление других ингредиентов. Производство коньяка может обходиться и без этого этапа, но в большинстве случаев он всё-таки присутствует. В коньяк добавляют дистиллированную воду для регулировки крепости, сахар (максимум 3,5% от объема) для регулирования вкуса, дубовую стружку и карамель, чтобы придать коньяку насыщенный темный цвет. Напиток разливают в бутылки, наклеивают этикетки, и он поступает в продажу.

К сохраняющим факторам относятся хранение, упаковка, товарная обработка, маркировка, реализация и потребление.

Коньяки разливаются в бутылки разных видов, а также фигурные и сувенирные сосуды различных форм и размеров. Розлив коньяков в бутылки производят по объёму и уровню.

Бутылки укупоривают корковыми, комбинированными корковыми и полиэтиленовыми пробками, алюминиевыми колпачками с перфорированным отрывным кольцом. На пробки надевают металлический или пластмассовый колпачок.

Коньяки, отгружаемые для розлива на другие предприятия, перевозят в ёмкостях, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава РФ для контакта с данным видом продукта. В бочках с коньяками, предназначенными для транспортирования, должно быть 1-2% свободного пространства от общей вместимости.

Бутылки с коньяком оформляют этикеткой и кольереткой. Обязательно наличие специальной марки на каждом изделии.

На кольеретке обозначают количество звёздочек или наименование коньяка.

На бутылки с коллекционными коньяками наклеивают дополнительный ярлык с указанием «коллекционный», «дополнительно выдержанный в коллекции» (количество лет)

Бутылки с коньяком упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона, деревянные и пластмассовые многооборотные ящики, в тару-оборудование и в сувенирные коробки.

Бутылки с марочными или коллекционными коньяками полностью обёртывают бумагой или целлофаном, бутылки с ординарными коньяками при перевозке в черте города можно не обёртывать.

На транспортную тару из гофрированного картона наносятся маркировка с обозначением манипуляционных знаков: «Хрупкое», «Осторожно», «Бережь от влаги» и дополнительными обозначениями: наименование и адрес предприятия-изготовителя, наименование коньяка, количество бутылок, вместимость бутылок в литрах.

Маркировка – это контрольно-идентификационный знак (КиЗ), который размещают на упаковке, ярлыке, этикетке или таре. Его может создать только единый оператор маркировки – Центр развития перспективных технологий.

На маркировке коньяка обязательно должна быть информация:

1. Наименование – является лицом фирмы, и самого коньяка. Оно должно быть написано крупными буквами, чтобы потребитель смог сразу его найти и прочитать.
2. Ёмкость
3. Крепость – крепость указывается так, чтобы покупатель смог её увидеть, то есть на видном месте. Она должна быть либо на лицевой этикетке, либо на контрэтикетке. Крепость должна быть указана в формате - % объёма.

4. Производитель – в обязательном порядке должна быть указана информация о производителе товара: юридическое название, адрес производителя или же предприятия, которое разливало коньяк.

Обязательным элементом маркировки алкогольных напитков с содержанием этилового спирта более 9% являются федеральная специальная марка – для продукции, производимой на территории Российской Федерации, и акцизная марка – для импортируемой продукции. Эта марка подтверждает подлинность изделия и легальность его продажи.

Коньяки хранят в вентилируемых складских помещениях при температуре не менее 5°C. Бутылки с коньяками не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Гарантийный срок хранения коньяков при соблюдении условий транспортирования и хранения – 2 года со дня розлива. Коньяки, в которых по истечении указанного срока не появилось помутнения или осадка, пригодны для дальнейшего хранения и реализации.

1.3 Требования действующих стандартов к качеству коньяка

Стандарт – официальный государственный или нормативно-технический документ отрасли, предприятия, устанавливающий необходимые качественные характеристики, требования, которым должен соответствовать данный вид продукции, товара, образец, эталон, с которым сравниваются другие подобные объекты.

Качество товара — это совокупность свойств (характеристик), отличающих его от других аналогичных товаров. Именно эти свойства являются основой потребительского выбора [4].

Право на качество означает, что потребителю будет передан товар, обладающий теми характеристиками, которые оговорены в договоре.

Коньяк производят в соответствии с требованиями настоящего стандарта ГОСТ-31732-2014 по технологической инструкции для коньяка конкретного наименования, с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Настоящий стандарт распространяется на крепкий напиток из дистиллята винного дроба (дистиллята коньячного) коньяк. Титульный лист ГОСТа приложение

Коньяк по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям (Таблица.1):

Таблица 1 - Органолептические показатели коньяка

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до тёмно-янтарного с золотистым оттенком
Букет и вкус	Характерные для коньяка конкретного наименования, без постороннего вкуса и запаха

Коньяк по физико-химическим показателям должен соответствовать следующим требованиям: объёмная доля этилового спирта в коньяке с учётом допустимых отклонений должна быть не менее 40%. Для коньяка в потребительской упаковке допустимые отклонения от объёмной доли этилового спирта составляют $\pm 0,3\%$, в обработанном коньяке – от минус 0,1% до плюс 0,3%.

