**Безопасность алкогольной продукции**

Реферат

Выполнили: студентки 521 Ук группы Глинская А.И., Зарицкая С.П.

Тихоокеанский государственный экономический университет

Владивосток 2008

Проблема безопасности пищевых продуктов сопровождает человечество с момента его возникновения. Уже первые люди, охотники и собиратели, сталкивались с проблемой выбора: можно или нельзя употреблять в пищу то или иное растение или животное, как и сколько можно хранить продукты питания. Не всегда сделанный выбор оказывался в пользу человека, но со временем накопился опыт и появились первые представления о безопасных и небезопасных продуктах питания.

С развитием производительных сил возникли новые проблемы: как уберечь собранный урожай и излишки продуктов от порчи? Появились первые пищевые технологии - сушка, соление, копчение, хлебопечение, сыроделие, пивоварение и виноделие, позволившие на более долгий срок сохранить доброкачественность (безопасность) пищевых продуктов.

Современная цивилизация, многократно увеличившая интенсивность сельского хозяйства и переживающая невиданный взлет пищевой индустрии, породила новые вопросы, связанные с безопасностью пищевых продуктов.

Человек в своей жизни ежедневно использует разнообразные потребительские товары. Мы носим одежду и обувь, пользуемся парфюмерией и косметикой, электротоварами, товарами бытовой химии, ремонтируем квартиру, ездим на автомобилях и, конечно же, питаемся. И каждый раз сталкиваемся с потенциальными опасностями, связанными с использованием потребительских товаров.

Являются ли современные потребительские товары безопасными? Ответ, безусловно, отрицательный, поскольку безопасность означает отсутствие всякой опасности.

Факторы, которые могут оказывать вредное воздействие на человека, можно классифицировать следующим образом:

1. Механические - сдавливание, ущемление, острые кромки предметов, минеральные примеси в продуктах питания, размер товаров (или их частей), позволяющий им попадать в различные полости человека, и т.п.

2. Физические - звуковые колебания, вибрация; электромагнитные волны - микроволновое, ультрафиолетовое и рентгеновское излучение; радионуклиды; магнитные и электростатические поля; потоки заряженных частиц и т.п.

3. Химические - токсичные, канцерогенные, мутагенные и тератогенные вещества, вещества, обладающие наркотическим и психотропным действием, а также раздражающие, взрывчатые и легко воспламеняющиеся вещества и т. д.

4. Биологические - эндотоксины, вирусы, бактерии, простейшие, плесени и дрожжи, паразиты.

5. Психофизические - частота изменения образа (разверстка кадров телевизоров и компьютеров, включение посторонних образов), звуки особой частоты, некоторые цвета и формы узоров при длительном воздействии на органы чувств и т.п.

В данном докладе, рассмотрены факторы и критерии риска алкогольной продукции, нормативные требования, ограничивающие возможность возникновения опасности, меры предотвращения опасных последствий и т.д. Мы надеемся, что этот доклад будет полезен лицам, интересующимся вопросами безопасности питания.

**Общая характеристика алкогольной продукции**

Алкогольные напитки являются продуктами, содержащими этиловый спирт.

Спирт этиловый получают методом спиртового брожения сахаро - и крахмалосодержащих продуктов — сахарной свеклы, тростника, картофеля, зерна, а также отходов их переработки (мелассы, патоки, отходов виноделия). Спирт этиловый представляет собой прозрачную, бесцветную жидкость без посторонних запахов и привкусов.

В зависимости от содержания этилового спирта все алкогольные напитки подразделяются на несколько групп: высокоалкогольные содержат спирта до 96% — этиловый спирт; крепкие содержат спирта 31—65% — водки, ром, виски, коньяки; среднеалкогольные напитки 9—30% — ликеро-наливные изделия, вина; слабоалкогольные спирта 1,5—8% — пиво. Алкогольные напитки (водка, ликеро-водочные изделия) являются носителями не только «пустых», но и «токсических» калорий.

При употреблении в больших количествах они оказывают неблагоприятное воздействие на организм человека.

ВОДКА

Это крепкий алкогольный напиток, содержащий от 40 до 56% спирта. Получают водку разбавлением этилового спирта-ректификата люкс, экстра, высшей очистки с умягченной водой (без солей кальция и магния). Для улучшения вкуса отдельных видов водки применяют добавки (сахар, лимонную кислоту, мед и др.). Различают две группы водок — обыкновенные и особые.

Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта. Ассортимент этих водок:

Русская — спирт экстра с добавлением корицы.

Столичная — спирт высшей очистки с добавлением сахара, соды, уксуса.

