



# УКРАИНСКОЕ ВИНО С ИМПОРТНЫМ ПРИВКУСОМ,

Или что мешает производству качественного отечественного продукта

А.С. Луканин, заведующий лабораторией мониторинга сырьевых ресурсов для виноделия

Института агроэкологии и природопользования НААН

Переход от развитого социализма к дикому капитализму изменил социально-экономическую ситуацию в Украине. Старые принципы системы контроля качества вин и коньяков уже не работают и нуждаются в совершенствовании.

Массовая фальсификация вин, бренди и коньяков в нашей стране началась с 1991 г.

Какая государственная структура в нашей стране контролирует качество винодельческой продукции, и как именно должен быть организован такой контроль, пока еще мало кто понимает.

За многие годы существования 1,5% сбора на развитие садоводства, виноградарства с каждой купленной потребителем бутылки вина и коньяка, его распорядители не выделили денежные средства на разработку существующего в действительности Кадастра виноградных насаждений Украины.

Расхождения в 40-60 тыс. т винограда, собираемого в год, теоретически (290 тыс. т) и декларируемого в Миаагрополитики (350 тыс. т) не имеет объяснения.

Соотношение произрастающих красных сортов винограда к белым декларируется органами госстатистики как 20:80%. Однако в торговых сетях отечественные вина представлены в соотношении 45:55% – красные к белым, и это несоответствие также не объясняется.

В стране не производят и не импортируют концентрированный виноградный сок, а выпуск популярных полусухих и полусладких столовых вин по купажной схеме – с его добавлением, по сравнению с сухими винами, возрос в несколько раз.

На некоторых предприятиях нарушение технологической и санитарной дисциплины производства вин и коньяков приводит к появлению в них болезней и пороков.

К сожалению, заболевание вин «мышинным тоном» в Украине наблюдается при производстве ординарной винодельческой продукции, в следствие этого в таких винах и коньяках накапливаются канцерогенные вещества.

Парадоксальная ситуация, сложившаяся за последние годы всеобщего кризиса, свидетельствует о том, что ежегодный прирост розлива коньяка Украины составляет 12-16%, и в основном напиток производится из импортируемых коньячных спиртов. Так, с 1998 г. в Украине производство коньяков увеличилось в 5,3 раза, а площади виноградников сократилось в 1,8 раза.

## ИМПОРТ СЫРЬЯ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

До 1984 г. в Украине выращивали и перерабатывали до 1,0 млн т винограда в разные годы, что реально и сегодня.

5 лет назад в Украине в год разливали 24, сегодня – до 16-14 млн дал вина виноградного и до 4,3 млн дал коньяка Украины. Для их производства в среднем необходимо до 36 млн дал вино-материалов, или 586 тыс. т винограда. Разница в сырье – 250 тыс. т пополняется за счет импорта вино-материалов (50-60%) и коньячных спиртов (90-93%). Для бизнеса, конечно же, выращивать и перерабатывать виноград гораздо сложнее и более затратно, проще и выгоднее импортировать готовые полуфабрикаты...

Угрозу экономике страны и здоровью потребителей (в отличие от продукции из собственного винограда) представляют в большей степени вина и коньяки Украины, произведенные из импортируемых вино-материалов и коньячных спиртов.

Закупая огромное количество вино-материалов, коньячных спиртов и вспомогательных материалов в Молдавии, Грузии, Азербайджане, Армении, Франции, Испании, Кипре и Балканских странах, мы развиваем их виноградарство и виноделие, при этом разрушаем свою экономику и науку, а потребитель получает готовую продукцию неизвестного происхождения и сомнительного качества.

За последние 20 лет производители из разных стран с большим интересом экспортируют в Украину полуфабрикаты: вино-материалы и винные дистилляты (коньячные спирты). На удивление, это чрезвычайно выгодно для обеих сторон.

