**Содержание**

Введение.......................................................................................................3

РАЗДЕЛ І. Виноградно-винодельческий комплекс............................................7

I.1.Особенности виноградно-виноделческого комплекса..................7

I.2.Значение и роль виноградно-виноделческого комплекса..........10

I.3.Структура виноградно-виноделческого комплекса.....................11

РАЗДЕЛ ІI. История и закон «О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ».................................15

II.2.Исторические сведения о виноградарстве и виноделие Крыма.15

II.3.ЗАКОН УКРАИНЫ проект «О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»..................18

РАЗДЕЛ III. Проблемы и развития виноградно-винодельческого комплекса Крыма..............................................................................................30

III.1. Перспективы развития на примере винзаводов «Магарач» и «Мадера»............................................................................................30

III.2. Климатические сложности выращивания виноградников.......31

III.3. Биологические сложности..........................................................33

III.4. Экономические сложности развития виноградарства и виноделия...........................................................................................40

Заключение и выводы................................................................................50

Список использованной литературы........................................................53

**Введение**

«Не стану я жалеть о розах,

Увядших с легкостью весной,

Мне мил и виноград на лозах,

В кистях созревших под горой.»

А. С. Пушкин

Удивительной красотой солнечных гроздей, яркой зеленью кружевных листьев виноградная лоза выделяется среди множества плодовых растений. Кто закладывает новый виноградник, кто думает о мирной жизни, об изобилии, о здоровье людей. Не даром еще в глубокой древности лоза винограда служила символом мира и плодородия.

Путь жизни проходит через виноград, утверждали древние. И не зря. Солнечные душистые ягоды придают человеку силу, бодрость и жизнерадостность.

Из покон веков кудрявые зеленые лозы используют для украшения жилищ. Вьющейся винград радует глаз человека оживляет улицы. Даже самый не приметный дом или беседка обвитый виноградом становится наряднее. С древних времен человека порождала долголетие лозы. Кусты виноградника живут и плодоносят 80 – 100 лет, а в отдельных случаях и больше. Виноград – высокодоходная культура. Он быстро и наиболее полно вознаграждает человека за труд и заботу уже на третий-четвертый год после посадки приносит полновесные гроздья.

Чтобы был добрый урожай нужны умелые трудолюбивые руки. Только люди, творческие любящие землю и виноградную лозу становятся подлинными певцами виноградорства, а искустно возделанные виноградники – поэмой написанной ими.

Виноградная лоза – детя щедрого южного солнца. Под его благодатными лучами в ягодах настаивается сладость и душистые сока, изысканность и полнота вкуса, яркость красок.

Главными производителями винодельче­ской продукции являются винсовхозы — предприятия первичного виноделия, в цехах и под­валах которых перерабатывают виноград, обрабатывают и выдерживают виноматериалы. Розлив и оформление готовой продукции осуществляют заводы вторичного виноделия. Вина отлича­ются технологией изготовления, химиче­ским составом, окраской, вкусовыми и арома­тическими качествами.

Вина разделяют на марочные и ординар­ные. Марочные выделяются высоким качест­вом, постоянством состава и вкусовых свойств, что достигается выдержкой от полутора до шести лет. Основную массу виноградных вин составляют ординарные, которые идут в про­дажу не ранее, чем через три месяца после переработки винограда. Среди ординарных отдельную группу образуют сортовые вина, которые в отличие от сепажных и купажных, приготовлены из винограда одного сорта. Бо­лее точным признаком классификации явля­ется химический состав виноградных вин.

По содержанию углекислоты вина делятся на тихие и игристые. Игристые вина, к которым относятся Советское шампанское, Цымлянское красное игристое, Игристое мус­катное и некоторые другие, содержат значи­тельное количество углекислого газа, образую­щегося при повторном брожении вин в закры­тых бутылках или специальных резервуарах-акратофорах. Такое вино, налитое в бокал, пенится, играет. В тихих винах углекислота содержится в незначительных количествах.

По окраске различают вина белые, розовые и красные. Белые вина имеют богатые оттенки — от зеленоватого до золо­тисто-желтого и темно-янтарного. Окраска красного вина интенсивная, с характерными оттенками: синеватым (молодые вина), руби­новым и кирпичным (старые вина).