Московская особая — 40, 50, 56% — спирт высшей очистки и добавляют двууглекислый и уксуснокислый натрий.

Посольская — спирт экстра и добавка обрата и обезжиренного молока.

Лимонная — спирт высшей очистки и добавка лимонной кислоты.

Бутылки с водочными изделиями должны быть плотно укупорены и не давать течи при переворачивании. На бутылку с водкой должна быть наклеена специальная (акцизная) марка, подтверждающая легальность производства водки. Качество водки определяют по 10-балльной системе. Обращают внимание на полноту налива, при температуре 20°С. В стандарте (ГОСТ 12545-81) указаны допустимые отклонения от номинального объема.

Водки всех видов должны быть бесцветной, прозрачной, без посторонних частиц, мути и осадка жидкостью. Вкус и запах - характерные для каждого вида, без постороннего вкуса и запаха.

ЛИКЕРОВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Ликероводочные изделия — алкогольные напитки крепостью от 12 до 45%. От других спиртных напитков их отличают значительное содержание сахара, неповторимые вкус и аромат.

Для производства ликероводочных изделий используют спирт-ректификат, умягченную воду, сахарный сироп, ароматические травы, кору, цветы, семена и почки пряных растений, сушеные плоды и ягоды, эфирные масла, эссенции, пищевые кислоты (лимонную, яблочную), красители (естественные и искусственные).

В зависимости от содержания спирта, сахара и по назначению ликероводочные изделия подразделяют на несколько групп (табл. 1).

Ликеры. Они имеют густую, вязкую консистенцию. Отличительной особенностью их является высокое содержание сахара и ароматических веществ.

Классификация ликероводочных изделий

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование группы изделий | Крепость в % | Содержание сахара в % | Сроки хранения в месяцах |
|  Ликеры: |  |  |  |
| крепкие | 35-45 | 25-50 | 8 |
| десертные | 25-30 | 30-50 | 6 |
| эмульсионные | 18-25 | 15-35 | 3 |
|  Кремы | 20-23 | 49-60 | 8 |
|  Наливки | 18-20 | 25-40 | 6 |
|  Пунш | 15-20 | 30-40 | 6 |
|  Настойки: |  |  |  |
| сладкие | 16-25 | 8-30 | 3 |
| полусладкие | 30-40 | 9-10 | 3 |
| полусладкие слабоградусные | 20-28 | 4-10 | 3 |
| горькие | 30-60 | 0-7 | 6 |
| горькие слабоградусные | 25-28 | — | 6 |
| Напитки десертные | 12-16 | 14-30 | 3 |
| Аперитивы | 15-35 | 4-18 | 3 |
| Бальзамы | 30-45 | - | 6 |
| Коктейли | 20-40 | 0-24 | 3 |

СЛАБОАЛГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

К слабоалкогольным напиткам относят пиво и квас. Эти напитки содержат спирта от 0,4 до 7%.

Пиво — это слабоалкогольный пенистый напиток, приготовленный из солода, хмеля, воды и пивных дрожжей. Пиво представляет собой здоровый утоляющий жажду напиток, который имеет хмелевую горечь и характерный аромат. Сырьем для получения пива используют пивоваренный ячмень или кукурузу, рис, хмель (высушенные шишки) обусловливает пенообразование и стойкость напитка.

Пиво вырабатывают двух видов светлое и темное. Ассортимент пива, крепость, плотность указаны в таблице 2. Безалкогольное пиво содержит спирта не более 0,4%.

Хранят пиво в темных помещениях при температуре от 2 до 12°С и относительной влажности воздуха до 14 дней, а пастеризованное пиво от 30 суток до 3 месяцев, в жестяных банках — до 1 года.

Характеристика пива

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Вкус | Содержание спирта, весовой % | Масса для сухих веществ в нач. сусле, % |
| Светлые сорта пива |  |  |  |
| Жигулевское | слабый хмелевой | 2,8 | 11 |
| Московское | сильные хмелевые горечь и аромат | 3,5 | 13 |
| Столичное | винный привкус | 7 | 23 |
| Ленинградское | сладковатый | 6 | 20 |
| Россиянин | умеренно горький | 3,2 | 11 |
| Хамовническое | умеренно горький | 3,6 | 12 |
| Царь-колокол | умеренно горький | 3,6 | 13 |
| Двойное золотое | хмелевая горечь | 4,5 | 15 |
| Балтика № 1 | слабый хмелевой | 4,4 | 11 |
| Балтика № 3 | слабый хмелевой | 4,8 | 12 |
| Очаково светлое | слабый хмелевой | 4,6 | 12 |
| Клинское светлое | слабый хмелевой | 4,6 | 11 |
| Тверское | хмелевая горечь и аромат | 5 | 12 |
| Балтика № 9 | хмелевая горечь и аромат | 8,5 | 17,5 |
| Темные сорта пива |  |  |  |
| Бархатное | солодовый аромат, сладковатый вкус | 2,5 | 9 |
| Портер | винный привкус, хмелевая горечь | 5 | 17 |
| Балтика портер № 6 | винный привкус, хмелевая горечь | 7 | 17 |
| Клинское темное | солодовый вкус | 4 | 12 |
| Богемское темное (Казань) | солодовый вкус | 6,3 | 18 |
| Русское черное (Казань) | солодовый вкус | 5,3 | 15 |

