

Домарецький В.А., д-р техн. наук

Білько М.В., канд. техн. наук

Куц А.М., канд. техн. наук

Гречко Н.Я., канд. техн. наук

Бабич І.М.

ОСНОВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ВИНОГРАДАРСТВА ТА ВИНОРОБСТВА В УКРАЇНІ НА ШЛЯХУ ІНТЕГРАЦІЇ В ЄВРОПЕЙСЬКИЙ СОЮЗ

Запропоновані основні напрями розвитку виноградарства та виноробства в Україні, які узгоджуються з нормами і правилами ринку вина ЄС, які стосуються посадки та вирощування виноградної лози і застосування відповідних технологічних прийомів під час виготовлення виноматеріалів, вин й інших продуктів із винограду.

Ключові слова: Європейський союз, виноградарство, виноробство

Вибір шляху розвитку в напрямку європейської цивілізаційної моделі, йдучи яким можна досягти прогресу у всіх сферах життєдіяльності нашої Держави – є однією з основних проблем сьогодення нашого суспільства.

Україна має достатній потенціал, щоб здійснити прорив до нових технологій у аграрному і промисловому виробництві, а також до нових відносин у сфері економіки, до нових поглядів на якість продукції і рівень життя, до соціо-культурної інтеграції нашого народу в Європейське співтовариство.

Забезпечення високої якості життя кожного громадянина України – це один із найважливіших пріоритетів державної політики, для ефективної реалізації якої необхідно підняти на якісно новий рівень вирішення соціальних питань.

Тому одним із важливих напрямів діяльності державних органів – є контроль за технологічними процесами виготовлення алкогольних напоїв та їх реалізацією. Сьогодні частина тіньового виробництва вина, горілки та інших алкогольних напоїв тільки за офіційними даними складає майже половину вітчизняного ринку. Кожний рік збитки державного бюджету від цього сягають понад одного мільярда гривень. В Україні зберігається стійка тенденція до збільшення випадків отруєння фальсифікованими напоями. Так, кількість померлих людей в Україні в результаті випадкового отруєння алкоголем кожний рік складає більше 10 тисяч. І це не дивлячись на те, що державні органи по захисту прав споживача постійно здійснюють контроль якості алкогольних напоїв, внаслідок якого практично половина із загальної кількості перевірених напоїв бракується і вилучається із торговельної мережі.

Отже, державним органам необхідно гарантувати захист та безпеку своїх громадян і тим самим забезпечити реалізацію заходів, пов'язаних з інтегруванням України в міжнародне суспільство.

Розвиток виноградарства і виноробства на Україні в сучасних умовах вимагає активного розширення міжнародних торгово-економічних відносин, стабільного і збалансованого нарощування товарообміну, закріплення на міжнародному ринку товарів та послуг. Для цього необхідно гармонізувати національні стандарти у виноградно-виноробному секторі і адаптувати законодавчу базу цього напрямку життя з міжнародною й європейською практикою.

Виходячи з цього, всі фахівці аграрної і виноробної галузі зобов'язані знати і дотримуватись агрономічних і технологічних вимог та правил ринку вина Європейського Союзу (ЄС), до яких, зокрема, відносяться наступні.

1. Посадка та вирощування лози винограду:

забороняється до 2010 року прищеплювання технічних сортів винограду на сорти, які не являються технічними;

перенасадження винограду на площі, де була проведена розкорчовування, дає дозвіл тільки ЄС, виходячи з хімічного складу ґрунтів і інших факторів;

нові насадження винограду регламентуються постановою країн-членів ЄС (з урахуванням сортів винограду, методів вирощування, адаптації майбутнього виробництва винограду до потреб ринку та ін.);

дотримуватись класифікації країн-членів ЄС щодо придатності вирощених сортів винограду для виготовлення відповідних типів високоякісних вин.

2. Технологія виноматеріалів та інших продуктів із винограду:

забороняється надмірне пресування винограду (подрібненого або неподрібненого) та осаду дріжджів;

забороняється повторне бродіння виноградних вичавок для одержання виноматеріалів, крім тих, з яких можна отримати спирт;

всі відходи виноробства, які направляють на перегонку та ректифікацію, повинні містити 5...10 % об. етилового спирту;

дозволені виноробні прийоми повинні виключати додавання води у сусло, виноматеріали та вино;

для приготування концентрованого виноградного сусла, виноматеріалів для столових вин, високоякісних вин, лікерних вин, вина з перезрілого винограду необхідно використовувати технічний виноград тих сортів, які визначені класифікацією ЄС;

для підкислення, кислотозниження і підсолоджування, застосування у виноробстві диоксиду сірки та інших добавок користуватися тільки тими виноробними прийомами і процесами, які визначені ЄС;

технологія якісних вин повинна ґрунтуватися на таких факторах: демаркація регіону виробництва, сорт винограду, агротехнічні методи його вирощування та врожайність, технологія виноматеріалу та вина, міцність по спирту кінцевого продукту, органолептичний аналіз і оцінка характеристик свіжого винограду, виноградного сусла, виноматеріалу та вина за фізико-хімічними показниками;

технологія концентрованого виноградного сусла повинна включати використання сорту винограду, який визначений ЄС, обезводнення сусла будь-яким дозволеним методом (за винятком нагрівання), при цьому концентрація

спирту в концентрованому суслі повинна бути не вище 1,0 % об., рН не більше 5, вміст сахарози мінімальний, титруєма кислотність не більше 15 міліеквівалентів на 1 кг загальних цукрів, вміст диоксиду сірки не більше 25 мг/ кг загальних цукрів;

технологія винного оцту передбачає використання виключно оцтовокислого бродіння, а кінцевий продукт повинен мати кислотність не менше 60 г/дм³ в перерахунку на оцтову кислоту;

міцне вино повинно мати міцність від 18,0 до 24 % об. за рахунок додавання етилового спирту, одержаного тільки з відходів виноробства, виноматеріалів або вина;

суворо дотримуватись конкретних виноробних прийомів і методів відносно свіжого винограду, виноградного сусла, виноградного сусла, що бродить, концентрованого виноградного сусла і молодого вина, яке знаходиться в стадії бродіння;

освітлення соку, виноматеріалів і вин проводити з використанням харчового желатину, риб'ячого клею, казеїну, білка яєць, бентониту, диоксиду кремню, каолину, танину, пектолїтичних ферментів, ферментного препарату β-глюканази;

ЄС визначено конкретний вміст у винах диоксиду сірки, летких кислот, харчового спирту (тільки з винограду або відходів виноробства), підкислювачів та кислотознижувачів вин, підсолоджуючих речовин (тільки виноградним концентрованим суслим), а також вимоги до якості ігристих вин, експедиційного лікеру, лікерного вина;

велику увагу ЄС надає аналітичному, мікробіологічному та органолептичному аналізу вин, тобто кольору, прозорості, аромату і смаку, а також визначенню, оформленню та захисту вин від фальсифікації;

Висновок. Таким чином, виконання всіх норм і правил ринку вина ЄС українськими виноградарями та виноробами відкривають шлях до нових відносин у сфері виноробства, до нових поглядів на якість продукції і рівень

життя, до розширення експорту вина, соціальної і культурної інтеграції нашого народу в Європейське співтовариство.

ЛІТЕРАТУРА

1. Нормы и правила рынка вина Европейского Союза. –Киев: СМП “Аверс”, 2003. – 560 с.

Domareckij V., Bilko M., Kuts A., Grechko N., Babich I.

The basic norms and rules of the market of wine of EU which include plant and cultivation of a grapevine and use of technological methods of wine production and products from grapes was studied.