По содержанию сахара и спирта вина клас­сифицируют на столовые, десертные и крепкие

Столовые вина — продукт полного выбраживапия виноградного сусла. Эти вина содержат менее одного процента несброженного сахара, поэтому их называют сухими винами. Спиртуозность столовых вин невысо­кая — от 9 до 14 об.% спирта, в зависимости от сахарности и использованного винограда.

Столовые с полусухие вина содержит 9 - 14 об % спирта и 0,5—3% сахара.

Столовые полусладкие вина содержат 9—13 об.% спирта. В этих винах сахар не выбраживает до конца и остается в количестве 3—8%.

Десертные вина получаются в ре­зультате неполного сбраживания виноградного сусла. Брожение останавливают добавле­нием спирта в бродящее сусло. Содержание спирта в десертных винах умеренное, 12— 17 об.%. Вина, содержащие выше 20% сахара, называются ликерными. Чем выше сахари­стость вин, тем меньше требуется спирта для обеспечения их биологической устойчивости.

Крепкие вина отличаются от десерт­ных большим содержанием спирта — от 17 до 20 об.% и меньшим количеством сахара.Сахаристость крепких вин невысокая — до 14%. К этой категории относятся сухие и по­лусладкие мадеры, портвейны, сухие, полусу­хие и полусладкие хересы, марсалы.

Отдельной группой стоят ароматизированные вина, к которым принадле­жат вермуты. Вермут — виноградное вино, настоянное на различных пахучих материалах растительного происхождения. В состав их входит полынь, откуда и произошло название (нем. Vermuth — полынь), ваниль, корица, хинная корка, кардамон, золототысячник, чебрец, тысячелистник, мята, березовые почки, липовый цвет, зубровка и др.

В развитии вина можно различить отдель­ные этапы, сравниваемые иногда с ростом жи­вого организма: вино рождается в процессе брожения, формируется при выпадении осад­ков, созревает, максимально развивая свои качества, стареет, теряя их, и наконец, разла­гаясь, медленно отмирает. Для каждого вина есть предельный возраст, при котором дости­гается наиболее полное развитие вкуса и бу­кета. Оптимальный возраст для некоторых вин наступает очень скоро, например, для полу­сладких — через несколько месяцев. Белые столовые вина созревают при одно-полуторалетней выдержке. Красные столовые вина вы­держивают обычно два-три года, сладкие мус­каты тоже. Для большинства десертных и крепких вин оптимальный возраст не совпа­дает с экономически целесообразными срока­ми выдержки. Высокосахаристые десертные вина развивают максимальные качества при 6—10-летней, а некоторые типы крепких вин (мадера, херес) при 10—15-летней выдержке.

Виноградно-винодельческий комплекс является одной из экономико образующих областей сельского хозяйства. Отрасль нужно поддерживать как никогда раньше, так как она имеет большие перспективы развития в будущем. Крымские вина экспортируются в разные страны мира и выигрывают Гран-при, что свидетельствует о их уровне качества.

**РАЗДЕЛ І. Виноградно-винодельческий комплекс**

**I.1. Особенности виноградно-виноделческого комплекса**

Виноград выращивается во всех природных зонах Крыма, кроме гор. Для технических сортов идущих на приготовление вина, черезвычайно важны микроклиматические условия, поэтому для самых лучших вин сырье выращивается в очень не многих местах. Однако столовые сорта везде удаются неплохо. Для причерноморской степи и степных районов Крыма характерны сорта очень раннего срока созревания (с конца июня до конца августа): Жемчуг Саба, Иршал Оливер, ранний Могарача, Кардинал, Фиолетовый ранний. Раннего (в конце августа в первых числах сентября): Королева виноградников, Чауш, ранний Ви Ра, Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Мускат Оттонель, Одесский ранний.

Среднего срока созревания (во второй половине – конце сентября): Янош, Сенсо, Мускат гамбургский, Красавица Цеглера.

Позднего срока созревания (в начале октября): Днестровский розовый, Молдавский черный, Италия, Карабурну.

Очень позднего срока созревания (в середине октября): Агадал, Молдова.