**Виды опасностей алкогольной продукции.**

Прежде чем повести разговор на эту тему, необходимо определить суть применяемых терминов и дефиниций.

Фальсификат (от лат. falsifikat) – подделка, поддельный товар или продукт.

Контрафакт (от фр. contrefact) – подделка, товар или произведение, произведенное или исполненное с нарушением авторских прав.

Нелегальная продукция – товар, произведенный незаконно.

Нерегистрируемый алкоголь – потребляемые населением алкогольные напитки, которые не фиксируются органами Государственной статистики и не облагаются налогами.

Некачественная, низкокачественная или нестандартная алкогольная продукция – алкогольные напитки, не соответствующие требованиям государственных стандартов и/или санитарных правил и норм.

Суррогат (от лат. surrogatus) – заменитель, обладающий лишь некоторыми свойствами, заменяемого предмета, продукта.

Суррогаты алкоголя – жидкости, употребляемые с целью опьянения вместо обычных алкогольных напитков из-за недоступности последних. Это понятие, существует только в отечественной литературе. Оно объединяет различные по своему химическому составу и физико-химическим свойствам жидкости или их смеси. Таким образом, термин «суррогаты алкоголя» является собирательным и базируется исключительно на субъективном признаке (употребление вместо алкогольных напитков)[5](http://www.demoscope.ru/weekly/2006/0263/analit01.php%22%20%5Cl%20%22_FNR_5#_FNR_5). Наиболее корректно этот термин используется в клинической токсикологии. В отечественной токсикологии применяется классификация Е.А. Лужникова, согласно которой суррогаты алкоголя делятся на две группы.

Первую группу составляют различные растворы и жидкости, изготовленные на основе этилового спирта или содержащие значительное количество этилового спирта. Жидкости и растворы, отнесенные к этой группе, именуемые также истинными суррогатами алкоголя, вызывают интоксикацию, сходную по клиническим проявлениям с алкогольной. К ним относятся:

спирты этиловые гидролизный и сульфитный (спирты разной степени очистки, полученные путем переработки отходов лесной и деревообрабатывающей промышленности и применяемые, главным образом, в технических целях);

спирты этиловые синтетические (спирты разной степени очистки, полученные путем гидратации этилена и применяемые, главным образом, в технических целях);

спирт этиловый-сырец, произведенный из пищевого сырья, используемый для получения пищевого спирта и в технических целях; представляет собой продукт, получаемый путем однократной ректификации перебродившей биомассы и содержащий, помимо этанола (не менее 88% об.), примеси в виде альдегидов (не более 300 мг/л безводного спирта в пересчете на уксусный альдегид), сивушного масла (не более 5000 мг/л безводного спирта в пересчете на смесь изоамилового и изобутилового спиртов), эфиров (не более 300 мг/л безводного спирта в пересчете на этилацетат) и метилового спирта (не более 0,13% об. в пересчете на безводный этанол);

денатурат, представляющий собой представляет собой технический спирт с разного рода добавками, резко ухудшающими его органолептические свойства или изменяющими его цвет;

одеколоны и лосьоны (50-60%-ные растворы пищевого или технического этилового спирта с добавлением эфирных масел и других ингредиентов);

клей БФ (продукт на основе спирта этилового технического, фенольно-формальдегидной смолы, поливинилацетата и ацетона);

политура (смесь спирта этилового технического с ацетоном и высшими спиртами);

спиртовые настойки лекарственных растений (настойки боярышника, чеснока и др.), водно-спиртовые экстракты лекарственных растений (экстракты родиолы розовой, элеутерококка и др.), спиртованные соки растений (соки алоэ, коланхое и др.);

другие растворы, содержащие значительное количество этилового спирта.

