

Фальсифікація виноградних вин



**Виконав студент
групи ТТП-15
Равлик Василь**

A dark green wine bottle stands on the left, partially obscured by a large, elegant snifter glass filled with red wine. The glass is the central focus, with the wine's color deepening towards the bottom. In the foreground, a large pile of dark purple grapes is scattered across the bottom of the frame. The background is a solid, deep red color, creating a rich, monochromatic aesthetic.

Фальсифікація

дії, спрямовані на обман споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу, тобто товару, з корисливою метою (за рахунок погіршення споживчих властивостей).

Види фальсифікації:

- ❖ Асортиментна
- ❖ Якісна
- ❖ Кількісна
- ❖ Вартісна
- ❖ Інформаційна



Методи фальсифікації виноградних вин:

- Заміна сортів винограду при виготовленні столових чи шампанських виноматеріалів;
- Скорочення строків витримки марочних вин і видавання ординарних вин за марочні
- Підроблення вин (штучні вина)



- Додавання гліцерину, діетиленгліколю, бутандіолу (гліцерин використовують як підсолоджувач для зниження кислотності і гіркості вин, а також для припинення процесів бродіння. Діетиленгліколь (токсична речовина) додається з метою надання винам благородного смаку).
- Додавання консервантів (Консерванти використовують з метою виправлення дешевих легкозакисаючих вин, а також молодих вин, які не пройшли витримку і зберігання).





- Розводять водою, забарвлюють природними (буряковий, ягоди бузини, чорниці) і синтетичними барвниками
- Додавання води, витяжок відварів фруктів і ягід, а також виготовлення сурогатів вин з виноградних вичавок

Методи визначення кислих, низькоякісних вин:

До натурального вина додають цукор, мед, сполуки свинцю, гіпс, глину, молоко та ін.

Фальсифікованими є вина: містять недозволені речовини (штучні барвники, підсолоджувачі тощо), дозволені речовини, але у дозах, що перевищують допустимі норми (наприклад, лимонну кислоту, діоксид сірки); мають на етикетці невідповідну до вмісту інформацію; вироблені з використанням не узаконених технологій.



Засоби фальсифікації виноградних вин:

- розбавлення дешевим вином;
- додавання хімічних елементів;
- галізація;
- шапталізація;
- петіотизація;
- шеєлізація;
- застосування консервантів;
- фарбування вина;
- підробка букету;
- змішування різних фракцій сусла;
- фальсифікація терміну витримки вина;
- штучні вина;



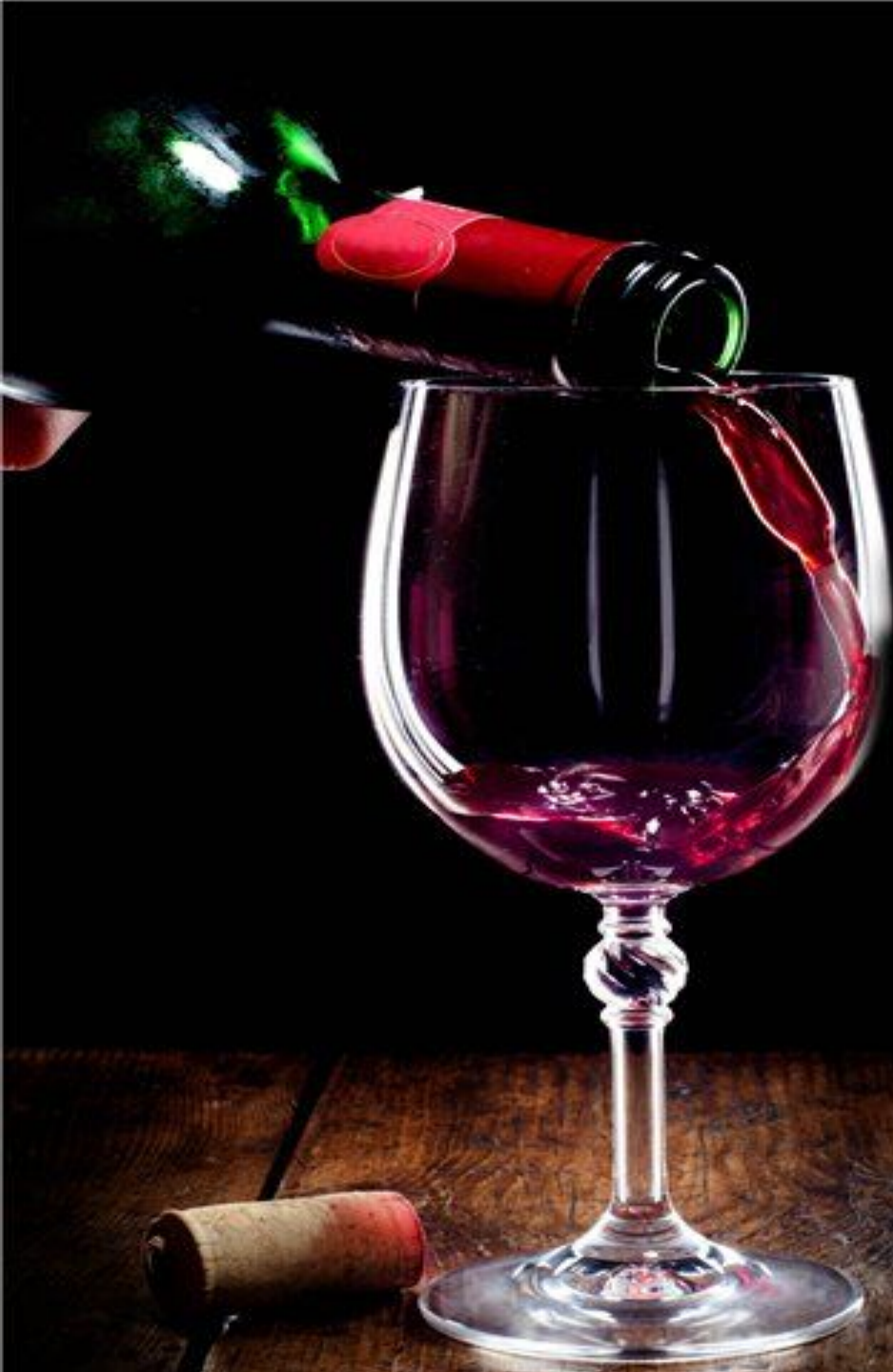
Кожна пляшка натурального вина повинна мати художньо оформлену етикетку з такою інформацією:



- Назва продукту;
- Назва місцезнаходження (адресу) виробника, пакувальника, назву країни і місця походження;
- Об'єм, дмЗ;
- Товарний знак виробника (за наявності);
- Об'ємну частку спирту;
- Масову концентрацію цукрів (крім сухих вин), для шампанських вин – назву за вмістом цукру;

- Дату розливу – на зворотній або лицьовій стороні етикетки;
- Рік врожаю – для марочних і колекційних вин;
- Назву підприємства зазначають на лицьовій, зворотній стороні етикетки, або на ковпачку пляшки;
- Відомості про наявність барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів;
- Позначення нормативного документа у відповідності до якого виготовлено продукт;
- Інформацію про сертифікацію.





*Дякую
за
увагу!!!*