

3. Для каждого сорта при создании новых плантаций необходимо точное знание его требований по отношению к теплообеспеченности и морозоопасности и учитывать при определении направления использования урожая и специализации производства.

Литература

1. Закон РМ «О винограде и вине», №57 от 10.03.2006.
2. Синявский П.В.. Расчётные методы определения микроклиматических параметров для размещения виноградников в Молдове. – Кишинёв, 1981. – С. 90-100.
3. Кисиль М.Ф. Экологизация виноградовинодельческого комплекса. – Кишинёв, 2005. – 136 с.

УДК [663.251: 001.82] : 339.5

ЕВРОПЕЙСКИЙ ВИННЫЙ РЫНОК

**Загоруйко В.А., д-р техн. наук, профессор, член-корр. УААН
заместитель директора по научной работе (виноделие),
Национального института винограда и вина «Магарач»**

Приведена структура вин стран ЕС и классификация отечественных вин. Кратко изложены отдельные особенности требований европейского законодательства и нормативных документов Украины. Обосновывается необходимость их гармонизации.

The structure of wines of the EU countries and classification of domestic wines is resulted. Separate features of requirements of the European legislation and standard documents of Ukraine are is short stated. Necessity of their harmonisation is proved.

Ключевые слова: вино, структура, классификация, законодательство, нормативные документы

Европейский рынок вина строго регламентирован. Законодательные документы ЕС в области виноделия поражают своей сложностью, кажущейся излишней детализацией. В то же время чрезвычайно детальная регламентация способствует повышению качества готовой продукции и уменьшает возможность ее фальсификации.

Защита рынка вина ЕС обеспечивается сформировавшимся спросом потребителя на вина привычного типа известных производителей, применяющих традиционные, часто консервативные технологии; законодательным регулированием торговли вином и таможенными барьерами на торговлю винами из стран, не входящих в Сообщество, и тщательным контролем качества.

Вина в странах Европейского сообщества вырабатываются в соответствии с Постановлениями ЕС № 479/2008 (табл. 1, 2) взамен 1493/99 от 17 мая 1999 г. «Организация общего рынка вина» и 1601/91 от 10 июня 1991 г. «Общие правила определения, обозначения и оформления ароматизированных вин, ароматизированных напитков на основе вин и ароматизированных коктейлей на основе виноградных виноматериалов», подробно изложенных в книге «Нормы и правила рынка вина Европейского Союза (Директивы и постановления)».

Законодательство ЕС устанавливает основные правила организации рынка и рыночных механизмов, выдачи лицензий на импорт и экспорт, по методам анализа, определения, обозначения и оформления продуктов винограда и другие многочисленные требования для применения в странах-членах ЕС. Одна из его особенностей касается исключительного использования этилового спирта виноградного происхождения ректифицированного, не менее 96% об. и неректифицированного, крепостью от 52 до 86% для производства спиртованного свежего виноградного сула и ликерных вин. Только для ароматизированных вин, содержащих не менее 75 % виноградного вина, разрешается добавление этилового спирта не виноградного происхождения (Постановление ЕС № 1601/91, ст. 2 и ст. 3 – п. «d»). Сама технология производства ликерных (крепленых) вин позволяет изготовителям иметь множество различных основных материалов, в особенности этилового спирта.

При общем высоком качестве производимой винодельческой продукции ЕС имеет место проникновение на рынок низкокачественной, в том числе и фальсифицированной продукции. Основной объём такой продукции реализуется за пределами рынка ЕС. Особенно благоприятные условия проникновения второсортной и фальсифицированной продукции сложились на рынках России и Украины. Этому способствует несовершенство законодательных актов, регулирующих производство и оборот вина, защиту прав потребителя, низкий уровень информированности населения, существенная разница в оформлении отечественных и импортных вин и ряд других факторов. Существующее положение приводит к тому, что, закупив за рубежом низкокачественную дешёвую продукцию, ее можно продать на внутреннем рынке по конкурентоспособным ценам по

отношению к отечественной продукции, а иногда и по гораздо более высоким. Поэтому необходимо постепенно гармонизировать отечественные законодательные и нормативные документы с требованиями, установленными для стран ЕС. Это касается и пересмотра нормативной документации, регламентирующей производство вин Украины, в целях сближения её основных положений с требованиями европейского законодательства.