Массовая концентрация сахаров в коньяке в пересчёте на инвертный сахар с учётом допустимых отклонений должна быть не более 20 г/дм³. Допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров составляют ± 2 г/дм³. Массовая концентрация железа в коньяке должна быть не более 1,5 мг/дм³.

Массовая концентрация высших спиртов в коньяке в пересчёте на изоамиловый спирт должна быть не менее 170 мг/100 см³ и не более 50 мг/100 см³ безводного спирта.

Массовая концентрация летучих кислот в коньяке в пересчёте на уксусную кислоту должна быть не более 200 мг/100см³ безводного спирта.

Массовая концентрация средних эфиров в коньяке в пересчёте на уксусно-этиловый эфир должна быть не менее 50 мг/100см³ и не более 270 мг/100см³ безводного спирта.

Массовая концентрация альдегидов в коньяке в пересчёте на уксусный альдегид должна быть не менее 50 мг/100см³ и не более 50 мг/100 см³ безводного спирта.

Массовая концентрация приведенного экстракта в коньяке должна быть не менее 0,5 г/дм³ для трёхлетнего, четырёхлетнего и пятилетнего коньяка, и не менее 0,6 г/дм³ для коньяка выдержанного (КВ), выдержанного высшего качества (КВВК), старого (КС) и очень старого (ОС).

Массовая концентрация метилового спирта в коньяке должна быть не более 1 г/дм³.

По содержанию токсичных элементов коньяк должен соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего

стандарт. По физико-химическим показателям коньяка должен соответствовать значениям (Таблица.2):

Таблица 2 - Физико-химические показатели коньяка

Наименование показателя	Значение
Объёмная доля этилового спирта в коньяке с учётом допустимых отклонений.	Не менее 40%
1. Для коньяка в потребительской упаковке допустимые отклонения от объёмной доли этилового спирта. 2. В обработанном коньяке.	1. $\pm 0,3\%$ 2. От минус 0,1% до плюс 0,3%
Массовая концентрация сахаров в коньяке в пересчёте на инвертный сахар с учётом допустимых отклонений.	Не более 20 г/дм ³
Допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров	± 2 г/дм ³
Массовая концентрация железа в коньяке	Не более 1,5 мг/дм ³
Массовая концентрация высших спиртов в коньяке в пересчёте на изоамиловый спирт	Не менее 170 мг/100 см ³ и не более 500 мг/100 см ³ безводного спирта
Массовая концентрация альдегидов в коньяке в пересчёте на уксусный альдегид	Не менее 5 мг/100 см ³ и не более 50 мг/100 см ³ безводного спирта
Массовая концентрация средних эфиров в коньяке в пересчёте на уксусно-этиловый эфир	Не менее 5 мг/100 см ³ не более 5 мг/100 см ³ безводного спирта
Массовая концентрация летучих кислот в коньяке в пересчёте на уксусную кислоту	Не более 200 мг/100 см ³ безводного спирта
Массовая концентрация приведенного экстракта в коньяке	Не менее 0,5 г/дм ³ для трёхлетнего, четырёх и пятилетнего коньяка, и не менее 0,6 г/дм ³ для коньяка выдержанного (КВ), выдержанного высшего качества (КВВК), старого (КС) и очень старого (ОС)
Массовая концентрация метилового спирта в коньяке	Не более 1 г/дм ³

Продолжение таблицы 2 - Физико-химические показатели коньяка

По содержанию токсичных элементов коньяк должен соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
--	---

По градации качества коньяки отличаются степенью выдержки спиртов и возрастом коньяка:

1. Коньяк выдержанный, при этом выдержка напитка составляет около 6 лет
2. Коньяк, выдержанный высшего качества (КВВК), выдержка около 8 лет
3. Коньяк старый (КС), выдержка около 10 лет
4. Очень старый коньяк (ОС), выдержка превышает около 12 лет
5. Коллекционный коньяк имеет выдержку более 23 лет

Требования к таре и упаковке.

Упаковка коньяка должна соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Коньяк разливают в стеклянные бутылки, а также в сувенирную хрустальную, керамическую и стеклянную потребительскую упаковку, обеспечивающую сохранение его качество и безопасность.