Такой набор сортов обеспечивает непрерывное поступления высоко качественного винограда, начиная с конца июля до начала сентября и позволяет еще на протяжении двух трех месяцев (ноябрь – январь) успешно сохранять виноград в домашних условиях.

Для получения хороших виноматериалов нужно уникальное сочетание многих факторов. Подобранные десятилетиями сорта винограда, содержащие, казалось бы взаимоискушающие друг друга высокие концентрации сахаров, органических кислот, танинов и других веществ, ведут себя совершенно по разному в разных климатических зонах. Но и районированные, приуроченные к определенным виноградникам сорта проявляют свои свойств только к определенным виноградникам. Сорта проявляют свойства только в определенные благоприятные для них годы.

Чтобы изготовить марочные вина нужно не меньше восемнадцати месяцев выдерживать в бочках хорошие виноматериалы. Уникальность марочных вин состоит в том, что до выдержки они в большинстве свое уступают по качеству аналогичным столовым винам, но после выдержки намного их превосходят.

Коллекционными могу стать марочные вина более четырех трех летнего хранения в бутылках. Для создания энологического шедевра необходимо выделения на стенка бутылки и пробках небольшого количества осадка называемого винным камнем. За каждые пять лет стоимость коллекционных вин удваивается, но каждое вино, в зависимости от сорта и года урожая, может выдерживаться строго определенные время для данного подвала. После ежегодной дегустации судьи принимают решение пустить вино в продажу или оставить еще на год до следующей дегустации. Раньше коллекционные вина могли пробовать только ответственные работники высокого ранга. Сегодня вина доступны всем.

Санитарные требования и техника безопасности. Стены про­изводственных помещений частично или полностью облицовы­вают стеклянной или керамической плиткой. Полы выполняют из водонепроницаемого стойкого покрытия с уклоном для стока воды. Потолки не реже одного раза в год белят с добавлением 10%-го медного купороса или красят водоэмульсионной поливинилацетатной краской. Согласно графику (лучше в пред­праздничные дни) помещения дезинфицируют, сжигая серу из расчета 30 г/м3. До начала работы металлическое оборудование защищают от коррозии, а по окончании помещения проветри­вают, чтобы концентрация диоксида серы (SO2) в воздухе не превышала дозы, указанной в стандарте.

Для удаления избытка влаги, посторонних запахов помеще­ния вентилируют. В основном применяют естественную венти­ляцию, но там, где скапливаются диоксид углерода (бродильное отделение), пары воды (моечное отделение), пары спирта (выдержка крепких вин), диоксид серы (винохранилище), ис­пользуют искусственное вентилирование. Его устраивают так, чтобы не вызывать сквозняки.

Помещения для выдержки вин вентилируют в мягком режи­ме, бродильные отделения — в более жестком (с помощью приточно-вытяжной вентиляции, обеспечивающей двукратный об­мен воздуха в час). Летом и зимой приточную вентиляцию при­меняют для регулирования температуры воздуха в помещениях. В помещениях необходимо максимальное естественное осве­щение. Для этого в стенах предусматривают оконные проемы, расположенные у потолка, чтобы солнечные лучи не попадали на технологические емкости. Основные и вспомогательные служ­бы оборудованы и искусственным освещением. Окна и фонари регулярно очищают от пыли. Любые изменения в назначении помещения влекут за собой соответствующие переоборудования осветительных приборов.

Внутри резервуаров используют только переносные электро­лампы напряжением до 12 В в закрытом исполнении с защит­ными сетками.

Оборудование и емкости устанавливают с учетом последо­вательности операций согласно требованиям охраны труда и санитарных правил. Все вращающиеся части машин закрывают металлическими ограждениями, снимать которые разрешается только после полной остановки оборудования. Расстояние между проходами должно составлять не менее 1500 мм, между обору­дованием - не менее 800, до стенки — 800, между резервуара­ми— 300, между ограждениями и приводными ремнями ма­шин— не менее 100 мм (кроме того, последние соединяют с

заземляющим контуром). Оборудование, требующее постоянного обслуживания, на высоте более 1500 мм оснащают стационарными площадками шириной не менее 800 мм, а также лестйицами (600 мм) с уклоном 45 ...50°. Их ограждают перилами высотой

900 мм.