Ко второй группе относят жидкости, не содержащие этиловый спирт, но по своим органолептическим свойствам или по способности оказывать психоактивное действие напоминающие этанол. Клиническая картина отравления этими жидкостями зачастую существенно отличается от таковой при отравлении этанолом. Наиболее часто встречаются отравления метанолом, пропиловыми спиртами (н-пропанол, изопропанол), бутиловыми спиртами (н-бутанол, бутанол-2), амиловым спиртом и его изомерами, этиленгликолем, эфирами этиленгликоля и тетрагидрофурфуриловым спиртом. Жидкости такого рода называют также ложными суррогатами алкоголя.

**Некачественная водка и «токсичные» микропримеси**

Многие специалисты спиртовой и ликероводочной промышленности, центров стандартизации и сертификации, Госсанэпиднадзора и других ведомств искренне убеждены в том, что чем чище водка, тем более она безопасна. Считается, что токсичность этого пищевого продукта определяется, прежде всего, наличием в нем микропримесей, которые образуются в процессе ферментации пищевого сырья и которые не удается полностью удалить с помощью разных технологических приемов. В журнальных публикациях нередко встречаются ничем не аргументированные утверждения о высокой токсичности микропримесей. Так, например, в статье Вязьминой Н.А. и Савчука С.А.[30](http://www.demoscope.ru/weekly/2006/0263/analit01.php%22%20%5Cl%20%22_FNR_30#_FNR_30), посвященной анализу примесного состава этилового спирта, утверждается (без ссылки на первоисточник), что метанол токсичнее этанола в 80 раз, а пропанол в 4 раза.

Точка зрения относительно высокой токсичности микропримесей согласуется с идеологией Государственного стандарта РФ «Водки и водки особые», который строго регламентирует содержание микропримесей в этих продуктах. Более того, она нашла свое воплощение в ГОСТ 30536-97 (и его последующей редакции) «Межгосударственный стандарт. Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей». Использование прилагательного «токсичные» в этом ГОСТе ни расшифровывается, ни аргументируется.

Превышение нормативов на микропримеси является основанием для признания водки низкокачественной или некачественной. Например, к некачественным и подлежащим изъятию из продажи водкам относятся напитки, произведенные из спирта «Экстра» и содержащие альдегиды в количестве около 6 мг/л (ГОСТ — 3 мг/л), сивушное масло 6—10 мг/л (ГОСТ — 3 мг/л) или метанол 0,05% (ГОСТ — 0,03%). Образцы фальсифицированных водок с содержанием микропримесей, приближающимся к таковому в дистиллированных алкогольных напитках, встречаются исключительно редко. К образцам такой продукции прикладывается эпитет – токсичная. А население, благодаря стараниям средств массовой информации, пребывает в полном убеждении, что причина роста отравлений алкоголем обусловлена этим фактором. Не удивительно в связи с этим, что многие предприятия, производящие водку и ликероводочную продукцию, в последнее время нацелены на производство напитков, максимально освобожденных от микропримесей.

Согласно ГОСТ 30536-97 к токсичным микропримесям отнесены: уксусный альдегид, метиловый эфир уксусной кислоты, этиловый эфир уксусной кислоты, метиловый спирт, изопропанол, пропанол-1, изобутиловый спирт, бутанол-1 и изоамиловый спирт. Между тем, в высококачественном этиловом спирте из зернового сырья методом хромато-масс-спектрометрии обнаруживается более 170 соединений. Помимо регламентируемых ГОСТом в пищевом спирте присутствуют в незначительных количествах кислоты, терпеновые углеводороды, азот-, бор-, кремний-, серу- и хлорсодержащие соединения, а также полифункциональные кислородосодержащие и другие соединения, которые также могут претендовать на роль токсичных микропримесей.

**Болезни вин**

При неправильном хранении и нарушении технологии в винах могут возникнуть болезни, различные дефекты и недостатки. Болезни вин - это изменения состава вина, которые возникают в результате жизнедеятельности микроорганизмов.

Цвель — появляется в аэробных условиях вследствие развития ленчатых дрожжей. На поверхности появляется пленка, вино мутнеет, приобретает неприятный вкус, снижается его крепость. Болезнь обычно возникает в натуральных винах.

Уксусное скисание вызывают уксуснокислые бактерии. На поверхности вина образуется тонкая беловато-сероватая пленка, а на дне — слизистая тягучая масса. Спирт окисляется в уксусную кислоту, в вине появляются резкие вкус и запах уксусной кислоты и ее эфиров. Повышается летучая кислотность вина. Вина считаются здоровыми при содержании летучих кислот до 1,2 г/дм3, при выдержке вина допускается по 1,5 г/дм3. Эта болезнь поражает обычно натуральные белые и красные вина.