Розлив коньяка в стеклянные бутылки проводят по объёму или по уровню.

Особенности розлива в другую потребительскую упаковку должны быть установлены в технологической инструкции для коньяка конкретного наименования.

Фактический объём продукции (полнота налива) в одной упаковочной единице должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской упаковке с учётом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объёма продукции в одной упаковочной единице от номинального количества – по ГОСТ 8.579

Бутылки с коньяком укупоривают укупорочными средствами, обеспечивающими сохранение его качества и безопасности, а также герметичность укупоривания.

Бутылки с коньяком упаковывают в транспортную упаковку, обеспечивающую сохранение качества и безопасности продукции.

Упаковывание бутылок с коньяком для районов Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - в соответствии с требованиями ГОСТ-15846.

Коньяк обработанный, предназначенный для транспортирования, разливают в транспортную упаковку, изготовленную из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасность.

В дубовых бочках с коньяком должно быть 1-2% свободного пространства от общей вместимости бочки. Бочки закрывают поперечными шпунтами, под которые подкладывают чистый холст. Сверху шпунта прибавляют жестяную пластинку.

Методы контроля коньяка (Таблица.3):

Таблица 3 - Методы контроля коньяка

Название стандарта	Характеристика
Отбор и подготовка проб – ГОСТ 31730	Настоящий стандарт распространяется на винодельческую продукцию, плодovou алкогольную продукцию, плодовые алкогольные напитки, плодовые сброженные материалы в стеклянных бутылках (далее – в потребительской упаковке) и наливом (далее – в транспортной упаковке) и устанавливает правила приёмки и методы отбора проб
Определение объёмной доли этилового спирта – ГОСТ 32095	Метод основан на определении объёмной доли этилового спирта продукта ареометром для спирта в дистилляте после предварительной перегонки
Определение органолептических показателей – ГОСТ 32051	Настоящий стандарт распространяется на винодельческую продукцию, плодovou алкогольную продукцию, плодовые алкогольные напитки, плодовые сброженные материалы (далее – продукция) и устанавливает методы органолептического анализа
Определение массовой концентрации железа – ГОСТ 13195	Метод основан на образовании комплексного соединения синего цвета берлинской лазури при взаимодействии ионов трехвалентного железа с железистосинеродистым калием в кислой среде
Определение фактического объёма продукции (полноты налива)	Метод основан на измерении объёма продукта с помощью колбы с градуированной горловиной

Продолжение таблицы 3 - Методы контроля коньяка	
Название стандарта	Характеристика
Определение массовой концентрации высших спиртов – ГОСТ 14138	Метод основан на образовании в результате дегидратации высших спиртов соединений, дающих с парадиметиламинобензальдегидом окрашенные продукты
Определение массовой концентрации средних эфиров – ГОСТ 14139	Метод основан на омылении средних эфиров щёлочью. По количеству непрореагировавшей щёлочи, определяемой титрованием, вычисляют количество из продукта путём перегонки с водяным паром
Определение массовой концентрации летучих кислот – ГОСТ 32001	Метод основан на титровании щёлочью летучих кислот, выделенных из продукта путём перегонки с водяным паром
Определение массовой концентрации альдегидов – ГОСТ 12280	Метод основан на связывании альдегидов бисульфитом, окислении избытка бисульфита йодом, разрушении альдегидсернистого соединения щёлочью и йодометрическим титрованием выделившегося сульфита
Определение массовой концентрации метилового спирта – ГОСТ 13194	Метод основан на окислении метилового спирта в кислой среде марганцовокислым калием до формальдегида, который образует с динатриевой солью хромотроповой кислоты соединение, имеющие розово-фиолетовую окраску
Подготовка проб к минерализации – ГОСТ 26929	Настоящий стандарт распространяется на пищевое сырьё и продукты и устанавливает способы сухой, мокрой минерализации и способ кислотной экстракции проб для последующего определения в них меди, свинца, кадмия, цинка, олова, железа, хрома, никеля, алюминия, мышьяка
Определение токсичных элементов:	1. Метод основан на сухой минерализации (озолении) пробы с использованием в качестве вспомогательного средства азотной

<ol style="list-style-type: none"> 1. Свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 2. Мышьяка – ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 3. Кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 4. Ртути – по ГОСТ 26927 	<p>кислоты и количественном определении свинца полярографированием в режиме переменного тока</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Метод основан на измерении интенсивности окраски раствора комплексного соединения мышьяка с диэтилдитиокарбаматом серебра в хлороформе 3. Метод основан на сухой минерализации (озолении) пробы с использованием в качестве вспомогательного средства азотной кислоты и количественном определении кадмия полярографированием в режиме переменного тока <ol style="list-style-type: none"> 4. Метод основан на деструкции анализируемой пробы смесью азотной и серной кислот, осаждении ртути йодидом меди и последующем колориметрическом определении в виде тетраiodомеркуроата меди – путем сравнения со стандартной шкалой
---	---

1.4 Организация и проведение оценки качества коньяка

Управление качеством продукции – это установление, обеспечение и поддержание необходимого уровня качества продукции, при её разработке, производстве, эксплуатации или потреблении.

