



ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ВИНА

Подготовил:
Студент группы 25 – ТВ
Марюхин Н



План работы

1. Понятие фальсификации
 2. История развития фальсификации вина
 3. Виды фальсификации
 4. Внедрение современных технологий в выявлении подлинности вина
- 

Понятие фальсификации

Фальсификация (от латинского falsifico – подделываю) винодельческой продукции является изменением типа и состава и свойств вина, либо переоформлением готовой продукции на другой более дорогой тип вина, либо изменение с этой целью технической документации, сопровождающей вино.

Более откровенно можно сказать, что «фальсификация является корыстным преступлением против материальных интересов и здоровья граждан». Вино, как ценный пищевой продукт, легко поддается фальсификации. Этим и пользуются с давних времен люди, жаждущие легкой наживы.



История развития фальсификации вина

Фальсификация вина во всех странах имеет давнюю историю, но особенно угрожающих размеров она достигла в конце 19 столетия в России. В 50-х годах позапрошлого столетия подделка вин на территории царской России выросла в крупную преступную отрасль промышленности и торговли. Рынок страны был наводнен суррогатами известных вин: хереса, мадеры, портвейна, шампанского, бордо, сотерна, ривезальта, токая. В практических руководствах описывались способы получения натурального вина любого типа и варианты его подделок.





В 1894 г. по этому вопросу при участии профессора Д. И. Менделеева была создана специальная комиссия. В Симферополе, Одессе (1901 г.), а затем в Москве (1902 г.) на первом съезде виноградарей и виноделов страны вырабатывались способы борьбы с подделками виноградных вин. Тогда впервые объявили, что «Фальсификация – главный враг русского виноделия». Особое беспокойство у наших виноделов вызвала подделка нескольких так называемых церковно-богослужбных вин. Их массовой фальсификацией занимался обширный синдикат русских и французских мошенников.

Вторая волна фальсификации отечественных вин началась в годы НЭПа (конец 20-х годов) и её тогда называли вторым злом после филлоксеры. Большинство подделываемых в то время были десертными и крепкими, а выходили они под дешевыми названиями: «Давай выпьем», «Портвейн звезда», «Дамский каприз», «Ай-белая карта», «Народное» и т.д.





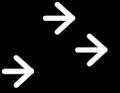
В недавние годы, с развалом страны, акционированием и приватизацией государственных предприятий развернулась третья, самая мощная волна фальсификации алкогольных напитков, в том числе виноградных вин и коньяков. Подпольные цехи розлива вин, неуправляемый процесс перепродажи виноматериалов, нарушение санитарных и технологических правил, подделка этикеток и названий, отсутствие гарантии качества и юридической ответственности случайных лиц, занимающихся «виноделием» и торговлей вином, захлестнули Украину, Россию и другие страны СНГ. Газированное столовое вино стали продавать как выдержанное шампанское. Убытки стали терпеть виноградари, началась дискредитация отрасли. Но, пожалуй, апогеем фальсификации стали так называемые «порошковые вина».

- С 2006 г. на защиту отечественных вин и потребителей от фальсификаторов вступил в силу закон «О винограде и виноградном вине». Статья 15 Закона определила конкретные меры наказания, а в статье 12 впервые сформулированы основные способы фальсификации вин и коньяков