Таблица 1

Постановление ЕС № 479/2008 (взамен 1493/99)				
Вина тихие		Вина, содержащие CO ₂		
Код ТН ВЭД - 2204 – вина виноградные				
Молодые	Столовые (спирт факт. – не менее 8,5-9,0 % об. спирт общий – не более 15% об. Т.К. – не менее 3,5 г/л)	Ликерные (спирт факт. – не менее 15,0 и не более 22,0 % об спирт общий – не менее 17,5% об.	Игристые Р не менее 3 атм., t = 20 °C Код ТН ВЭД – 2204 10	Полуигристые 1,0 < P < 2,5 ат м., t = 20 °C Код ТН ВЭД – 2204 21
	Столовые качественные	Ликерные качественные		
	КНП	КНП		

Таблица 2

Постановление ЕС № 1601/91		
Ароматизированные вина (не менее 75% вина) Код ТН ВЭД – 2205 - вермут и другие вина виноградные с добавлением растительных или ароматизирующих экстрактов	Ароматизированные напитки на основе вин (не менее 50% вина)	Ароматизированные коктейли (не менее 10% вина)

Ранее действовавшие нормативные документы были предельно просты по структуре, понятны даже не специалисту в области виноделия, максимально сохраняли традиции (табл. 3, рис. 1). Однако они имеют существенный недостаток – разделяя вина по качеству на ординарные и марочные. Отсюда следует, что, якобы, более 95 % выпускаемых в Украине вин являются винами низкого качества. Между тем как в ряде случаев отдельные наименования ординарных вин по качеству не уступают марочным и их не называют марочными или по причине короткого срока выдержки, или по другим несущественным признакам.

Кроме того, в стандартах заложена жесткая классификация вин, которая не учитывает возможность появления новых типов вин, а привязывает их к существующим.

Исторически сложилось применение в технологии виноделия Украины спирта этилового ректифицированного не виноградного происхождения. Именно это позволило создать знаменитые марки десертных вин, завоевавших высшие награды международных конкурсов вин. Применение нейтральных спиртов в этом случае оправдано необходимостью сохранения сортовых оттенков в букете. Это является особенностью национального виноделия.

Как показали наши исследования применение спирта виноградного происхождения как ректифицированного так и с объемной долей этилового спирта не менее 70 % после специальной обработки, снижающей содержание посторонних летучих примесей, может быть оправдано в производстве тех типов вин, органолептические и физико-химические свойства которых формируются в результате применения специальных технологий (портвейнизация, мадеризация, хересование и др.).

Таблица 3 – Отечественная нормативная документация

НАИМЕНОВАНИЕ	СОПУТСТВУЮЩАЯ НД	РАЗРАБОТЧИК
Государственные и межгосударственные стандарты		
ГОСТ 7208-54	Основные правила, утв. 1939 г.	«МАГАРАЧ»
ГОСТ 7208-70	Основные правила, утв. 1964 г.	То же
ГОСТ 7208-84	То же	— // —
МГС 7208-93	— // —	«МАГАРАЧ», органы стандартизации СНГ
ДСТУ 2163-94	Основные правила, одобренные ТК-23 в 1993 г.	«МАГАРАЧ»
Отраслевые стандарты		
ГСТУ 202.002-96 Вина тихие. Общие технические условия ГСТУ 202.003-96 Вермуты. Технические условия	Основные правила, утв. 1964 г.	ГОССАДВИНПРОМ