Организация контроля качества – это система административных мероприятий, направленных на обеспечение производства продукции, полностью соответствующей требованиям нормативно-технической документации.

Под контролем качества понимается проверка соответствия количественных и качественных характеристик свойств продукции или процесса, от которого зависит соответствие качества продукции установленным техническим требованиям.

Порядок проведения проверки может быть предусмотрен нормативными актами или обязательными требованиями о техническом регулировании, а также договором купли-продажи.

Качество и безопасность предлагаемого для продажи товара организация (продавец) обязан проверить путём осмотра, испытания, анализа и т.д., если проведение такой проверки предусмотрено законодательством или условиями договора. В этом случае продавец должен предоставить потребителю доказательства осуществления им проверки.

Иногда проверку качества проводят уполномоченные представители изготовителя (продавца), в частности сотрудники магазина, в котором товар был приобретён.

Чаще всего они не обладают нужной квалификацией, особенно если недостатки выражены не явно, внешне никак не проявляются и их можно выявить только при специальном исследовании. Тогда проверку качества товаров выполняет, как правило, авторизованный сервисный центр, сотрудники которого обладают необходимыми навыками, квалификацией и оборудованием для полного исследования.

Оценку качества товаров в городе Владивосток проводят в специальном учреждении, где можно заказать не только оценку качества коньяка, но и других товаров. Одним из таких учреждений является Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморской крае», расположенное по адресу г. Владивосток, ул. Уткинская, д.36.

Идентификация коньяка проводится в соответствии с ГОСТ 13741-91 – Коньяки. Общие технические условия. В напитке определяются физико-химические и органолептические показатели.

Органолептические показатели в коньяке определяют: вкус, цвет, аромат и прозрачность.

Внешний вид напитка – цвет (от светло-соломенного до тёмно-каштанового), оттенки, блеск, прозрачность, наличие «ножек» («ножки», или по другому «слёзки», - это прозрачная жидкость, которая стекает по внутренней стенке бокала после его вращения они же будто поднимаются над краем коньяка в чаше, если оставить напиток в покое на пару минут) на стенках бокала – говорит о его возрасте, качестве, присутствии примесей, сохранности. Оценивается в светлом, хорошо освещённом помещении: слегка наклонив бокал помещают между источником цвета и глазом.

Главную роль при оценке коньяка играет нос. Дело в том, что при первом же глотке спирт обжигает нёбо, притупляя вкусовые и обонятельные ощущения. Задача заключается в том, чтобы приглушить его запах и вкус, подчеркнув прочие ароматы. Именно поэтому многие дегустаторы только нюхают коньяк, не пробуя его.

Среди ароматов, которые могут составлять букет хорошего коньяка, присутствуют ноты:

Цветочные – распространён в городе Шампань, ведь там множество любителей запаха акации, жасмина и ириса в своих напитках.

Фруктовые – аромат ярко чувствуется у молодых коньяков, можно ощутить запах абрикоса, сливы. Если фруктовый запах у старого алкоголя, то это настоящий аромат сухофруктов со сложной смесью изюма, чернослива, кураги.

Карамельные – встречается только у спиртов с маленькой выдержкой, потому что более зрелые коньяки имеют утонченный вкус и среди него нет места для тёплой и сладкой карамели.

Ванильные – считается базовым оттенком и часто путается с различными пищевыми добавками в молодом коньяке.

Сладкие пряности – чаще всего появляется от использования спиртов 10-15 лет выдержки. Тянет за собой ещё букет других ароматов, таких как липа, мёд, шоколад.

Шоколадные – долгая выдержка дарит коньяку немного сливочный аромат, наполняет согревающими осенними характеристиками.

Дубовые – он появляется во многих напитках этого вида и ассоциируется с огромными деревянными бочками, в которых спирт выдерживался многие годы.

Липовые – чаще всего это молодой «цветочный» или «сладкий» коньяк, украшенный летним настроением.

Изюм – доминирующий оттенок запаха, присутствует даже в 30-летней выдержке. Поистине традиционный и ярко выраженный.

Какао – у молодого алкоголя запах смешан с карамелью и ванилью, а у старого – похож на тёмный шоколад.