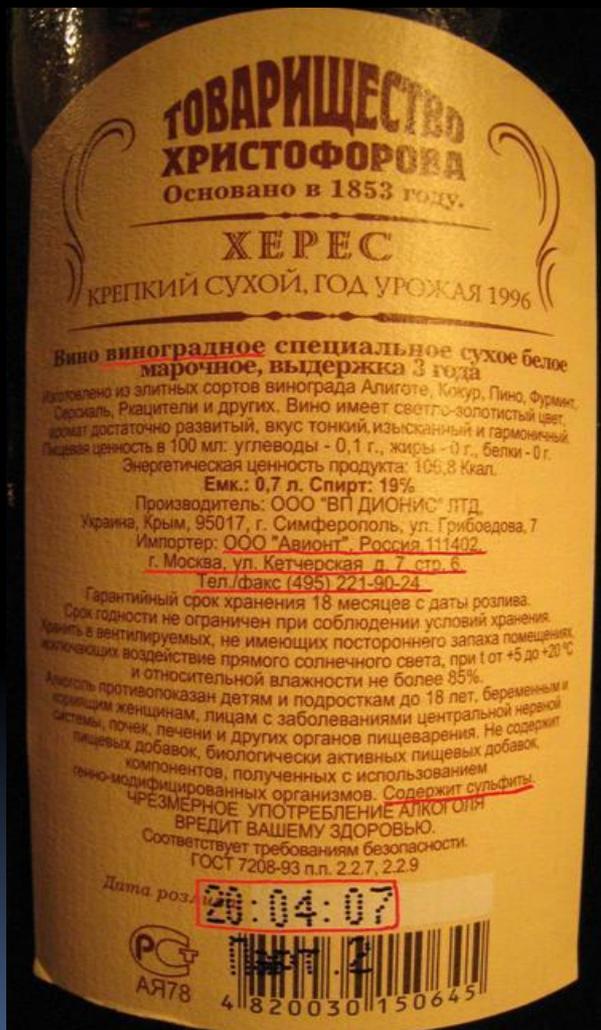


Виды фальсификации

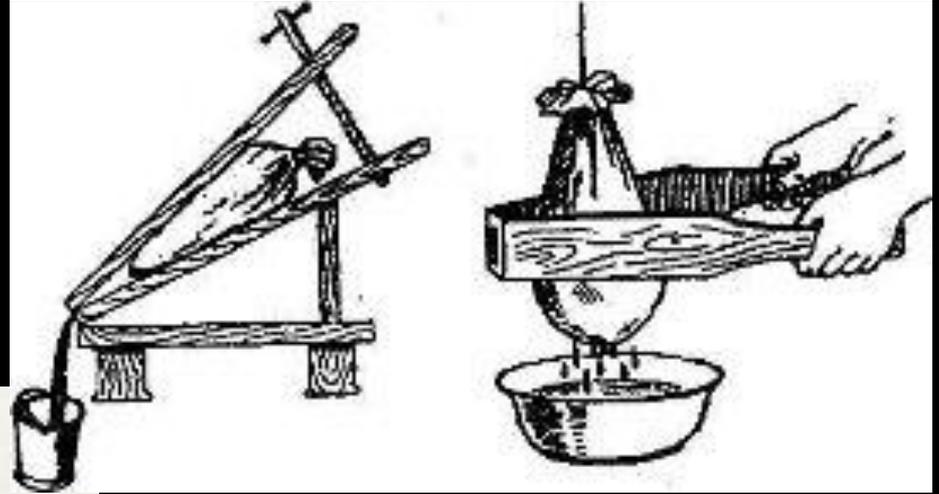
Подмена сортов винограда;



Полная или частичная замена одного вина другим (более дешевым) с заменой этикеток, контрэтикеток, кольереток;



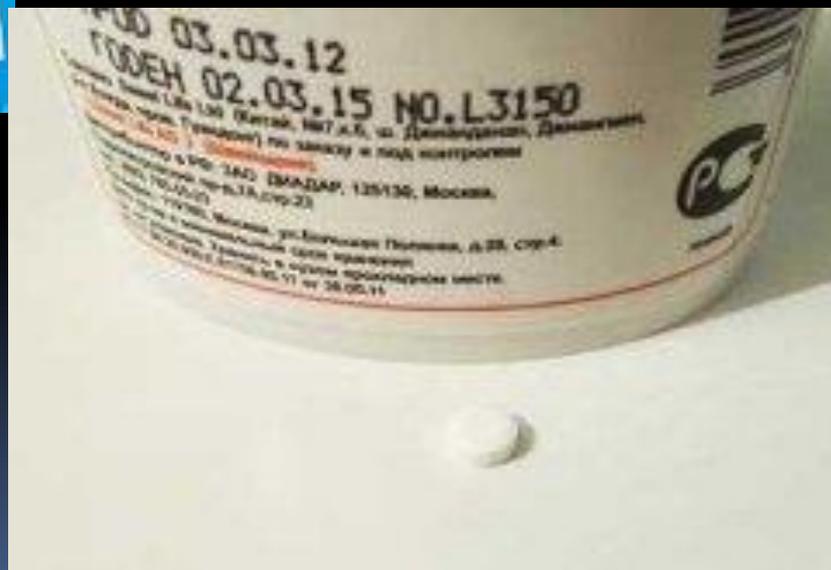
Добавление воды, плодово-ягодных, материалов, вытяжек и отваров из плодов и ягод;



