



УКРАИНСКОЕ ВИНО С ИМПОРТНЫМ ПРИВКУСОМ,

или Что мешает производству качественного отечественного продукта

Часть II

А.С. Луканин,

академик Национальной академии аграрных наук,

доктор технических наук, профессор

Существующее мнение о том, что создание Госвининспекции добавит еще один контролирующий орган, и ухудшит стабильность работы отрасли, на мой взгляд, является необоснованным.

При наличии большого количества государственных учреждений, контролирующих отрасль, в стране не контролируется главное в виноделии – его **подлинность**, что искушает недобросовестных производителей.

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТРУКТУРЫ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЕ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ВИН И КОНЬЯКОВ В УКРАИНЕ

Алкогольная инспекция Министерства торговли Украины, контролирующая вина, коньяки и водку, была ликвидирована в 2001 г. правительством, а ее функции были упрощены и переданы в ведение Государственного комитета Украины по вопросам технического регулирования и потребительской политики «Госпотребстандарта» и Таможенной службы Украины. На самом деле эти государственные структуры сегодня осуществляют неэффективный действенный контроль качества полуфабрикатов, самих вин и коньяков, фактически измеряя только физико-химические показатели и показатели безопасности продукции в соответствии с требованиями ДСТУ.

В Минагрополитики Украины с 1944 г. существует **Центральная лаборатория винодельческой промышленности (ЦЛВП)**. Основные функции лаборатории – содействие развитию и совершенствованию виноделия.

До 1 июня 2011 г. ЦЛВП была единственным в Украине органом, правомочным проводить аналитические исследования для выдачи сертификатов качества на винодельческую продукцию Vi-1, экспортируемую в страны ЕС.

В 2011 г. ЦЛВП была передана во вновь созданную Государственную инспекцию сельского хозяйства (Госсельхозинспекция) Украины для осуществления контроля качества вин и коньяков, а в 2012 г. распоряжением Кабмина Украины была возвращена обратно в ведение Минагрополитики.

Госсельхозинспекция Украины, получившая полномочия, ранее возложенные на Госвининспекцию, создана в апреле 2011 г. для контроля за соблюдением правил производства сельскохозяйственной продукции, в т.ч. ви-

нограда, вин и коньяков, а также за контролем экспорта и импорта сырья и товарной продукции виноделия, соблюдения требований ДСТУ, имеет развитую сеть филиалов по всей стране, но пока еще только по вопросам контроля качества зерновых продуктов.

Из-за отсутствия законодательного механизма обязательного контроля, в силу инертности, отсутствия необходимого лабораторного инструментария и квалифицированных специалистов по виноградарству и виноделию, Госсельхозинспекция пока еще не выполняет возложенные на нее контролирующие функции в виноделии, и находится в стадии организации.

Поскольку Госсельхозинспекция и ЦЛВП – структурные подразделения Минагрополитики, куда входят виноградарско-винодельческие предприятия, результаты их заключений не всегда могут быть объективными.

Контролировать подлинность вин, коньяков, виноградного дистиллята, тростникового и зернового спирта-ректификата, глюкозы и фенольных веществ виноградного, или невинградного происхождения, а также идентифицировать большое вино или коньяк, имеющий пороки, с помощью микробиологических исследований в вышеупомянутых государственных ведомствах технически невозможно из-за отсутствия в них специальных приборов.

Центральная отраслевая дегустационная комиссия винодельческой промышленности (ЦОДК) создана приказом Минагрополитики Украины от 22.01.2013 №28 для выполнения функций контроля качества вин и их дистиллятов на основе органолептических показателей, зависящих от опыта и сенсорных способностей ее членов. При этом, физико-химические измерения показателей ДСТУ проводятся в ЦЛВП.

Основные задачи ЦОДК – выдача заключений о качестве винодельческой продукции, внешнего оформления вин, импорта виноматериалов и дистиллятов, разработка предложений по освоению или снятию с производства марок вин и коньяков, поставки их на экспорт, разработка рекомендаций по повышению качества винодельческой продукции.