Кожаные – благородный и насыщенный аромат настоящей кожи появляется только у 40-летних коньяков. Наряду с кофе и табаком. Элитный, дорогой и очень ценится в производстве.

Корица – часто смешан с другими сладкими запахами, а для его появления достаточно выдержки в 6 лет.

Лакрица – редкость в алкоголе, но если она присутствует, то это показатель выдержки спирта более 15-ти лет.

Медовые – классический запах коньяков старше 5 лет, в более долгой выдержке он притягивает к себе другие сладкие ароматы. В алкоголе с его участием можно ощутить различные засахаренные фрукты.

Мускатный орех – появляется в связи с долгой выдержкой в дубе. Можно назвать «осенним» запахом.

Миндальные – зарождается на раннем процессе выдержки и постепенно перерастает в орех. Имеет некоторую горчинку, чем привлекает гурманов.

Ореховые – грецкий, лесной, мускатный, миндаль – всё зависит от возраста алкоголя. В любом случае этот запах символизирует роскошь и качество, при этом многие возрастные спирты пользуются спросом у коллекционеров.

Перец – пикантный, горький аромат. Считается хорошим дополнением в сладком коньяке, потому что разбавляет и делает его уникальным.

Сухофрукты – содержатся в коньяках разной выдержки, чаще всего ароматы сливы, яблок, абрикосов.

Табак – запах коньяков старше 10 лет. Оттенки табачных листьев и полутона сигаретного дыма в сопровождении тёмного шоколада и специй делают коньяк настоящим шедевром.

Взяв в рот немного коньяка, «проветрив» и «пожевав» его, можно различить бархатистость, округленность, тонкость и протяжённость напитка. Очень важной характеристикой является также длительность и приятность послевкусия.

Коньяк пьют неохлажденным. Он должен быть примерно комнатной температуры 16°C. Его пьют из коньячных 25 граммовых рюмок, имеющих форму бочонка.

Рюмка должна быть из тонкого белого прозрачного стекла, чтобы был хорошо виден золотистый цвет коньяка. У рюмки низкая ножка, а чаша сужается кверху, что позволяет лучше удерживать аромат напитка. Применяется также шарообразный бокал, называемый в некоторых странах ингалятором, вместимостью 100-125 см³. В него наливают 25 см³ коньяка.

Пробуя разные коньяки, следует после каждого прополаскивать рот тёплым чаем, чтобы не смешивать разные вкусы и наиболее полно ощутить вкус каждого последующего коньяка.

При дегустации рюмку наполняют не полностью, а примерно 15-20 сантиметров кубических. Стараются соблюдать определённую температуру: 20-25°C. Для того, чтобы коньяк достиг указанной температуры, его в течение 10 минут выдерживают в рюмке.

Сначала следует почувствовать букет (запах) коньяка, вдохнув несколько раз его аромат, и только затем попробовать на вкус.

Пробуют коньяк маленькими глотками, давая аромату лечь на слизистую оболочку рта и раскрыться во рту. Коньяк не нужно не чем закусывать.

2 Основы экспертизы коньяка, реализуемого в городе Владивостоке

2.1 Основание для проведения экспертизы коньяка

Для начала рассмотрим определение, что такое экспертиза.

Экспертиза – это исследовательская деятельность, осуществляемая компетентным лицом (или группой лиц) для ответа на четко поставленные другим лицом (юридическим или физическим) вопросы.

Этапы проведения экспертизы товаров принято выделять три этапа проведения товарной экспертизы:

- 1) подготовительный;
- 2) основной;
- 3) заключительный.

Для каждого этапа характерны специфические особенности – средства, методы и приемы. Рациональный выбор их предопределяет успех экспертизы, ее конечные результаты.

Дефекты коньяка, изменения химический состава и органолептических свойств коньяка, вызванные нарушением технологии его производства.

Наиболее распространенные дефекты коньяка - черный и медный кассы; привкусы дуба, плесени, лисий; тон тухлых яиц, мышиный и др.

Почернение коньяка (черный касс). Вызывается наличием в нем более 1 мг/дм³ железа. Двухвалентное железо связывается с фенольными веществами с образованием танната. Последний при воздействии кислорода воздуха окисляется в труднорастворимое трехвалентное железо и вызывает почернение (помутнение) или муть коньяка. В присутствии фосфора муть принимает белый цвет, а понижение температуры и аэрация усиливают этот процесс. Для удаления тяжелых металлов и липидов из молодого коньячного спирта рекомендуется до закладки на выдержку обрабатывать его золой.