*(Справочно: минимальная стоимость 1 л молодого коньячного спирта без выдержки в бочке составляет не менее 4 евро и в Европе, и у нас, при этом, стоимость 1 л зернового или тростникового спирта-ректификата – около 0,8 евро. Цена 1 л импортируемого коньячного спирта в Украину составляет 2-3,4 евро, чем и объясняется стремительный рост объемов производства и потребления популярного «коньяка Украины»).*

На некоторых украинских предприятиях, использующих 100% импортное сырье, производство «коньяков Украины» кроме названия, ничего общего с коньяком и бренди не имеет, а из искусства виноделов превращено в бизнес.

Большинство из поставщиков в Украину винодельческой продукции абсолютно уверены, что аутентичность (подлинность) вин и их дистиллятов здесь не контролируется, а входной контроль осуществляется формально – на соответствие физико-химическим показателям государственных стандартов Украины (ГСТУ), которые в современных условиях производства можно легко корректировать и «подгонять» под требования этих действующих ГСТУ, скопированных и переведенных на украинский язык с советских ГОСТов, неприемлемых для современного производства и контроля.

Оснащенные современными лабораторными инструментами и методами анализа, французские, испанские, португальские, кипрские, балканские виноделы и коньячные мастера под заказ могут с помощью добавления ингредиентов и продуктов переработки винограда моделировать физико-химические и органолептические показатели вин и их дистиллятов, «отвечающих» требованиям ГСТУ. Особенно подвержены моделированию импортируемые коньячные спирты.

Отечественные производители, импортируя вино-материалы и их дистилляты, из-за несоответствия нормативных документов европейскому перечню показателей винопродукции, вынуждены признавать сопроводительные документы, и в случае их сомнительного качества, не могут аргументировано возражать, пропуская подделки. В этом случае виноделы и потребители не защищены государством от ввоза и производства некачественных вин и коньяков.

Украинские виноделы могут только догадываться о том, что их вводят в заблуждение импортеры вин и дистиллятов, но не могут с помощью измерений и цифр проверить и доказать подлинность продукта.

При экспорте же в Европу все украинские вина и дистилляты подвергаются жесткому контролю, и в случае малейших отклонений от стандартов ЕС не допускаются на рынок.

Односторонность в торговых отношениях между европейскими и украинскими партнерами сводится к тому, что проверяют на аутентичность только украинскую продукцию, а мы не можем проверить европейскую.

А в это время большинство производителей, разливающих вина и «коньяки Украины» из неконтролируемого импортного сырья, и в большей мере неизвестного происхождения, воспитывают у потребителя недоверие к качеству отечественных вин и коньяков. При этом, украинский покупатель лишен уверенности в подлинности покупаемого вина или коньяка.

Поэтому, при создании отечественной системы контроля качества вин и коньяков акцент, в большей мере, должен быть сделан на контроле качества импортируемого сырья и вспомогательных материалов для виноделия, что чрезвычайно актуально.

## ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ВИНОГРАДАРСКО-ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ

В Украине существует, на первый взгляд, простая и недорогая (780 грн) лицензия на право производства вин, коньяков, виноградных и плодовых дистиллятов. Правила получения лицензии одинаковы как для малых, так и для больших производителей, что ошибочно. Эти правила стимулируют развитие только крупных производителей-монополистов, т.е. собственников, имеющих большие средства, или доступ к ним.

К примеру, во Франции на 840 тыс. га виноградников существует около 80000 производителей вин и бренди, в Англии на 1,5 тыс. га виноградников – 500 производителей, в Украине на 70 тыс. га – около 190 производителей, что свидетельствует о монополии крупных производителей.

Заслуживают внимания и уважения производители вин нескольких компаний, в т.ч. торговые марки «Вина Гулиевых», «Колонист», «Винодельческое хозяйство князя П.Н. Трубецкого», производящие вина среднего и хорошего европейского уровня из собственного винограда, но их доля в общем объеме производства страны настолько мала, что не улучшает негативное положение дел в отрасли.