В последние годы, по моему убеждению, в отечественном виноделии появилось ошибочное утверждение о том, что аутентичность, а также качество вин и их дистиллятов, можно определить только органолептически – и только членами ЦОДК Минагрополитики.



Участвуя в работе ЦОДК, можно наблюдать следующее:

1. Оценки качества дегустируемых вин и коньяков Украины между членами комиссии заметно различаются, а иногда бывают противоположными; характеристика вин неполная, примитивная и неаргументированная, что не отвечает рекомендациям по теории дегустации, изложенным в специальной литературе и свидетельствует о недостаточной компетентности некоторых членов комиссии.

2. За один рабочий день члены ЦОДК дегустируют 45-90 и более образцов винопродукции (при физиологической возможности человека – до 30 вин и до 15 коньяков в день), при этом большая часть дегустаторов, исследуя образцы вин и бренди, проглатывают, а не (pardon) сплевывают их, что приводит к ошибке в оценке качества.

За 15 лет исследований профессора Арпентина Г.Н. на дегустационных конкурсах «ВИНМОЛДОВА» было научно обосновано существующее в виноделии мнение, что даже самый опытный дегустатор вин и коньяков (дивино), проглатывающий, а не сплевывающий вино или коньяк, уже после апробирования 6-го образца склонен к дальнейшей необъективной оценке, как правило – к ее завышению.

На всех дегустационных конкурсах в странах, входящих в МОВВ (OIV), большинство дегустаторов сплевывают винопродукцию после апробирования, если число исследуемых образцов в день более 10.

Действительно, деятельность ЦОДК Минагрополитики по определению качества винопродукции является единственным профессиональным органом в стране. Сенсорная оценка вин и коньяков – очень важный метод контроля качества и обязательный инструмент в виноделии на всех этапах производства, но субъективный. Поэтому в мировой практике он считается второстепенным инструментом, дополняющим официальные методы ЕС и OIV по определению аутентичности.

Заключение ЦОДК Минагрополитики носит рекомендательный характер и не может признаваться в судебных и арбитражных расследованиях.

О СЕНСОРНОЙ СПОСОБНОСТИ...

В Национальном университете пищевых технологий (Киев) при тестировании будущих виноделов было установлено, что из 100 вкусо-ароматических компонентов вин, коньяков и древесины дуба, лучшие выпускники вуза могут идентифицировать до 14-15 ароматов.

Тестирование коньячных мастеров и руководителей лабораторий некоторых предприятий, выпускающих коньяки Украины и России, позволило сделать вывод, что сенсорные способности лучших дегустаторов-виноделов находятся в максимальных пределах 28-34 аромата вин, коньяков и дуба. Остальные 66-72 аромата для этих виноделов не знакомы.

У нас традиционно при подготовке виноделов в вузах не уделялось, не уделяется и сегодня, должного внимания развитию сенсорных способностей у будущих технологов, а именно – идентификации вкусовых и ароматических компонентов вин, коньяков и дуба.

Дегустаторами вин не рождаются, ими становятся в результате накопленного опыта, изучения теории дегустации, ароматов, вкуса, и практики – оценки вин и их дистиллятов. Необходимо учитывать, что не всем людям дано от природы различать ароматы, запоминать вкус и послевкусие вин и бренди. Поэтому эти люди не могут быть членами ЦОДК.

Те, кто обучают теории дегустации, должны иметь высокий уровень специальной подготовки и практики.

Монографии отечественных ученых «О теории и практике дегустации вин» дают общие представления о дегустации и правилах ее проведения, при этом не имеют главного: не знакомят читателя с азами дегустации – ароматами вин, бренди и дуба.

Первое, чему учат энологов в высшей школе Франции, – идентификация ароматов вин и их дистиллятов. Для этого существует специальная литература и образцы ароматов вин и коньяков, которые в нашей стране можно встретить редко.