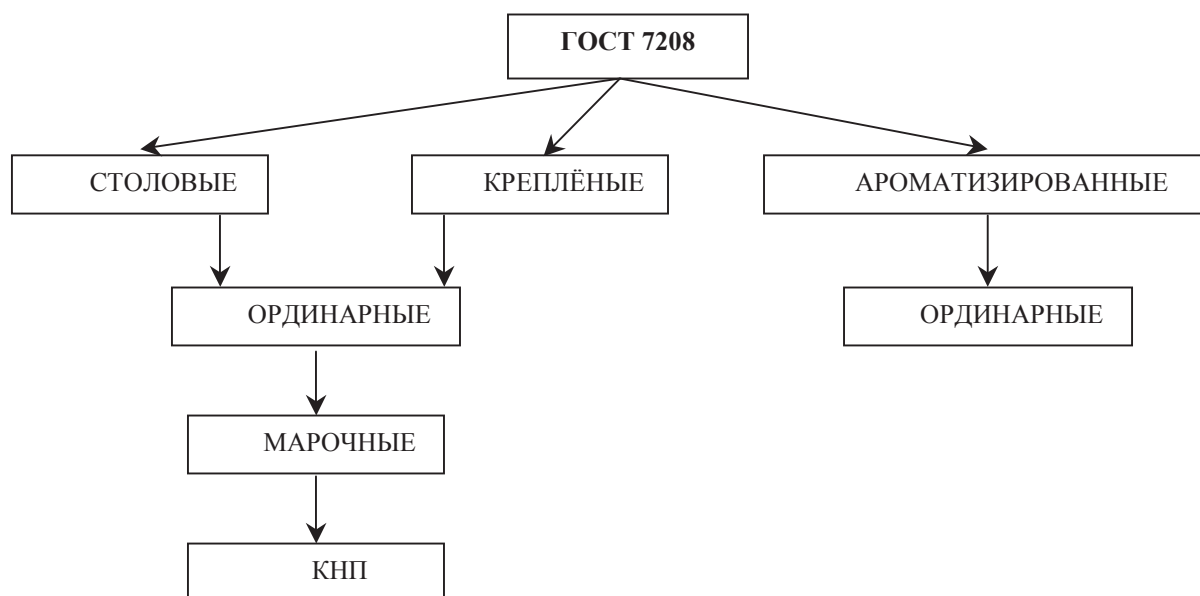


Рис. 1

Вина, приготовленные с использованием натурального виноградного спирта, должны быть обозначены в классификации. Это могут быть натуральные крепленые вина. А вина, приготовленные по традиционной для украинского виноделия технологии с применением этилового спирта ректификованного невинноградного происхождения, могут быть отнесены к крепленным винам специального типа. Такое деление не должно принижать достоинство того или иного способа приготовления вин или противопоставлять их друг другу.

Национальным институтом винограда и вина «Магарач» предложена классификация, сочетающая в себе все лучшее, что есть в существующей товарно-промышленной классификации, международной классификации вин, предложенной Международной организацией винограда и вина для проведения международных конкурсов и дегустаций, и в классификациях предложенных в своё время классиками винодельческой науки М.А.Ховренко, А.А.Егоровым, М.А.Герасимовым, Н.Н.Простосердовым, Г.Г.Агабальянцем (табл. 4).

Такая классификация позволит разрабатывать новые типы, наименования и марки вин как с использованием виноградного спирта, так и с использованием традиционного этилового спирта ректификованного другого происхождения.

Таблица 4 – Классификация виноградных вин

КРИТЕРИИ	В И Н А			
СО ₂ избыточное	Тихие		Пенящиеся	
Состав	<i>натуральные</i>	<i>специальные</i>	<i>натуральные</i>	<i>особые</i>
Спирт виноградный	столовые	столовые		
	сухие полусухие полусладкие	сухие полусухие полусладкие	ИГРИСТЫЕ P > 350 кПа	
	крепленые	крепленые	ПОЛУИГРИСТЫЕ 100<P<250 кПа	
	крепкие полудесертные десертные ликерные	крепкие полудесертные десертные ликерные		
	ароматизированные	ароматизированные	СО ₂ виноградный	
Возраст	молодые до 01.01.сл.г.	без выдержки	выдержанные	коллекционные
Качество	О Р Д И Н А Р Н Ы Е			
	М А Р О Ч Н Ы Е			
	К Н П			
Цвет	БЕЛЫЕ	РОЗОВЫЕ		КРАСНЫЕ

Развитие национального виноделия и виноградарства невозможно без четкой законодательной базы. В связи с этим нами был подготовлен и направлен в Верховный Совет проект Закона Украины о вине. Он предусматривает закладку новых и реконструкцию существующих виноградных насаждений, государственное сортоиспытание, выдачу специальных лицензий на право производства технического винограда и вина, деклараций о площадях виноградных насаждений и количестве вырабатываемого вина; организацию агроэкологических заповедников виноградных насаждений для производства уникальных вин; производство и выпуск вин определенных категорий и ассортимента; порядок экспорта и импорта, защиту винодельческого рынка путем квотирования и регулирования налогообложения; повышенные требования к качеству вин с точки зрения органолептической оценки и безопасности здоровья человека и окружающей среды; контроль за качеством вина и порядок разрешения споров, возникающих между производителем и потребителем; защиту прав потребителя; применение санкций к нарушителям закона.

Следует заметить, что первый закон о вине в царской России был подписан еще 24 апреля 1914 года в Ливадии в Крыму (Закон о виноградном вине и его применении), как пособие для виноделов, виноотгонщиков, комитетов виноградарства и виноделия и их агентов, чинов акцизного надзора и мировых судей.

16 июня 2005 года Президент Украины В.Ющенко подписал Закон Украины № 2662-IV «О винограде и виноградном вине». Приказом Госпотребстандарта Украины от 05 июля 2007 г. №144 введен в действие ДСТУ 4806:2007 «Вина. Общие технические условия». Однако вышеуказанные документы, даже с учетом ряда претерпевших изменений в первом, требуют уточнений и доработки, поскольку в них все еще сохранены вина ординарные и не прописан механизм создания вин контролируемых наименований по происхождению (КНП).