Из-за несовершенства законодательной базы, коррупции чиновников, отсутствия рациональной разрешительной системы получить лицензию на право производства вин и дистиллятов малым производителям, фермерам и «простым смертным» ни теоретически, ни практически невозможно.

Официально создать предприятие (в т.ч. и малое) по производству вин, виноградных и плодовых дистиллятов могут позволить себе как хобби, или как бизнес, только богатые или имеющие отношение к власти люди. При этом создание малых и фермерских винодельческих хозяйств, стимулирующих развитие садоводства, виноградарства и пчеловодства, во всем мире поощряется государством. В Украине же – государство не способствует развитию садоводства, виноградарства и виноделия, поддерживая монополию крупных производителей: импорт вино-материалов, дистиллятов и розлив из них готовой продукции, на что многие государственные мужи закрывают глаза.

Счастливиц, получивший лицензию на право производства вин и дистиллятов (коньяков), пройдя чрезвычайно сложный путь в разрешительных органах, может выпускать продукцию любого, в т.ч. и низкого качества.

Парадокс состоит еще и в том, что в стране существует механизм выдачи лицензии на право производства вин и бренди, а механизма лишения этой лицензии мошенников и недобросовестных производителей нет. Следовательно, если государство не может наказать мошенников, то грош цена всем законам, стандартам и инструкциям этого государства...

Штрафы за нарушение качества вин несоизмеримы с доходами от реализации некачественной продукции. Поэтому суррогаты вин и «коньяков Украины» производить выгоднее, чем качественные вина и бренди, однако большинство виноделов не приемлют этого и хотели бы выпускать качественные напитки.

Законом Украины «О винограде и виноградном вине» №3427-15 от 09.02.2006 г. в ст. №14 роль организации, осуществляющей контроль за состоянием и качественным составом сырьевой базы виноделия, соблюдением технологических правил переработки винограда, обработки вино-материалов с целью предотвращения фальсификации вин, вермутов, коньяков Украины и бренди, закреплена за Государственной инспекцией по виноделию и виноградарству (Госвининспекция). Однако Госвининспекция до настоящего времени не создана.

Закон Украины «О винограде и виноградном вине» не защищает ни вино и коньяк от подделки, ни производителей от произвола чиновников.

Самого низкого ранга сотрудник технадзора, санстанции или пожарной инспекции в любой момент может своим (иногда необоснованным) решением прекратить или приостановить деятельность предприятия, вплоть до полного его закрытия и ликвидации.

За последние 25 лет развитие виноградарства и виноделия Украины было отброшено назад. Поэтому утверждения некоторых отечественных виноделов и ученых, находящихся у власти, о том, что в стране существует некое «уникальное украинское виноделие» (использование зернового или мелассного спирта-ректификата при креплении вин), не имеющее аналогов в мире, а, следовательно, у нас должна быть и уникальная, имеющая отличие от мирового и европейского виноделия, система контроля качества, является утопическим.

Возникает вопрос, почему за 20 лет «уникальность» украинских крепленых вин и методов контроля их качества чиновниками и учеными не была защищена и признана в ЕС и OIV!?

Законы физики, химии и биохимии вина одинаковы для всех вин и стран, а, следовательно, и контроль качества должен базироваться на основных стабильных показателях качества местности, винограда и вина, и должен определяться по единым общепринятым методам.

К гениальной мысли А.П. Чехова: «Национальной науки нет, как нет национальной таблицы умножения», по мнению профессора В.Т. Косюры, следует дополнить: (...и национальной науки о вине тоже нет).

Не может быть технологии вина украинского, французского или португальского. Есть виноделие и вина Украины, Франции, Португалии и т.д.

Из бывших советских республик лидерами в технологии виноделия и контроля качества вин являются Молдавия и Грузия, виноградарство и виноделие – их национальная гордость. Контроль качества вин и их дистиллятов там подкреплен законодательно и осуществляется на государственном уровне в современных специализированных лабораториях и центрах.