Молочнокислое брожение вызывают молочнокислыебактерии в анаэробных условиях. При этом сахар расщепляется до молочной кислоты, накапливаются летучие кислоты, вино приобретает запах кислого молока, квашеной капусты. Болезнь может поражать вина всех типов, но особенно часто слабокислотные и сладкие.

В вине, преимущественно красном, реже белом, в анаэробных условиях также могут развиваться маннитное брожение, пропионовое брожение, прогоркание. При этом изменяется состав вина, оно мутнеет, изменяются его вкус, цвет, запах, в некоторых случаях выпадают осадки.

Ожирение — поражает молодые слабоградусные низкокислотные белые вина. В вине появляется слизь, оно становится тягучим, льется как масло, приобретает пустой и невыраженный вкус; запах не изменяется. Заболевание характерно для натуральных вин с небольшим содержанием сахара.

Мышиный привкус — это заболевание белых и красных натуральных вин, а также десертных специальных вин и шампанского. Вызывают его магнитные нитевидные бактерии, дрожжеподобные плесени, пленчатые дрожжи, разрушающие в анаэробных условиях органические кислоты вина. Мышиный привкус сопровождается молочнокислым брожением вина, разложением глюкозы, фруктозы и сахарозы и накоплением при этом большого количества летучих кислот и молочной кислоты. Увеличивается титруемая и летучая кислотность вина, появляется ацетамид — вещество с отвратительным мышиным запахом.

Для предупреждения болезней вина применяют стерильный розлив горячий розлив, бутылочную пастеризацию, внесение консервантов перед розливом вина.

Дефекты вин. Это изменения качества вина, которые возникают в нем в результате физико-химических или биохимических процессов. При этом могут изменяться окраска вина, выпадать осадки появляться посторонние привкусы и запахи. Наиболее распространены физико-химические помутнения:

1. коллоидные помутнения — белковые, полисахаридные, полифенольные, липоидные;

2. кристаллические помутнения — выпадение кристаллов органически солей калия и кальция, в основном винной кислоты и некоторых других.

Металлические кассы — железный белый и черный, медный, оксидазный, алюминиевый и др.

Железный (черный) касс или почернение, красных и белых вин наблюдается при избыточном содержании в вине желез (более 10 мг/л), которое взаимодействует с дубильными и красящими веществами. Развитие черного касса сопровождается выпадение осадка, помутнением и изменением окраски вина.

Медный касс появляется при повышенном содержании меди (более 5 мг/л) и сопровождается выпадением осадка красно-коричневого цвета. Развивается в основном в белых винах.

Оксидазный касс — это побурение белых и красных вин под влияние окислительных ферментов, попадающих в вино и больного и подгнившего винограда и воздействующих на дубильные и красящие вещества.

Дефекты могут возникать также в результате использования недоброкачественного винограда (больного, загрязненного и др.), нарушения технологии (терпкий, горький гребневый вкус, дрожжевой привкус), плохой подготовки тары и аппаратуры, использования подсобных материалов низкого качества.

Сероводородный запах вина – возникает вследствие чрезмерной сульфитации вина сернистым ангидридом или попадания в вино серы с винограда, недавно обработанного минеральными веществами.

Рисунок 1. Динамика смертельных отравлений алкоголем в России (в пересчете на 100 тысяч населения)

Требования к качеству и безопасности алкогольной продукции регламентированы следующими Государственными стандартами:

ГОСТ Р 51355-99 Водки и водки особые. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на водки и особые водки, представляющие собой спиртные напитки, крепостью 40,0-45,0; 50,0 и 56,0 %, полученные обработкой специальным адсорбентом вводно-спиртового раствора, с добавлением ингредиентов или без них, с последующим фильтрованием.

ГОСТ Р 51786-2001 Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности - настоящий стандарт распространяется на водку и этиловый спирт из пищевого сырья и устанавливает газохроматографический метод определения их подлинности по содержанию токсичных микропримесей: сивушного масла (2-бутанола, 1-пентанола, 1-гексанола), кротональдегида, кетонов (ацетона и 2-бутанона), ароматических спиртов (бензилового и 2-фенилэтанола), ароматического альдегида (бензальдегида), этилового эфира, диэтилфталата, метилового спирта, сивушного масла (2-пропанола, 1-пропанола, изобутилового спирта, 1-бутанола, изоамилового спирта), уксусного альдегида, сложных эфиров (метилацетата, этилацетата).

ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на столовые вина и столовые виноматериалы, в нем предъявлены требования обеспечивающие безопасность, качество и маркировку продукта.

ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на виноградные вина и виноградные обработанные виноматериалы, поставляемые на внутренний рынок и на экспорт.