Таким образом, только создав законодательную и современную нормативную базу винодельческой отрасли, можно надеяться на то, что фальсификация, которая приводит к снижению качества вина и наносит значительный вред интересам потребителей будет остановлена. Только тогда появятся возможности стабилизации экономики с последующим восстановлением разрушающегося хозяйства виноградно-винодельческой отрасли Украины и станет возможным выход вин Украины на европейский рынок.

Литература

1. К вопросу гармонизации европейского и отечественного рынков вина / В.А.Загоруйко, И.В.Кречетов, В.Т. Косюра. – Симферополь: Таврия. – Вопросы развития Крыма. Научно-практический дискуссионно-аналитический сборник. Вып. 8. – 1997. – с. 19-24.

2. Загоруйко В.А., Кречетов И.В., Косюра В.Т., Луканин А.С. Що потрібно Україні для виходу на Європейський ринок вина // Виноград Вино. – 1998. – № 1. – с. 2-4.
3. Загоруйко В.А., Кречетов И.В., Косюра В.Т., Луканин А.С. Теоретические и практические основы развития научно обоснованной классификации виноградных вин // Виноградарство и виноделие. – 1995. – № 1. – с. 47-54.
4. Загоруйко В.А., Кречетов И.В., Косюра В.Т., Луканин А.С. Новая классификация виноградных вин // Вісник виноградної науки. – 1996. – № 10. – с. 65-68.
5. Тимофеев Р.Г. Разработка технологии крепких вин с использованием этилового спирта виноградного происхождения: Автореф. диссертации к-та техн. наук: 05.18.07 / Институт винограда и вина «Магарач».. – Ялта, 1999. – 18 с.
6. Нормы и правила рынка вина Европейского Союза (Директивы и постановления) Сост. В.И.Иванченко, В.А.Загоруйко, Е.В.Дерновая, В.Т.Косюра, Э.Л.Зинькевич - Киев: СМП «АВЕРС», 2003. – 560 с.
7. Закон Украины № 2662-IV «О винограде и виноградном вине» // Ведомости Верховной Рады, 2005. - №31.- 419 с.
8. Вина. Загальні технічні умови : ДСТУ 4806:2007. – К. : Держспоживстандарт України, 2007.

УДК 621.315.61: 22.317 : 22.313

АСИНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПОЛЯ НА КОМПОНЕНТЫ ДИЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СРЕД

Гулиев Ш.Р., к.т.н., генеральный директор ЗАО «Одессавинпром»
Демьянчук Б.А., к.т.н., ведущий научный сотрудник проблемной лаборатории
Одесский национальный университет имени И.И.Мечникова
Загоруйко В.А., д.т.н., заместитель директора ВНИВиВ «Магарач»

Обсуждаются особенности механизма и результаты самоорганизованного комплексного воздействия электромагнитного поля, равномерно распределенного в новой микроволновой камере нерезонансного типа, на обрабатываемую среду, на оболочку клеток микрофлоры и на их цитоплазму. Показано, что при этом в щадящем температурном режиме обеспечивается решение противоречивой проблемы гарантированной инактивации микрофлоры и сохранения полезных компонентов продукции. Теоретические результаты подтверждены экспериментально.

Discussed are mechanism features and results of self-organized complex impact of electromagnetic field, uniformly distributed in new microwave non-resonant chamber, on the processed medium, on microflora cell walls and cytoplasm. It is proved, that then the contradictory problem of guaranteed microflora and preservation of healthy components of the product in spare temperature condition is solved. Theoretical results are confirmed experimentally.

Ключевые слова: комплексное воздействие электромагнитного поля на диэлектрическую среду; микроволновая камера нерезонансного типа; инактивация микрофлоры продукции; сохранение полезных компонентов виноматериалов.

Фильтрация продукции различного назначения, напитков, виноматериалов, пива, т.е. различных диэлектрических сред, перед розливом повышает их биологическую стойкость, однако не защищает их от дальнейших биологических превращений, которые проявляются в дрожжевых или биологических помутнениях и изменении вкуса. Здесь могут развиваться дрожжевые грибы, вызывающие помутнение, молочнокислые и уксуснокислые бактерии, также являющиеся причиной помутнения, все это ухудшает вкус и запах продукции.

Тонкая фильтрация продукции, интенсивно применяемая в настоящее время, во-первых, не всегда гарантирует задержку в ячейках фильтра малоразмерной микрофлоры и микрофлоры удлинённой формы, во-вторых, требует частой смены применяемых фильтров.

Для повышения биологической стойкости продукции (на время до 12 и более месяцев) продукцию подвергают тепловой обработке в непрерывном потоке или в бутылках при температуре 65...70 °С и более. При этом погибают культурные дрожжи, *Lactobacillus pastorianus*, *Lactobacillus lindneri*.