В Российской Федерации за последние годы также созданы государственные учреждения, контролирующие отечественные и импортируемые вино-материалы, их дистилляты и готовую продукцию.

Но, к сожалению, даже в этих странах все же появляются некачественные и фальсифицированные вина и коньяки (бренди).



Следовательно, оборудовать лаборатории и центры современным инструментарием, принять к работе квалифицированных специалистов еще не достаточно, чтобы в стране исчезла или сократилась до минимума контрафактная продукция виноделия. Законы должны исполняться всеми.

В развитых странах многое зависит от твердости закона и культуры потребления.

Обмануть покупателя, предлагая некачественные вина и бренди, здесь трудно. С одной стороны, в этих странах между покупателем и производителем стоит мощный продавец – торговые сети (например в Испании – EL CORTE INGLES), отвечающий перед покупателем за качество своей репутацией. И если покупатель приобрел продукт низкого качества, продавец сделает так, что уже никто не будет иметь дело с фирмой, выпускающей фальсификат, или низкокачественную продукцию. С другой стороны, высокая культура потребления вин у населения не позволяет им второй раз купить бутылку вина или коньяка у недобросовестного производителя. Особенно осторожны в выборе англичане. Они очень долго выбирают сорт, производителя вин или бренди.

Наши торговые сети никакой ответственности за качество продукции перед покупателем не несут, а сами покупатели к выбору вин и коньяков еще не готовы, поскольку у их большинства культура потребления неразвита.

Отсутствие государственного регулирования виноградарско-винодельческой отрасли, большой внутренний рынок потребления вин и коньяков, отсутствие рациональной кредитно-финансовой системы (высокие кредитные ставки) для финансирования отечественной экономики, необоснованная сложность выдачи лицензий разрешительными органами на производство вин и их дистиллятов, губительная лицензия на оптовую торговлю винами, отсутствующий и технически невозможный государственный контроль качества сырья и готовой продукции, отсутствие законодательной и исполнительной власти – являются основными причинами, способствующими увеличению импорта сырья для виноделия.

Кроме этого большая часть винодельческой отрасли базируется на морально и физически устаревшем технологическом оборудовании, лабораторном инструментарии и несовершенных методах анализов в производственных и контролирующих лабораториях, разработанных еще в 50-60-х годах XX ст.

Бедность большей части населения, отсутствие культуры потребления вин и бренди, и как следствие, низкая покупательская способность, служат объяснением для некоторых производителей при выпуске продукции «эконом класса» из недорогого сырья, чего не должно быть.

## СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА VIN И ДИСТИЛЛЯТОВ АРГЕНТИНЫ И ФРАНЦИИ

Украина имеет уникальную возможность создать собственную систему контроля качества, используя международный опыт. Организацию контроля качества вин и их дистиллятов в мире рассмотрим на примере двух стран, где высокое качество вин и их дистиллятов всегда гарантировано и контролируется государственными органами. В первом случае научным учреждением – Национальным институтом винограда и вина Аргентины (<http://www.eurowine.com.ua/node/16687>), а во втором – структурой, подчиненной министерствам финансов, экономики и таможенной службы Франции. И первый, и второй пример может быть заимствован при организации национальной системы качества вин и бренди в Украине.

## НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА VIN И ИХ ДИСТИЛЛЯТОВ АРГЕНТИНЫ

### Контроль качества вин и спиртов

В соответствии с законом Аргентины «Общий закон о винах и других напитках» от 06 ноября 1959 г. №14.878, главная роль

при контроле качественного развития виноградарства и виноделия закреплена за Национальным институтом винограда и вина (INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA). Головной офис расположен в г. Мендоса и имеет 42 филиала по стране. ([www.inv.gov.ar](http://www.inv.gov.ar))

### Миссия INV

1. Систематизация и упрощение существующих правил, оптимизация организационной структуры в соответствии с требованиями промышленности, включая технологии и сертификации международных стандартов качества для процессов, возведены в ранг государственной политики в винодельческой отрасли.