ГОСТ Р 51283-99 Вина медовые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52558-2006 Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия.

ГОСТ 28616-90 Вина плодовые. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на плодовые вина, приготовленные путем спиртового брожения сока свежих плодов, получаемого из предварительно подброженной плодовой мезги.

ГОСТ Р 52195-2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на ароматизированные вина.

ГОСТ Р 51159-98 Напитки винные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51156-2005 Коктейли винные газированные. Общие технические условия.

ТУ 9173-635-00008064-05 Ягодно-фруктовые натуральные вина Технические условия.

ТУ 9173-640-00008064-05 Вина ягодно-плодовые натуральные Технические условия.

ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52191-2003 Ликеры. Общие технические условия. ГОСТ Р 52192-2003 Изделия ликероводочные Общие технические условия.- настоящий стандарт распространяется на ликероводочные изделия: наливки, пунши, настойки сладкие, настойки полусладкие слабоградусные, настойки горькие, настойки горькие слабоградусные, напитки десертные, напитки слабоградусные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джины.

ГОСТ Р 52135-03 Плодовые водки. Общие технические условия.- настоящий стандарт распространяется на плодовые водки, за исключением виноградных водок.

ГОСТ Р 51618-2000 Коньяки российские. Технические условия.

ГОСТ 12494-77 Коньяки (бренди), поставляемые на экспорт. Настоящий стандарт распространяется на коньяк (бренди), представляющий собой алкогольный напиток со специфическим букетом и вкусом, приготовленный из выдержанного коньячного спирта и поставляемый на экспорт.

ТУ 10-05031531-159-94 Напитки крепкие алкогольные. Бренди. Общие технические условия.- настоящие технические условия распространяются на крепкие алкогольные напитки (бренди), вырабатываемые из коньячного или виноградного спирта или виноматериалов с добавлением различных компонентов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора РФ для применения в виноделии.

ГОСТ Р 51300-99 Кальвадосы российские. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51145-98 Спирты коньячные. Технические условия.- настоящий стандарт распространяется на коньячные спирты молодые и выдержанные, предназначенные для производства российских коньяков, бренди и других алкогольных напитков.

ГОСТ Р 51298-99 Дистиллят винный. Технические условия - настоящий стандарт распространяется на винный дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

ГОСТ Р 51279-99 Дистиллят плодовый. Технические условия - настоящий стандарт распространяется на плодовый дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

ГОСТ Р 51272-99 Сидры Технические условия.

ГОСТ Р 51158-98 Вина игристые. Общие технические условия. - настоящий стандарт распространяется на игристые вина, полученные методом шампанизации из подслащенных обработанных сухих и десертных виноматериалов, недобродов, мистелей или виноградного сока путем сбраживания в герметичных сосудах под давлением образующейся при брожении двуокиси углерода и обладающие игристыми свойствами.

ГОСТ 13918-88 Советское шампанское. Технические условия.- настоящий стандарт распространяется на Советское шампанское, получаемое насыщением двуокисью углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении обработанных виноматериалов в бутылках, резервуарах или системе резервуаров.

ГОСТ 12134-87 Вина игристые для экспорта. Технические условия - настоящий стандарт распространяется на игристые вина, насыщенные двуокисью углерода эндогенного происхождения при вторичном брожении обработанных виноматериалов и предназначен для экспорта.

ГОСТ Р 51165-98 Российское шампанское. Общие технические условия - настоящий стандарт распространяется на Российское шампанское, приготовленное по специальной технологии в результате вторичного брожения обработанных шампанских виноматериалов в герметических сосудах под избыточным давлением образующейся при брожении двуокиси углерода.

ТУ 9176-145-00008064-97 Фрукты и ягоды в вине - настоящие технические условия распространяются на фрукты и ягоды, залитые виноградными или плодовыми виноматериалами, с добавлением или без добавления спирта, сахара, плодово-ягодных спиртовых соков, других компонентов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора РФ для применения в виноделии и предназначенные для реализации в торговой сети. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов - удельная активность цезий-137, удельная активность стронций-90, массовые концентрации кадмия, свинца, мышьяка, ртути.

**Меры снижения и предотвращения опасных последствий**

Одной из актуальных проблем российского потребительского рынка является фальсификация продуктов питания, в том числе алкогольной продукции, реализуемых населению через розничную торговую сеть. Чтобы защитить свое здоровье, а возможно и сохранить жизнь от некачественной и опасной алкогольной продукции, необходимо соблюдать при выборе алкогольной продукции простейшие признаки ее подлинности.