Все движущиеся части оборудования обеспечивают автома­тическими смазочными масленками. Каждая машина, входящая в состав поточной линии (кроме центрального пульта), снабже­на индивидуальной системой управления/Пусковые устройства электроприводов оборудования оснащают нулевой блокировкой. Транспортеры длиной более 10 м оборудуют пусковыми устрой­ствами с любого места обслуживания, а также двусторонней сигнализацией. Теплоизлучающие поверхности машин, трубопро­водов, аппаратов надежно термоизолируют.

При монтаже оборудования предусматривают меры по борь­бе с шумом и вибрацией. Во взрывоопасных помещениях мон­тажные, демонтажные и ремонтные работы начинают после прекращения технологического процесса при наличии письмен­ного разрешения начальника цеха, согласованного с начальни­ком пожарной охраны. К работе внутри резервуаров допускают лиц не моложе 20 лет. Звено должно состоять из двух человек, причем один из них страхует находящегося внутри.

По окончании работы все оборудование моют холодной водой или горячим 2%-м раствором кальцинированной соды. Оборудо­вание, подлежащее консервированию до нового сезона перера­ботки, тщательно моют, просушивают, металлические части по­крывают техническим вазелином и обертывают бумагой, дере­вянные емкости смазывают насыщенным раствором кальцини­рованной соды. Особое внимание уделяют восстановлению защитных покрытий оборудования и резервуаров. Наружную окраску проводят в соответствии с требованиями промышлен­ной эстетики.

**I.2. Значение и роль виноградно-виноделческого комплекса.**

Винодельческая промышленность – отрасль АПК страны, которая имеет межгосударственное значение. Она тяготеет к районам производства сырья.

Заводы, на которых разливают вино в бутылки, размещаются как в районах выращивания сырья, так и в местах потребления вина (преимущественно в крупных городах).

Некоторые вина украинских предприятий имеют мировую известность: «Массандра», «Золотая балка» и «Коктебель» (Крым), «Шабо» (Одесса).

В вине есть вещества необходимые для обеспечения жизнедеятельности организма: белки и незаменимые аминокислоты, углеводы, винная, яблочная, ортофосфорная кислоты, витамины до двадцати шести микро элементов, биологически структурированная вода, ароматические вещества и многие другие биоактивные соединения. Его с успехом применяют для лечения многих заболеваний.

Обследование больных груп людей проводившейся в Европе и Америке подтвердили защитное действие вина при заболевании, связанных с радиоактивными поражениями, сосудистыми изменениями, старением организма, развитием анкологических новообразований, стрессами и др. Проведенные исследования показали умеренное употребление виноградного вина снижает вероятность инфаркта миокарда, кровоизлияния в мозг, анкологических заболеваний, тормозит развитие атеросклероза увеличивает продолжительность жизни человека. Кстати, многие виноделы – долгожители.

Группа киевских исследователей установила положительное влияние вина на нервные окончания при лечении наркомании.

Все красные вина Крымского полуострова обладают бактерицидными свойствами и благотворно влияют на слизистую кишечника. Белые десертные вина питают глюкозой сердечную мышцу. Красные и белые портвейны поднимают тонус нервной системы. Живительный виноградный сок часто сравнивают с молоком. И в самом деле, килограмм свежего винограда приравнивается к 1-7 литру молока. Очень хорош и питателен не только свежий но и высушенный виноград в странах Востока, рассказывает придание войны, выступая в поход брали с собой киш-миш, смешанный с орехами. Это давало им силы переносить тяготы дальних походов.

**I.3. Структура виноградно-виноделческого комплекса**

Территория, помещения и оборудование предприятий

Устройство территории и оборудование помещений. Заводы по переработке винограда расположены в зданиях промышлен­ного типа, отвечающих требованиям строительно-санитарных норм и правил (СНиП), правил противопожарной безопасности, а также специальным требованиям, связанным с технологией производства.