Акцент поставлен на участии страны в различных международных форумах и дегустации вин, с целью поддержания высокого уровня мотивации сотрудников и специалистов для обучения и управления информацией виноградарями и виноделами всех форм собственности, крупных, средних и мелких сообществ, в соответствии с потребностями рынка как локально, так и на международном уровне.

### Основные функции:

2. **Исследования:** научные исследования, технологические и экономические в виноградарстве и виноделии, подготовка научных кадров.

### Выполняемые задачи

- 2.1. Прогноз годового производства винограда.
- 2.2. Ампелографические исследования.
- 2.3. Исследования вина.
- 2.4. Проверка виноградников (поверхность – разнообразие).
- 2.5. Реализация Закона №25163 (вино и алкогольные напитки) – географические наименования.
- 2.6. Управление виноградными питомниками (INV-INASE Конвенции).
- 2.7. Разработка проекта правил, относящихся к виноградникам, сортам и питомникам.
- 2.8. Управление задачами на виноградниках.
- 2.9. Создание новых площадей на основе космических снимков виноградников (INV конвенцией CRICUT КОНАЕ).
- 2.10. Обучение и подготовка кадров.
- 2.11. Вина. Запись обновлений.
- 2.12. Технические ответы на процедуры.

3. **Сфера надзора:** контроль всех процессов виноградарско-винодельческого сектора от сорта винограда – до готовых продуктов. Экспертизу проводят на всех этапах процесса виноделия в целях обеспечения достоверности и пригодности для потребления вина и других продуктов переработки винограда. Кроме того, INV осуществляет проверки и в спиртовой промышленности. Контролируются гидролизованные и негидролизованные винные дистилляты.

Для этого каждая компания, участвующая в этом процессе, должна регистрироваться в INV. Контролируются типы учреждений: виноградники; винные заводы; дистрибьюторы; экспортеры; вспомогательные материалы, заводы первичного виноделия; сушка винограда; импортеры; транспорт; алкоголь-обработчики; винокурни; метанолсодержащие растения.

4. **Учет:** Создание и поддержка базы данных всех производителей винограда и вина, декларации о сборе урожая, о запасах вина в подвалах (бодегах), данных по экспорту, публикации ежегодника о статистике виноградарства и виноделия, их широкое распространение.

5. **Научные лаборатории:** контроль качества готовых продуктов, полуфабрикатов и всех вспомогательных материалов, применяемых в виноделии, выдача официальных сертификатов качества, опыты по технологической оценке сортов, различных технологий и продуктов, борьба с фальсификациями (разбавление, подсахаривание, добавление спирта-ректификата, использование спирта не виноградного происхождения), разработка новых видов продукции.



6. **Продвижение экспорта:** участие в мероприятиях по продвижению аргентинских вин на экспорт, сопровождение при организации различных выставок, международных конкурсов вин. Институт является организатором Международного Конкурса Вин VENDEMIA, входящего в 7 самых крупных конкурсов мира. Сотрудники института представляют страну в MOBB (OIV).

## НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА VIN И ИХ ДИСТИЛЛЯТОВ ФРАНЦИИ



Национальная служба Министерства экономики, промышленности и занятости, Министерства бюджета, государственных счетов, государственных служб и государственных реформ представлена **СОВМЕСТНОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ СЛУЖБой** (SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES (SCL)).

До 1993 г. служба SCL входила в состав Министерства сельского хозяйства Франции, отвечающего за регулирование политики сельского хозяйства, рыболовства, лесного хозяйства и продовольствия.

20 лет назад правительством Франции было принято решение о выходе лаборатории SCL из того же ведомства, в котором находятся винодельческие предприятия – Минсельхоза Франции, и выделение ее в независимую структуру.

**СОВМЕСТНАЯ ЛАБОРАТОРНАЯ СЛУЖБА** основана 1 января 2007 г. в результате объединения сетей лабораторий SCL, сотрудничающих с Генеральным директоратом по конкуренции, предотвращению мошенничества (DGCCRF) и Главным управлением таможи и акцизов (DGDDI).