Медный касс. При перегонке и хранении коньячного спирта в медных емкостях до закладки на выдержку часто возрастает (до 11 - 13 мг/дм³) количество меди, которая во время выдержки соединяется с фенольными веществами и в виде танната меди выпадает в осадок. При повышении содержания меди в присутствии сернистого ангидрида в коньяке в анаэробных условиях появляется осадок красно-коричневого цвета. Для устранения порока осадку дают осесть в условиях полного отсутствия воздуха и несколько повышенной температуры, затем его удаляют путем закрытой переливки.

Запах сероводорода. В процессе спиртового брожения попадающая в сусло сера восстанавливается до сернистого водорода, который при перегонке переходит в коньячный

спирт и придает ему неприятный запах тухлых яиц. Незначительно снижают его переливкой, аэрацией, фильтрацией.

Привкус дуба. Вызывается недостаточной обработкой дубовых емкостей.

Привкус колера. Появляется в напитке, если используют колер, приготовленный при повышенной температуре.

Сивушные и эфиральдегидные тона. Возникают в случае использования коньячного спирта, недостаточной очистки.

Гаревые тона. Появляются, если для перегонки вина использовали виноматериал с большим количеством взвесей, а также если несвоевременно проводилась мойка аппаратов.

Железный касс. Образование сизоватого тона коньяка, переходящего в темно-синюю окраску, этому способствует содержание в напитке железа более 1,5 мг/дм³.

Все эти дефекты приводят к потере продукта. В зависимости от причин, вызывающих дефекты, применяют различные способы их устранения - демееталлизацию, оклейку, купажирование.

Фальсификация коньяков. Доля фальсифицированной коньячной продукции на российском рынке достаточно высока. Трудно выделить способы сугубо ассортиментной или квалиметрической фальсификации, так как используемые приемы и средства приводят, как правило, к одновременному изменению ассортиментных и ухудшению качественных характеристик.

К наиболее распространенным способам фальсификации коньяков в настоящее время относят: полную или частичную замену коньячных спиртов на винные дистилляты, полученные из более дешевого сырья (выжимок, дрожжевых и гущевых осадков и т. д.); полную или частичную замену коньячных спиртов на спирт этиловый ректифицированный пищевой или технический; приготовление коньяков из коньячных спиртов, не прошедших обязательной технологической выдержки в контакте с древесиной дуба, либо умышленное сокращение регламентируемого срока выдержки; фальсификацию возраста — искажение реального минимального или среднего возраста коньячных спиртов; выпуск контрафактной продукции (подделку товарных знаков, марок и т. д.).

Самым грубым способом фальсификации является замена коньячных спиртов на спирт зерновой или технический. В последнем случае фальсифицированная продукция не только наносит моральный и материальный ущерб потребителям, но может представлять серьезную угрозу жизни и здоровью. Опасность усугубляется не только низкой степенью очистки технического спирта, но и введением в подобные «коньяки» большого количества

синтетических ароматизаторов, красителей и других добавок, имитирующих органолептические свойства коньяка.

Ассортиментная фальсификация, осуществляемая путем выдачи напитков, являющихся по своей природе бренди или виноградной водкой, за коньяк встречается повсеместно. При использовании коньячных спиртов, не прошедших необходимой технологической выдержки в контакте с древесиной дуба, тона выдержки формируют введением дубовых экстрактов, настоев различного растительного сырья (коры дуба, скорлупы грецких орехов и т. д.), для подкрашивания используют чайные экстракты и карамельный колер, «букет» формируют введением ванилина, фенилэтилового спирта и других ароматических компонентов.

Фальсификация возраста коньяка по сравнению с вышеуказанными способами представляет на первый взгляд более безобидную подделку. Однако, если учесть, что цены на коньяки разных возрастных категорий отличаются в несколько раз (например, коньяк «Мартель» категории V.S. стоит около 80 долл. за 1 л, а категории X.O. — не менее 350 долл.), то материальный ущерб оказывается значительным.

Большое число производителей, коньяки которых имеют высокую репутацию на рынке и пользуются устойчивым спросом, терпят экономический и моральный ущерб от выпуска контрафактной продукции. В поле зрения недобросовестных изготовителей попадают не только престижные во всем мире марки («Hennessy», «Courvoisier», «Camus» и др.), но и марки коньяков, имеющих региональное значение, учитывая их ценовую доступность и популярность в странах СНГ («Белый аист», «АрАрАт», «Дагестан» и др.). Так, в последние годы на российском рынке достаточно часто встречались коньяки «Белый лист», «Болгарский аист», имитирующие оригинальную упаковку молдавского коньяка «Белый аист».

2.2 Организация и порядок проведения экспертизы коньяка

Экспертизу спиртосодержащих жидкостей и напитков проводят в частных лабораториях, центрах судебной экспертизы [6].