Всю территорию ежедневно убирают, зимой очищают от снега и посыпают песком, мусоросборники дезинфицируют 10%-м раствором хлорной извести, ухаживают за зелеными насаждениями. Ночью территорию и ограждения по периметру освещают. Площадки стоянок и мойки автотранспорта разме­щают в стороне от производственной площадки. Ширина дорог составляет 4 ... 6 м.

Коммуникации водоснабжения и канализационную систему прокладывают согласно генеральному плану предприятия. Ка­чество воды, используемой для хозяйственно-питьевых и техно­логических целей, должно отвечать требованиям стандарта. В производственных помещениях устанавливают водопроводные краны, раковины для мытья рук, проводят системы горячего водоснабжения и отопления. -

На предприятиях прокладывают две раздельные системы канализации для сточных вод: незагрязненных (от котельной, холодильных установок, теплообменников) и загрязненных (хо­зяйственно-бытовых стоков, от мытья оборудования и полов). Для отвода воды внутри помещений устраивают трапы и слив­ные воронки. Водосточные трубы, которые нельзя соединять с канализационной сетью, располагают в стороне от рабочих мест и оборудования.

Загрязненные сточные воды отводят с территории, предва­рительно очистив от минеральных и органических примесей (нерастворимых, растворимых, коллоидальных и бактериальных). Для предварительной обработки и очистки применяют механи­ческие (процеживание, отстаивание, фильтрацию) и химические способы (коагуляцию, нейтрализацию, регенерирующую фильт­рацию, ионоактивацию).

Органические вещества удобно выделять биологической очисткой. Она эффективна на полях орошения и фильтрации или

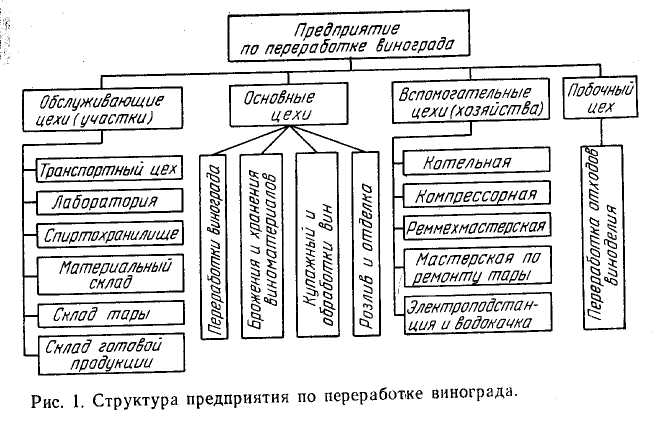
в биологических прудах, которые проектируют для пунктов пер­вичной переработки винограда в сельской местности.

Здания и сооружения строят из сборного железобетона и унифицированных строительных деталей, а также из местных материалов. При этом максимально сохраняют зеленые насаж­дения, предусматривают установленные санитарно-защитные зоны. Большинство помещений для удобства блокируют в одном здании (сплошная застройка). Их проектируют наземными или подземными (подвалы), одноэтажными (сетка колонн 12x6 и 18x6 м) и многоэтажными (6x6 м).

Производственные службы (рис. 1) делят на основные, вспомогательные, обслуживающие и побочные. В основных по­мещениях выпускают продукцию согласно профилю предприя­тия.

К обслуживающим участкам относятся: производственная лаборатория, проводящая технохимический и микробиологиче­ский контроль за сырьем, полуфабрикатами и готовой продук­цией; складские помещения для материалов, тары, готовой про­дукции; спиртохранилище, где хранят запасы спирта-ректифи­ката; транспортные средства, снабжающие завод извне основ­ными и вспомогательными материалами, тарой, бутылками,— автомобили, или ведущие погрузочно-разгрузочные работы на территории — электрокары.

Во вспомогательные цехи входят: котельная для подачи пара и горячей воды; компрессорная установка для выработки холо­па и охлаждающего рассола; ремонтно-механическая мастерская; бочкомойка и бондарная мастерская. Побочный цех вклю­чает участки по переработке вторичного сырья (отходов).



