

100 процентов кавказских портвейнов - подделка

С удручающими результатами завершилась проверка предприятий, занимающихся оптово-розничной продажей вина на Дону, которую проводило Управление Госторгинспекции РФ по Ростовской области. Все представленные 37 образцов виноградных вин признаны не соответствующими стандартам, забраковано 3572 дкл вина.

По заключению Центральной дегустационной комиссии при Министерстве сельского хозяйства и продовольствия администрации Ростовской области, в представленных на проверку портвейнах отсутствует характерный данному типу вина карамельный тон, а в кагорах и винах ощущаются посторонние тона во вкусе и аромате, обусловленные применением ароматизаторов и подсластителей химического происхождения.

- Не надо быть большим специалистом, чтобы понимать, что настоящее вино не может обладать таким неестественным рубиновым цветом и сильным ароматом, - делится своими впечатлениями от дегустации Ольга Попова, заместитель руководителя Управления Госторгинспекции по Ростовской области. - Но на этикетке информация о применении химических компонентов отсутствует. Вместо этого производители пишут: вино натуральное из винограда. На самом же деле название этому эрзацу должно быть иное искусственное вино или винный напиток.

Во всех партиях вина, по заключению лаборатории Госторгинспекции по Ростовской области, приведенный экстракт занижен в два-три раза, что свидетельствует о нарушении технологии и рецептур приготовления. Кроме того, партия "Кагора Десертного" не имела указания об изготовителе и дате выработки.

В поле зрения дегустационной комиссии попали портвейны "777", "Агдам", "33", "Портвейн 72", "Кавказ", кагор "Элитный". Согласно товарно-сопроводительным документам, изготовителями этой продукции являются предприятия, расположенные в регионах, которые практически не имеют своей сырьевой базы: в Кабардино-Балкарской Республике, Республике Северная Осетия-Алания и Московской области. Как говорится в заключении специалистов Госторгинспекции, эти предприятия работают на низкосортном сырье, используют химические компоненты и тем самым фальсифицируют вино. Напитки поставляются по цене от 13 до 18 рублей за бутылку 0,7 при себестоимости натурального вина 24 рубля за тот же объем.

Примечательно, что вся забракованная продукция сопровождается удостоверениями качества, выданными лабораториями изготовителей, и сертификатами соответствия, полученными в центрах стандартизации и метрологии КБР и РСО-Алания. По итогам проверки за реализацию фальсифицированных вин к административной ответственности привлечено 14 юридических и должностных лиц, которые оштрафованы более чем на полмиллиона рублей.

И нельзя с уверенностью сказать, что примененные синтетические компоненты безвредны для здоровья. Для ответа на этот вопрос потребуются специальное исследование.

К.Погонцева

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)