Итак, для того, чтобы застраховать себя от приобретения фальсифицированной алкогольной продукции, покупателю необходимо, в первую очередь, осуществлять покупку алкогольной продукции только в торговых объектах, имеющих в уголках для потребителей информацию о наличии у объекта соответствующей лицензии на право розничной продажи алкогольной продукции, выданной Службой Республики Коми по лицензированию.

Продавец торгового объекта обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения покупателя достоверную информацию о товаре и его изготовителе, например, предъявив по Вашему требованию документы на алкогольную продукцию, которую Вы желаете приобрести. Такими документами могут быть либо качественное удостоверение для отечественной продукции, либо сертификат соответствия, либо справка к товарно-транспортной накладной (если это отечественная продукция) или к грузовой таможенной декларации (если это импортная продукция). Ознакомившись с одним из предложенных Вам документов, Вы можете сверить (сопоставить) сведения, указанные в документе на алкогольную продукцию с данными маркировки, указанными на бутылке (упаковке). При этом идентичными (одинаковыми) должны быть наименование продукции, производителя, место его нахождения и т.д.

Далее, Вы можете визуально обратить внимание на следующее:

1.Состояние укупорки алкогольной продукции – колпачок должен плотно сидеть на горлышке бутылки, не должен прокручиваться, не иметь следов механического зажима, если колпачок винтовой - он должен иметь предохранительное кольцо, которое должно разрываться только при открывании (вскрытии) бутылки, кроме того, при переворачивании бутылки – ее содержимое не должно вытекать.

2. Посмотреть содержимое бутылки - нужно перевернуть бутылку вверх дном и посмотреть в проходящем свете, это позволит установить наличие осадка или посторонних включений, которые при наличии начнут оседать вниз. Наличие осадка и посторонних включений в алкогольной продукции не допускается, за исключением коллекционных вин (если вино «коллекционное» - это указано на этикетке).

3. Посмотреть наличие обозначения на бутылке (упаковке) даты розлива, которая наносится производителем либо на обратную сторону бутылки, либо на этикетку, либо на стекло, либо на колпачок, но в любом случае должна быть легко читаемой и четкой.

4. Посмотреть наличие и состояние на бутылках (упаковках) этикеток, которые должны быть наклеены без перекосов, разрывов и содержать полную информацию о наименовании и местонахождении производителя, о наименовании продукции, обозначение ГОСТ Р (кроме импортной продукции), емкость тары, крепость, информацию о противопоказаниях к применению и вреде употребления, если это водка – то состав продукта и т.д.

Поддельные этикетки, которые наносят на фальсифицированную алкогольную продукцию, обычно бывают тусклыми, иногда содержат неправильную информацию об изготовителе, грамматические ошибки, исправления и корректировки надписей, зачастую в них допускаются ссылки на устаревшие недействующие нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы).

5. Наличие марок:

Марки (акцизные – на импортной продукции, федеральные специальные – на отечественной) должны быть наклеены на алкогольную продукцию, крепостью свыше 9 процентов. Название алкогольного напитка на марке должно совпадать с названием на этикетке, кроме того на марке должна содержатся информация об объёмной доле этилового спирта в продукте (в простонародье – «градус») и объём тары в литрах или в дм3, которая также должна совпадать с информацией на этикетке. Марка должна быть целой без повреждения.

6. Чтобы сократить Ваш риск в приобретении фальсифицированной алкогольной продукции в добровольном порядке оптовая организация-поставщик продукции проверяет в лаборатории ее качество и безопасность и прошедшую лабораторные испытания алкогольную продукцию дополнительно маркируют Знаком Добровольного контроля Качества (ДКК).

Поэтому сегодня у потребителя появляется новая возможность узнать информацию о качественной и безопасной алкогольной продукции.

Знак ДКК имеет вид этикетки, аббревиатуру: Республика Коми, контроль качества, проверь подлинность, внизу 8 - значный номер, предназначенный для проверки подлинности Потребителями в единой информационной базе алкогольной продукции, прошедшей систему добровольного контроля непосредственно через Интернет в режиме «on-line» на сайте КП РК «Север-контроль» http://www.svkontrol.ru/.

Набрав номер Знака ДКК (указанный внизу знака), можно будет получить следующую информацию об алкогольной продукции из базы данных:

Вид и наименование продукции,

Наименование производителя

Крепость

Дата изготовления

Кроме того, чтобы убедиться в качестве и безопасности закупаемой Вами алкогольной продукции, можно позвонить по номеру телефона, указанному на Знаке ДКК, продиктовать 8-значный номер, и в ответ Вы получите информацию из базы данных КП РК «Север-контроль» о том, действительно ли данная продукция проверена в лаборатории и соответствует по испытанным показателям всем параметрам по качеству и что она не опасна для здоровья.

