

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ РЫНКА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ: РЕАЛЬНОСТЬ И ПЕРСПЕКТИВА

С каждым годом количество отравлений фальсифицированным алкоголем в России и в мире увеличивается. Борьба с контрафактным алкоголем требует усилий со стороны правоохранительных органов и международного сотрудничества для пресечения производства и распространения поддельных алкогольных напитков.

Актуальность внедрения в практику анализа спиртных напитков современных методов экспертизы обусловлена многочисленными случаями их фальсификации, тенденцией к снижению качества ликероводочных изделий, увеличением объемов нелегального производства алкогольной продукции, незаконным самогонованием.

Для решения проблемы распространения контрафактного алкоголя необходимы: ужесточение законодательства, усиленное регулирование внутренних рынков алкогольных напитков; повышение контроля за производством и продажей алкоголя; обучение потребителей самостоятельно различать поддельные спиртные напитки; сотрудничество между государствами для борьбы с международным оборотом контрафактной и фальсифицированной алкогольной продукции [2].

Вино — это алкогольный напиток, получаемый при спиртовом брожении виноградного или плодово-ягодного соков. Фальсификацией винодельческой продукции являются любые изменения типа или состава и свойств вина и изменения нормативной или технической документации.

На сегодняшний день наиболее распространенные виды фальсификации алкогольной продукции — количественная, информационная, а также замена пищевого этилового спирта на более дешевый спирт, приготовленный из непищевого сырья. Для проведения исследования было выбрано крымское вино ординарное полусладкое красное «Золотое поле» саперави-каберне, дата розлива 06.06.2022 г., урожаем 2021 г. В ходе выполнения работы испытуемый образец был исследован на предмет количественной и качественной фальсификации, результаты физико-химической экспертизы представлены в таблице.

Сейчас государство активно борется с фальсифицированным и контрафактным алкоголем. Федеральная служба по контролю за алкогольными и табачными рынками создала уникальное приложение, которое позволяет отследить контрафактную и легальную продукцию

Физико-химические показатели красного полусладкого вина

Количественные показатели	Результаты исследования	ГОСТ 32030-2021 «Вина. Общие технические условия»
Органолептические показатели	76/100	—
Массовая доля сахара	18,9 г/дм ³	18–45 г/дм ³
Массовая концентрация титруемых кислот	5,1 г/дм ³	Не менее 3,5 г/ дм ³
Степень налива	730 мл	—

по данным из ЕГАИС, определить легальность продажи алкогольной продукции, а также сообщить о нарушении в Федеральную службу по регулированию алкогольного рынка.

Перспектива развития этого приложения заключается в создании устойчивой информационной системы для отслеживания алкогольной продукции в ЕАЭС. Подобные нововведения должны существенно снизить риски приобретения некачественной продукции и обезопасить потребителя от неблагоприятных последствий, связанных с фальсификацией алкогольной продукции.

Источники

1. Вина. Общие технические условия [Электронный ресурс] : ГОСТ 32030-2021 // Библиотека нормативной документации. — Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data/758/75878.pdf>. — Дата доступа: 27.11.2023.

2. Алиева, А. К. Безопасность товаров : учеб. пособие / А. К. Алиева, М. И. Дмитриченко. — СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2017. — 140 с.