Экспертизу качества коньяка вправе проводить:

1. специалисты в данной области — эксперты;
2. общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы).

Право общественным объединениям потребителей (их ассоциациям, союзам) проводить независимую экспертизу коньяка предоставлено статьей 45 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Экспертиза качества коньяка может быть проведена:

1. до обращения к продавцу либо иному уполномоченному лицу (следует помнить об обязательном оповещении заинтересованных лиц);
2. после обращения к продавцу либо иному уполномоченному лицу, но до подачи заявления в суд (следует помнить об обязательном оповещении заинтересованных лиц);
3. после подачи заявления в суд.

Этапы проведения экспертизы товара

Процесс подготовки к проведению и проведения экспертизы качества состоит из нескольких этапов и важно знать особенности каждого из них. Подготовка письменного задания. Основанием проведения любой экспертизы является письменное задание заказчика.

Заказчиками могут быть:

1. физические лица;
2. юридические лица;
3. экспертиза может проводиться на основании постановления суда.

К форме и содержанию задания, как правила, предъявляются следующие требования:

1. задание оформляется в произвольной форме;
2. в задании должны быть изложены обстоятельства ситуации, номер дела в суде (в случае нахождения дела в суде), а также вопросы, которые выносятся на исследование выносимые на исследование вопросы.

Проведение экспертизы качества

Непосредственное проведение экспертизы состоит из нескольких этапов:

1. основной этап, во время которого коньяк подвергают различным видам воздействия (механического, физического, иного). Основная цель вышеуказанных действий — определить качественные характеристики товара.
2. заключительный этап, во время которого все полученные результаты исследований подлежат систематизации. Результатом заключительного этапа является составление отчета — акта.

Результаты обследования должны оформляться в специальном журнале и утверждаться подписями соответствующих специалистов.

Акт о проведении экспертизы качества. Неправильное оформление заключения о проведении исследования товара может вызвать весомые сомнения в профессионализме эксперта и как следствие явиться основанием для непринятия такого акта в качестве доказательства. Поэтому важно знать основные требования. Основные требования при оформлении заключения эксперта

В заключении должны быть указаны следующие сведения:

1. точное указание даты и времени начала и окончания проведения исследования;
2. место первичного осмотра коньяка (при необходимости);
3. указание документа, ставшем основанием для проведения экспертизы: заявление потребителя, постановление суда и т. п.;
4. данные об организации и специалисте, проводившем исследование. (полностью имя, отчество и фамилия, данные об образовании и полученной специальности, стаж работы экспертом, должность);
5. подпись эксперта;
6. вопросы в формулировках, изложенных инициатором экспертизы. если эксперт изменяет текст вопроса, то обязательно отображает первоначальный вариант;
7. полное и исчерпывающее описание исследуемого товара — коньяка с указанием уникальных признаков, характеризующих его;
8. фотофиксация;
9. изложение последовательности осмотра и исследования;
10. анализ данных, полученных во время исследования;
11. указание методов, используемых для получения результатов;
12. персональные данные лиц, присутствующих при проведении экспертизы;
13. в заключении должна быть отображена оценка полученных данных и сделаны соответствующие выводы, которые должны быть логичны и обоснованны.

Заключение

Коньяк по объёму производства среди различных видов алкогольной продукции занимает одно из первых мест.

Коньяк - это алкогольный напиток с многовековой историей. Корни которого начинаются с департамента Шаранта в регионе Новая Аквитания, Франция. Коньяк выделяется своим производством и исключительным вкусом. Так же коньяк полезен, так как он оказывает сосудорасширяющее действие, тем самым понижая артериальное давление.

В ходе курсовой работы по модулю МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» была выбрана тема коньячной продукции. Я рассмотрела оценку качества и основы экспертизы в городе Владивосток. Мною были достигнуты такие задачи как:

1. рассмотреть классификацию коньяка
2. ознакомиться с организацией и проведением оценки качества коньяка
3. рассмотреть факторы, обеспечивающие качество коньяка
4. рассмотреть организацию и порядок проведения экспертизы коньяка
5. ознакомиться с основаниями для экспертизы коньяка
6. рассмотреть требования действующих стандартов к качеству коньяка