Таким образом, наличие на алкогольной продукции дополнительной этикетки в виде «Знака Добровольного Контроля Качества» является не только гарантом качества и безопасности приобретаемого Вами алкогольного напитка, но и подтверждением того, что данная продукция находится в законном обороте, так как сопровождается полным перечнем необходимых документов, подтверждающих ее происхождение. А значит такая продукция не опасна для здоровья, однако необходимо помнить, что чрезмерное употребление алкогольной продукции вредит Вашему здоровью и ее потребление противопоказано подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

Начиная с 1992 года и до последнего времени к числу причин, определяющих рост алкогольно-зависимой заболеваемости и смертности в Российской Федерации, относят увеличение потребления населением суррогатов алкоголя, а также незаконно произведенной и некачественной алкогольной продукции. В кругу экспертов, представителей медицины, политиков, журналистов и в обществе в целом существует стойкое убеждение в том, что одна из главных причин отравлений алкоголем связана с употреблением низкокачественных и нелегально произведенных алкогольных напитков. Для примера, в официальном документе «Итоги деятельности Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения РФ по надзору за производством, реализацией спиртов и алкогольной продукции в Российской Федерации за 2002 год»[3](http://www.demoscope.ru/weekly/2006/0263/analit01.php%22%20%5Cl%20%22_FNR_3#_FNR_3) сообщается, что «Уровень потребления алкоголя в России на душу населения в год является одним из самых высоких в мире. При этом не менее четверти от этого объема составляет токсичный, фальсифицированный алкоголь, часто технический и не предназначенный для потребления людьми». В качестве еще одной иллюстрации можно привести материалы расширенного заседания экспертов Государственной думы, Совета Федерации, Торгово-промышленной палаты РФ, федеральных министерств и ведомств, органов власти субъектов РФ, участников алкогольного рынка от 29 октября 2002 года на тему: «Проблемы алкогольного рынка России». На стр. 7 части 2 этого документа утверждается, что «Отравления алкоголем и смерти от случайных отравлений в подавляющем большинстве случаев являются результатом потребления алкогольных напитков, произведенных нелегально, т.е. незаконно».

Не удивительно, что в средствах массовой информации обыденными являются словосочетания «токсичный суррогат», «токсичный фальсификат» или утверждения о том, что все смертельные отравления алкоголем в том или ином регионе России спровоцированы употреблением некачественной водки. Более того, аналогичные высказывания позволяют себе ведущие психиатры-наркологи Российской Федерации: «Высокий уровень потребления алкоголя в России в послереформенный период, значительный процент которого составляют нелицензированные изделия, содержащие ядовитые примеси, приводит к значительному увеличению числа алкогольных психозов и смертности, связанной с отравлением суррогатными алкогольными изделиями, а также косвенными причинами, связанными с пьянством и алкоголизмом».

Практическим следствием восприятия указанной точки зрения являются разнообразные мероприятия государственного и регионального уровней, преследующие цель сократить размеры алкогольной заболеваемости и смертности и реализуемые путем ужесточения существующих и введения новых требований, методов и организационных усилий по контролю качества и безопасности алкогольной продукции. В качестве примера можно привести указ Президента РФ от 30 апреля 1997 года №442 «О дополнительных мерах по предотвращению незаконного производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» и постановление правительства РФ от 14 июля 1997 года №686 «Об утверждении мероприятий по предотвращению незаконного оборота алкогольной продукции на потребительском рынке Российской Федерации на 1997 год», в которых, в частности, предписывалось усилить госконтроль за алкогольной продукцией, прошедшей сертификацию, а также организовать углубленное изучение токсичности спиртов, алкогольных напитков, биологически активных соединений и пищевых добавок, образующихся или вводимых в процессе производства и хранения алкогольной продукции, и разработать критерии их безопасности для человека. Еще одно постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 апреля 2000 года №2 «Об усилении госсанэпиднадзора за алкогольной продукцией» предусматривало разработку положения о порядке проведения экспертизы и согласования технической документации на производство алкогольной продукции, содержащей в своей рецептуре биологически активные компоненты и добавки, разработку методики интегральной оценки токсичности алкогольных напитков и создание головного испытательного центра алкогольной продукции.

**Список литературы**

1. Новиков В.М., Голубкина Л.Т. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.- М.: Просвещение, 2000г.

2. Приходько Ю.В., Самбурова Г.Н. “Безопасность потребительских товаров” Владивосток, издательство ДВГАЭУ 1999г.

3. Internet