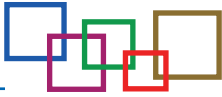
По моему убеждению, большинство виноделов предприятий и членов ЦОДК нуждаются в аттестации и в специальном дополнительном тренинге по сенсорному анализу и идентификации компонентов, образующих аромат, букет и вкус отечественных и зарубежных вин и коньяков, что принято во всех цивилизованных странах.

К сожалению, за последние 20 лет в Национальной академии аграрных наук (НААН) и в Минагрополитике не создана система профессиональной подготовки и аттестации дегустаторов-виноделов из числа работников лабораторий, технологов, а также членов ЦОДК.

Курсы дегустаторов при Союзе виноделов Крыма в Национальном институте винограда и вина (НИВВ) «Магарач» НААН чрезвычайно важны для повышения уровня культуры потребления вин, но в большей мере носят просветительский характер. За 5 дней обучения такие курсы дают общие представления о дегустации, при этом не развивают сенсорных способностей идентификации ароматов вин, коньяков и дуба, а слушатели по окончании получают удостоверение профессионального дегустатора, что вызывает сомнения.

Существующие методы сенсорного анализа, регламентированные международными стандартами ISO, не используются на этих курсах дегустаторов, представителями ЦОДК и в органах государственного контроля.

Популярные среди молодежи «Курсы сомелье» знакомят курсантов с общими правилами органолептической оценки вин и, в основном, импортных.



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ АГРАРНЫХ НАУК (НААН)

В системе НААН в НИВВ «Магарач» (Ялта), и в Институте виноградарства и виноделия (ИВВ) им. В.Е. Таирова (Одесса) имеются аттестованные подразделения с высококвалифицированными учеными-виноградарами и виноделами, компетентными в вопросах производства и контроля качества винограда, вин и их дистиллятов. Однако определить аутентичность и натуральность винодельческой продукции официальными методами ЕС и OIV эти учреждения не могут по техническим причинам.

У этих институтов нет сети филиалов по Украине, за ними законодательно не закреплено право обязательного контроля производства и импорта сырья, полуфабрикатов для виноделия, а также контроля продукции в торговых сетях.

Как ни парадоксально, но в Украине на 70 тыс. га виноградников в НААН существует два профильных института, а количество кандидатов и докторов наук по виноградарству и виноделию больше чем у лидеров мирового виноделия – Франции и Испании вместе взятых. Кроме этого, на удивление, в НААН существуют две отдельные научно-исследовательские программы: «Виноградарство» – с головной организацией отрасли ИВВ им. В.Е.Таирова, находящегося в подчинении Отделения **растениеводства**, и «Виноделие» – с головной организацией отрасли НИВВ «Магарач», находящегося в ведении иного Отделения – **экономики и продовольствия!**, что разведиает ученых виноградарей и виноделов, науку и производство. По этой, а также некоторым другим причинам, не способствует научному прогрессу отрасли, и делает невозможным организацию контроля качества вин и коньяков в системе НААН.

Забраковать некачественные вина или коньяки Украины, а значит предъявить претензии производителю по качеству, или лишить злоумышленника лицензии на производство с точки зрения закона, можно только при нарушении им (производителем) физико-химических показателей и требований ДСТУ, что с годами становится все труднее. В этом случае юридически органолептическая оценка не принимается во внимание.

Из проведенного анализа существующих институций следует, что ни одна государственная контролирующая структура в Украине, в т.ч. и ученые-виноделы НААН и вузов технически не могут осуществлять должный контроль подлинности импортируемых и производимых вин, дистиллятов и коньяков.

Какая бы авторитетная дегустационная комиссия из числа начальников, чиновников, ученых или специалистов винодельческой отрасли не была создана, ее результаты относительно подлинности всегда будут субъективными и недостоверными до конца.

Большинство отечественных и зарубежных виноделов-практиков и ученых органолептически легко идентифицируют отдельно 100-процентный виноградный дистиллят и отдельно 100-процентный спирт-ректификат, но смесь виноградного дистиллята с тростниковым, зерновым, или меласным спиртом-ректификатом, в небольших соотношениях (10, 20, 30, 40%), их пропорцию, а также природу и географическое происхождения спиртов в подделках определить невозможно как **дегустацией, так и методами хроматографии и хромато-масс-спектрометрии**. Для этого существуют другие методы идентификации.

КАКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА VIN И ИХ ДИСТИЛЛЯТОВ НУЖНА УКРАИНЕ?

В 2013 г. учеными НИВВ «Магарач» предложена «Национальная система контроля качества вин и коньяков», базирующаяся на методах хроматографии или классической органической хромато-масс-спектрометрии и сенсорной органолептической оценки, является второстепенной, и на мой взгляд, неконкретной, имеющей декларативный характер.

При этом авторы предложенной украинской системы умалчивают о международном опыте контроля качества вин и их дистиллятов в развитых странах, существующем многие десятилетия, чем и была вызвана подготовка данной публикации.

На протяжении более 20-летнего периода в НИВВ «Магарач» разработаны методы идентификации фальсифицированных вин и коньяков, определения географического происхождения, аутентичности вин и их дистиллятов в качестве арбитражных, определения статуса вин контролируемых наименований по происхождению (Appellation d'Origine Controlee - АОС*). Но не все эти методы аттестованы в ГП «Укрметртестстандарт» и получили официальное признание в нашей стране и в ЕС, а в основном используются в научно-исследовательских и диссертационных работах.

Контроль качества вин и их дистиллятов в развитых странах базируется на:

1. Реальные данные Кадастра виноградных насаждений – основополагающем документе отрасли.
2. Декларации и отчете производителей винограда и вин в регистре виноградных насаждений и винодельческих предприятий.
3. Государственном контроле аутентичности вин и их дистиллятов признанными в ЕС и OIV методами.
4. Контроле качества вин и их дистиллятов общественными профессиональными организациями.

В Украине все 4 пункта такой системы контроля качества отсутствуют.

В соответствии с требованиями ЕС вышеуказанные методы должны иметь хорошую повторяемость, воспроизводимость, научное обоснование и признание их учреждениями CEN (European Commission for Normalisation (Европейской комиссии по стандартизации)) и AOAC (Association of Official Analytical Chemists (Ассоциации официальных химиков-аналитиков)).

В ЕС и OIV в процедуре анализа и контроля аутентичности и географического происхождения вин и их дистиллятов организациями CEN и AOAC официально признаны методы стабильных изотопов (IRMS) и ядерно-магнитного резонанса – ЯМР (SNIF-NMR). Эти методы имеют научное объяснение изменению соотношений изотопа в естественных веществах:

- метод определения природы воды в винах и соках по изотопу $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$;
- метод определения этанола виноградного или не виноградного происхождения по изотопу $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$;
- метод определения углекислого газа экзогенного или эндогенного происхождения по изотопу $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$;
- метод ЯМР (SNIF-NMR) обнаружения сахара не виноград-



ного происхождения, внесенного в виноградное сусло и вино по изотопам ^2H и ^{13}C .

ЯМР применяется при контроле качества в виноделии для идентификации и исследования химической структуры фенольных соединений, природы биополимеров вин.

По рекомендациям норм ЕС именно этиловый спирт является тем веществом-маркером, изотопное соотношение атомов в котором определяет происхождение продукта.

Исследования IRMS в странах ЕС и в мире проводят на масс-спектрометре соотношения стабильных изотопов – Isoprime-100, производитель – компания ELEMENTAR.

В Украине контроль качества вин и их дистиллятов проводят методами стабильных изотопов (IRMS) и ЯМР, и эти приборы отсутствуют.

Создание лаборатории контроля качества вин и бренди методом стабильных изотопов (IRMS) является обязательным условием при вступлении любой страны в ЕС (сейчас эти процедуры проходят Болгария и Турция).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В Украине имеются компании, выпускающие качественные вина и коньяки, но их немного. Отечественных производителей нельзя обвинять в выпуске низкокачественной продукции. На самом деле большинство из них хотели бы иметь прозрачный бизнес и рынок, выпускать качественные вина и коньяки из отечественного сырья. Однако ситуация, сложившаяся в законодательной, кредитно-финансовой и регуляторной системах страны, не способствует этому, и они вынуждены искать пути минимизации затрат и способы снижения себестоимости продукции за счет качества...