Была достигнута основная цель: оценка качества коньяка, реализуемого в городе Владивостоке.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31732-2014 Коньяк. Общие технические условия. Дата введения в действие: 01.05.2016. <https://internet-law.ru/gosts/gost/57820/> (дата обращения 1.02.2023)
2. Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ (последняя редакция) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_8368/ (дата обращения 15.02.2023)
3. Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015698-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046389> (дата обращения: 10.03.2023)
4. Грибанова, И.В. Товароведение : учебное пособие/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск : РИПО, 2019. - 359 с. - ISBN 978-985-503-909-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1056287> (дата обращения: 5.03.2023).
5. Википедия. Алкогольные напитки. Категория: коньяк. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Коньяк> (дата обращения 17.02.2023)
6. Экспертиза качества коньяка – порядок проведения, права и обязанности сторон. <https://insulaw.ru/ekspertiza-kachestva-konyaka-poryadok-provedeniya-prava-i-obyazannosti-storon/> (дата обращения 1.03.2023)

Приложение А

ГОСТ

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31732—
2014

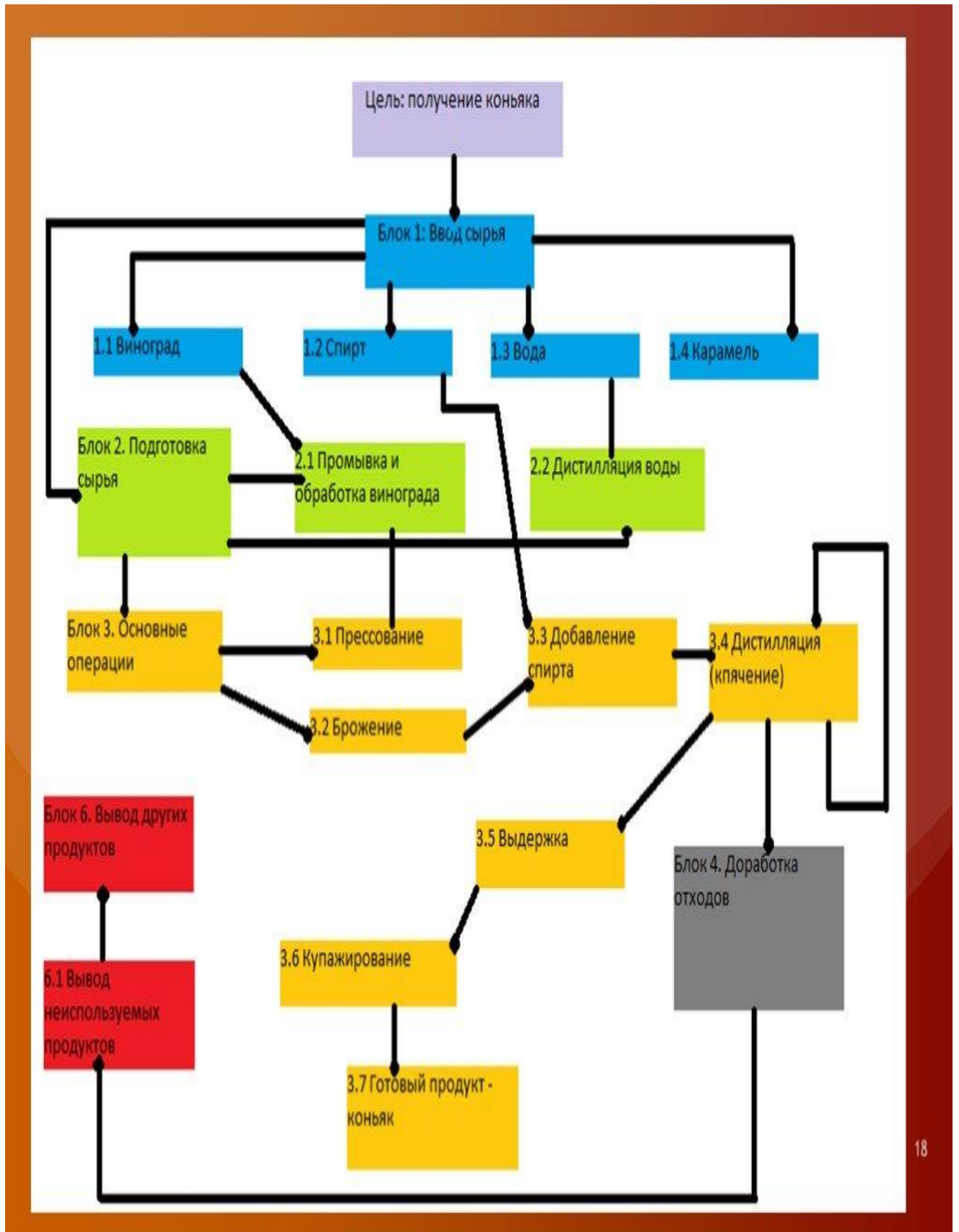
КОНЬЯК**Общие технические условия**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

Приложение Б
Технология производства коньяка



Приложение В Классификация

