

Качество и безопасность винодельческой продукции Эксклюзивность. Экспрессность. Точность.

Гугучкина Т.И., д-р с-х. наук, профессор,
Н.М. Агеева, д-р техн. наук, профессор
И.В. Оселедцева, кандидат техн. наук, доцент
Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт
садоводства и виноградарства, г. Краснодар

Обеспечение безопасности пищевой продукции, в том числе винодельческой, - одна из важнейших и актуальных стратегических задач России, в том числе и в связи со вступлением в ВТО. То, что эта проблема как никогда актуальна, указывают пищевые отравления массового характера, которые периодически возникают как в нашей стране, так и за рубежом. Разумеется, это невозможно скрыть и эта информация получает довольно широкую огласку.

По данным органов здравоохранения РФ, смертность от употребления некачественного алкоголя в период 2008-2009 годов находилась в пределах 40-45 тыс. человек в год.

По сведениям ФАО/ВОЗ, ежегодно экономические потери стран ЕС от употребления недоброкачественных продуктов питания, в том числе напитков, и связанных с этим заболеваний оценивается на сумму от 6,5 до 35 млрд долларов США, при этом гибнет до 2 млн человек.

Представленные материалы свидетельствуют о необходимости ужесточения мер, направленных на выявление и уничтожение некачественной продукции, недопущение ее до прилавков магазинов. Следует

создать такие условия производства, при которых сам выпуск недоброкачественной и небезопасной винопродукции был просто невозможен.

В соответствии с нормативной документацией качество пищевых продуктов - это совокупность их характеристик способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Под безопасностью пищевых продуктов понимается состояние обоснованной уверенности в том, что они при обычных условиях использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

За последние годы произошли существенные структурные изменения в самом процессе производства винодельческой продукции в сторону деградации российского вина. Производство больших объемов «российских вин» из импортных виноматериалов и реализация их уже как отечественных вводят в заблуждение российского потребителя и существенно тормозят развитие отечественного виноградарства и виноделия. Российский потребитель,



**Гугучкина Т.И.,
д-р с-х. наук, профессор**

покупая вино из импортных виноматериалов, неосознанно инвестирует в развитие зарубежного виноградарства, а не российского. Это положение является прямым нарушением закона «О защите прав потребителя», так как заведомо вводит потребителя в заблуждение о происхождении продукта. В связи с этим необходимо ввести законодательное регулирование наименований винодельческой продукции, предусматривающее четкое разделение продукции из рос-





сийского сырья (винограда) и вин, выработанных из импортных виноматериалов.

До сих пор остается нерешенной проблема фальсификации алкоголя. Наблюдается массовый обман потребителей посредством реализации недоброкачественных продуктов, замаскированных ароматизаторами и красителями.

Для развития качественного виноделия в России и обеспечения должной защиты потребителя от различных фальсификаций необходимо создать эффективную систему контроля качества алкогольной продукции. Наиболее распространенные способы фальсификации вин и коньяков – это подмена качественной продукции с известным наименованием низкокачественной и грубая фальсификация винодельческой продукции с

использованием сырья невиноградного происхождения (воды, спирта, сахара, концентратов, ароматизаторов и красителей).

Главные причины массовой фальсификации винодельческой продукции в настоящее время: безнаказанность производителей фальсифицированной продукции и контролирующих организаций, допускающих ее свободный доступ на рынок; бесконтрольное использование синтетических ароматизаторов, красителей и различных концентратов; отсутствие узаконенных методов идентификации натуральной и фальсифицированной продукции; слабая законодательная и нормативная база для эффективной работы органов государственного контроля качества пищевой продукции, в том числе и алкогольной.



Расчетные критерии МОВВ для вин различных типов, произведенных предприятиями Краснодарского края