Контроль качества пищевых продуктов (вин и бренди) осуществляет объединенная Лаборатория (SCL) национальной службы Министерства экономики, промышленности и занятости, Министерства бюджета, государственных счетов, Государственных служб и государственных реформ.

На территории Франции создан блок управления 11-ю лабораториями SCL (430 агентов), выполняющий межпрофессиональные исследования: проводит анализы, испытания образцов продукции компаний (экспертизы, сертификации экспортного контроля конкретных загрязняющих веществ перед созданием рынка вина).

### Основные задачи лаборатории SCL:

- Защита внутреннего и внешнего рынков Франции от некачественных пищевых и непищевых продуктов, регулирование честной конкуренции производителей, защита потребителей от некачественной продукции.

**Отделение контроля пищевых продуктов** разделено на секции по типам продукции: напитки, молокопродукты, зерно, фрукты и овощи, растительные масла, мед, яйца, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция.

Лаборатория разделена на секции.

**Отдельно каждая секция подразделяется** на лаборатории по типу выполняемых анализов.

Секция контроля напитков включает лаборатории следующих методов исследований:

- физико-химических;
- хроматографических;
- спектральных;
- изотопных.

### Основные задачи

Определение географического происхождения продуктов виноградарства (АОС (вино, бренди, соки, виноматериалы, спирт и др.)

Определение фальсификации соков и количества добавленных в него сахара, воды, кислот.



Определение – сок был получен прессованием, или разбавлением концентрата водой.

Определение внесения ароматических добавок к сокам.

Определение подлинности сидров и игристых вин (естественное брожение или добавления технического CO2).

Определение природы происхождения солода в пиве (ячменный, кукурузный, рисовый).

Определение происхождения сахара (свекловичный, тростниковый, виноградный).

Определение подлинности минеральных вод.

Служба SCL выполняет систему анализов контроля качества пищевых напитков, отобранных эмиссарами. Сотрудники лаборатории, при этом, не участвуют в отборе проб, оставаясь в тени, а заключение о качестве продукции предоставляют агентии.

Проведение отбора и экспертизы пищевых продуктов (вин и бренди) для производителей бесплатное, а все расходы на экспертизу осуществляются за счет бюджетных средств.

В работу независимых агентов по проверке предприятий и готовой продукции никто не может вмешиваться и влиять на их деятельность.

Престижность работы, ответственность и достойная заработная плата всех сотрудников этого учреждения исключают коррупцию в их деятельности.

Появление эмиссара Лаборатории SCL на французском предприятии, в случае мошенничества – признак негативных последствий для его собственника.

На основании результатов физико-химических анализов вин, сидров и бренди методами стабильных изотопов (IRMS), хроматографии, а иногда и дегустации, в случае нарушения их качества автоматически принимается решение о наказании виновных в мошенничестве и производстве контрафактной продукции. Основанием для наказания служит заключение Лаборатории SCL, закрепленное законом, решения суда для этого не требуется.

Производить вина и бренди высокого качества в этих странах выгодно и престижно. Государство стимулирует развитие виноградарства и виноделия без 1,5% сбора на развитие отрасли, при этом осуществляет контроль качества продукции и строго наказывает за мошенничество, защищая своего потребителя и производителя от некачественной продукции, в т.ч. и от импортной.

В Аргентине импорт виноградных виноматериалов и их дистиллятов запрещен законом, во Франции виноматериалы наливом не импортируют, но в неурожайные годы закупают винные дистилляты в небольших количествах из других европейских стран, для их последующего экспорта в страны СНГ.

В неурожайные 2011 и 2012 гг. Франция и Испания закупили винные дистилляты в Грузии, Молдавии и Азербайджане, с обязательным ввозным контролем спиртов изотопным методом IRMS на предмет их аутентичности.