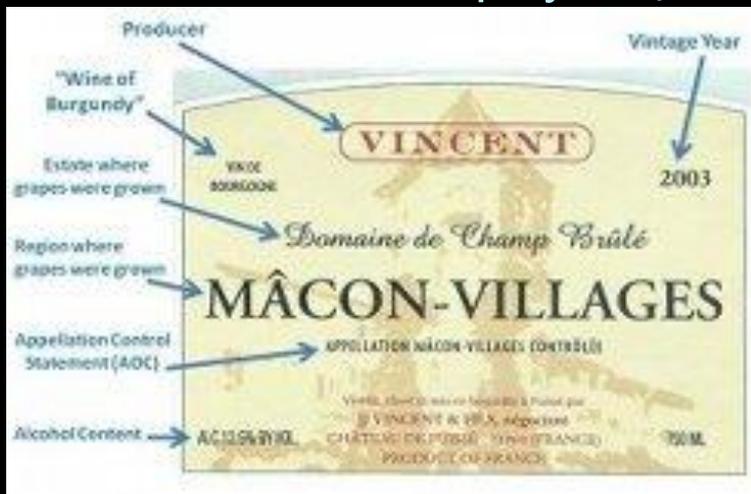
Искусственная ароматизация растительными экстрактами или ароматическими веществами органического синтеза;



Добавление заменителей сахара (сахарина, аспартама и других подобных искусственных веществ);



Этикетирование, не отвечающее требованиям законодательства, использование других видов дезинформации покупателя при внешнем оформлении вин, вермутов, коньяков и бренди;



Производство фальсифицированных коньяков из коньячного спирта, выдержанного менее 3 лет, или из коньячного спирта, срок выдержки которого меньше, чем предусмотрено технологической инструкцией на производство этого наименования коньяка;



Внедрение современных технологий в выявлении подлинности вина

Установить факт самой фальсификации можно только с помощью идентификации.

Цель идентификации – выявление и подтверждение с помощью анализов подлинности (натуральности) конкретного вида или названия товара, а также установление достоверности информации, которая представлена на этикетке или в сопровождающих товар документах.

Конечный результат идентификации носит альтернативный характер: соответствие или несоответствие фактических показателей заявленным в документах. Негативные результаты свидетельствуют о фальсификации.





В настоящее время самое пристальное внимание уделяется разработке методов и приемов в определении подлинности вин. Для решения этой задачи за рубежом уже несколько десятилетий используют так называемые контролируемые показатели, для которых нельзя установить строгую норму. Они предназначены для определения естественных соотношений между содержанием отдельных компонентов вина, тем самым подтверждая доброкачественность продукта. В последнее время у нас в стране ряд работ направлен на поиск закономерностей в распределении отдельных групп веществ в общем составе вина. К ним, в частности, можно отнести работу, отмечающую особенности проведения экспертизы полусладких вин.



Цель - определение возможности использования данных показателей для установки подлинности красных вин, а также числовых значений новых критериев.

Объекты исследований:

- 
1. Правобережное. Ведерников, 2011 (Долина Дона, Россия)
 2. 120 Carmener, 2011(Santa Rita, Чили)
 3. Daniella. Shiraz, 2009 (Австралия)
 4. Столовые вина, 2011 (Франция)





Подводя итоги можно утверждать, что корреляционные зависимости, выведенные ранее для определения подлинности белых вин, могут быть успешно применены при анализе красных вин. При этом цифровые значения, установленные для этих групп, отличаются не значительно

Список использованных источников литературы

1. Журнал « Виноделие и виноградарство»
1 /2014 г.
2. В. А. Герасимова, Е. С. Белорукова «
Товароведенье и экспертиза вкусовых
товаров» 2005 г.
3. Интернет источник
<http://kc-maestro.ru/raznoe/1093>