Вино	Объемная доля этилового спирта, %	Приведенный экстракт, г/дм ³	Кислоты, г/дм ³ , в пересчете на		Соотношения				Сумма фенольных веществ; мг/дм ³
			титруемые	связанные	спирт/приведенных экстракт	Бла-реза	Го-тье	Рос-са	
Натуральные (подлинные) вина									
«Рислинг Фанагории»	10,8	21,7	4,6	3,6	3,9	3,0	14,4	3,7	168
«Шардоне Фанагории»	10,1	21,0	4,5	3,7	3,9	2,7	13,8	3,5	160
«Рислинг Семигор»	9,9	14,8	3,7	1,9	4,0	5,8	11,6	2,9	210
«Алиготе Анапа», Саук-Дере	9,6	17,6	4,0	3,6	4,4	2,3	13,2	3,0	121
«Ркацители», Саук-Дере	9,6	19,3	3,8	3,6	4,0	2,4	13,2	3,3	164
«Ркацители Тамани», АФ «Южная»	9,6	19,3	3,8	3,6	4,0	2,3	13,2	3,3	112
«Анапа крепкое», СПК им. Ленина	16,9	24,1	4,0	3,2	5,6	5,3	20,1	3,6	480
«Кубанское крепкое», ЗАО «Победа»	16,9	28,1	7,5	6,8	4,8	2,5	23,7	4,9	410
«Кубанское крепкое», АОЗТ «Кубань»	17,0	27,3	6,9	6,4	4,9	2,7	23,4	4,8	280
«Портвейн «Золотистый», АФ «Фанагория»	17,5	24,8	4,0	3,1	5,7	4,7	20,6	4,4	290
Портвейн «72», ЗАО «Экстра»	18,1	33,0	4,8	3,0	4,4	4,9	21,1	4,3	320
«Кубань крепкое», ЗАО «Победа»	18,1	26,2	3,3	1,6	5,6	9,2	19,7	2,1	260
«Красная гроздь», СПК им. Ленина	19,0	33,3	3,0	1,9	4,6	8,1	20,9	2,6	3180
«Красная гроздь», КПК «Северское»	19,0	29,8	3,0	1,2	5,2	9,8	20,2	1,6	1860
«Красная гроздь», ЗАО «Экстра»	19,1	22,8	3,2	2,1	6,7	7,4	21,3	2,9	2100
Продукция сомнительного качества									
«Анапа крепкое»	17,2	нет	3,6	3,1	нет	8,2	19,3	нет	610
«Курорт Анапа»	15,1	Нет	2,0	1,6	нет	9,4	16,7	нет	260
«Анапа крепкое»	16,6	9,0	1,6	0,0	14,8	нет	16,6	нет	110
«Анапа крепкое»	17,3	10,5	5,1	1,4	16,80	10,0	18,7	1,9	160
«Столовое белое»	9,6	2,6	5,6	1,0	13,6	9,2	10,6	2,4	113
«Красная гроздь»	19,0	9,4	2,4	1,0	22,1	16,2	20,0	1,4	960
Портвейн «72»	18,0	4,3	4,2	0,5	30,4	32,3	18,5	1,2	84

Существующая система контроля не совершенна и коррумпирована. В этой связи нужна коренная реформа всей системы с учетом опыта развитых стран Европы.

Внесение соответствующих изменений в национальные стандарты РФ, разработка и внедрение технического регламента на винодельческую продукцию, а так же официальное разрешение на использование международных методов обнаружения фальсификаций вин и коньяков помогут повышению эффективности контроля качества винодельческой продукции.

Для получения объективных материалов о современном состоянии аналитического контроля подлинности проведены сравнительные испытания подлинной и фальсифицированной продукции методиками, разработанными в России, в частности в научном центре виноделия СКЗНИИСиВ и разработанными МОВВ. Полученные результаты свидетельствуют о том, что по комплексу

ряда показателей между подлинной и фальсифицированной продукцией наблюдалось значительное различие, в первую очередь, различия в массовых концентрациях свободных и связанных кислот, приведенного экстракта, критериях, рассчитанных на их основе, а так же массовой концентрации глицерина и некоторых аминокислот.

Таким образом, представленные материалы исследований свидетельствуют о возможности идентификации подлинности винодельческой продукции по комплексу физико-химических показателей и соотношений разработанных МОВВ.

Сопоставление основных выводов по анализу винопродукции методами МОВВ хорошо идентифицируется разбавление вина водой, производство «искусственных вин». Использование искусственных танинов и ассортиментная фальсификация хорошо определяется методом капиллярного электрофореза. Этот метод не только позво-

ляет осуществить сопоставление отдельных групп веществ или химических соединений, но и оценить их концентрацию, порядок выхода, индивидуальные особенности как самого напитка, так и компонентов, входящих в его состав.

В соответствии с вышеизложенным в научном центре виноделия ГНУ СКЗНИИСиВ Россельхозакадемии разработан комплекс методик, обеспечивающих безопасность продукции и позволяющих идентифицировать подлинность ее происхождения.

Новые методики базируются на эксклюзивности, так как разработаны впервые и не имеют аналогов в России и за рубежом; точности, подтвержденной метрологической проработкой; экспрессности – продолжительность анализа 20 минут; использования отечественного оборудования; доступности для испытательных и производственных лабораторий.