Из опыта Аргентины, Франции, а также других стран следует, что контроль качества, аутентичности и натуральности, производимых и импортируемых вин, бренди, равно как и других пищевых продуктов в Украине, со стороны государства должен быть обязательным.

Логичным было бы принятие закона об осуществлении профессионального контроля качества вин и их дистиллятов в учреждениях НААН – НИВВ «Магарач» и ИВВ им. В.Е. Таирова по примеру Аргентины, однако эта возможность была упущена еще в начале 90-х годов прошлого столетия по причине неадаптивности руководства институтов и НААН.

Создание национальной системы контроля качества должно начинаться с разработки учреждениями НААН Кадастра реальных виноградных насаждений, а также с внесения изменений в существующий Закон Украины «О винограде и виноградном вине», который должен иметь межгосударственный, а не узковедомственный характер. В документе должно содержаться положение о правах и обязанностях производителя, а также должно быть определено, кто и какими методами будет осуществлять

действенный контроль по обнаружению подделок, какие конкретные меры наказания будут применены к нарушителям, вплоть до лишения их лицензии.

Базовыми методами контроля качества вин, коньяков и бренди должны быть общепризнанные в ЕС методы анализа их подлинности. В случае создания отличных от общепринятых в ЕС методов анализа ученые НААН должны добиться признания этих методов в Европе.

Правительству Украины необходимо изыскать возможности для создания в структуре Госсельхозинспекции Национального центра контроля качества вин и их дистиллятов, а также выделить средства для приобретения приборов изотопных методов анализа.

Оснащение Госсельхозинспекции совершенными инструментами, методами анализа и профессиональными кадрами должно происходить совместно с учеными НААН. В своих действиях эта инспекция должна быть независимой от ведомства, в которое входят винодельческие предприятия. И самым правильным было бы переподчинить Госсельхозинспекцию Министерству доходов и сборов – по примеру Франции.

Миссия Госсельхозинспекции не должна быть только карательной. Ведомство обязано защищать производителя от недобросовестной конкуренции и некачественного импорта, а потребителя – от некачественной продукции.

В Украине, в сравнении с виноградным вином, также существует огромный потенциал производства перспективных некрепленых спиртом-ректификатом плодовых, ягодных вин и их дистиллятов высокого качества, а также медовых вин – медов, несправедливо забытых в отрасли и авторами Закона «О винограде и виноградном вине».

Необходимо упростить разрешительную систему создания производства вин и коньяков малыми предприятиями и фермерскими хозяйствами и ужесточить контроль их качества и количества, с лишением мошенников права работы в виноделии. В этом случае без консультаций ученых повысить качество не представляется возможным.

Назрел этап возрождения деятельности Союза виноградарей и виноделов Украины, организованного в конце 90-х годов прошлого столетия, очистив его от политиков и непрофессионалов, объединив в нем все существующие общественные профессиональные организации по виноградарству и виноделию. Одной из главных задач Союза должно быть осуществление общественного контроля качества готовой продукции.

Повышение культуры потребления вин у населения лишит мошенников рынка сбыта их продукции.

Отечественная виноградарско-винодельческая наука, сама отрасль и учреждения, ее контролирующие, нуждаются в коренном реформировании. Они не готовы к сотрудничеству и вступлению в ЕС, а требуют защиты со стороны государства – проведении политики протекционизма, отсутствие которой может привести к дальнейшему разрушению отрасли, как и всей экономики страны.

Пока данная статья готовилась к выпуску, из-за аннексии Крыма, Украина утратила головную организацию отрасли – винодельческую науку – в лице Национального института винограда и вина «Магарач», а также основной интеллектуальный потенциал ученых-виноделов, сосредоточенный в Ялте.