**РАЗДЕЛ ІI. История и закон «О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»**

**II.1. Исторические сведения о виноградарстве и виноделие Крыма**

Великий древнегреческий врач Гиппократ говорил: «Вино чудесным образом приспособлено для здоровья и больных. Если оно назначено во время и в надлежащем количестве.» с незапамятных времен известно о свойстве красного вина обеззараживать плоху питьевую воду. О лечебных свойствах вина писал Гален и П. Павлов и многие другие ученые.

Крымское виноделие широко развивается в период византийского правления, о чем свидетельствует множество винодавилен – тарапанов конца первого тысячелетия, обнаруженных во многих местах в частности среди руин пещерных городов. Во времена крымского порта и турецкого владычества несовместимы с исламом виноделие сохраняется в не товарном хозяйстве относительно немногочисленных христиан полуострова. После присоединения России развитие виноделия получает государственную поддержку так как любое сокращение статей импорта одинаково выгодно как подданным так и правителям. В 1804г. академик Палиаз организовал в Судакском урочище Ачиклар первое российское государственное училище виноградарства и виноделия просуществовавшее около 40 лет, за это время в разные концы крыма были разосланы сотни тысяч лоз и подготовлены сотни замечательных специалистов получивших не только отличную школу, но и научившихся глубокой преданности благородному делу которое потом передавалось из поколения в поколение.

Академик ХХ века Стевен известен нам прежде всего, как основатель Никитинского сада, но создание ботанического сада было только частью утвержденного императором александром первого плана, согласно которому в крыму нужно было аклиматизировать южные растения, распространить их и разбить сады и виноградники. Начиная с 1807г. и до конца своих дней Христиан Христофорович подолгу работал над проблемой развития виноградарства в судаке.

Князь Лев Сергеевич Галицин был главным виноделом удельного ведомства в 1888 году поблизости от деревни Толкук в солнечной долине под Судаком он устраивает винные подвалы Архадерессе для выдержки вин.

Лев Сергеевич видел развитие крымского виноделия в производстве шампанского, десертных и ликерных вин. Не смотря на то, что перегонка спирта имеет куда более простую природу, чем сложные биохимические и биофизические процессы виноделия, эта технология стала общедоступной только в XIV – XV веках. Человечеству понадобилось почти 700 лет, чтобы поставить на промышленную основу приобретенную арабскими алхимиками перегону.

Добавление спирта в виноматериалы обеспечивало сохранность вина, но безнадежно портило его вкус. К XVIII веку была изобретена выдержка крепленых вин в системе солера. Для этой системы бочки из определенных видов дуба составляются под открытым небом или в стеклянных оранжереях в несколько рядов (обычно их бывает от 3 до 14, но иногда встречаются 50, 60 и даже 80 ) готовым является содержимое последнего ряда бочек. Один раз в год часть этого вина переливают в бутылки а бочки доливают вино из предпоследнего ряда, а так далие пока не будут достигнут первичны ряд, заливаемый виноматериалами текущего года.

Многочисленные марки ликерных и десертных мускатов или мускателей названы не по технологии а по одноименной сортовой вариации винограда, название которой в свою очередь происходит от слова «мускусе» характеризуя особо приятный вкус ягод. Молодые вина из муската отличаются резким привкусом и ароматом, который в процессе выдержки приобретает благородную мягкость с питательным оттенком. Наиболее известен крымский «Мускат белый красного камня» удостоенный парижского кубка «Гран-При».

Шампанское – игристое вино изготавливается по особой технологии открытой во французской провинции Шампань.

Детали технологии каждая фирма – производитель держит в секрете, но в целом производство настоящего шампанского происходит по следующей схеме: виноматериалы чаще купажные, длительное время выдерживаются в бочках , затем их от 1 года до 5 лет выдерживают в бутылках, закупоренных «первой» пробкой. После этого бутылки откупоривают, пробки, осарбировавшие осадок, выбрасывают, в вино добавляют виноградный сахар или ликер, количество которого определят сухость конечного продукта. Наконец бутылки вновь закупоривают и выдерживают в течении 3-х лет. Насыщение вина естественным углекислым газом во время вторичного брожения.

С конца XIX века Судакские вина начали экспортироваться во Францию, часть их возвращалась в Россию с французскими этикетками и продавалось дороже. И сегодня шампанского завода Новый свет стоит дешевле неизвестных французских вин. В галицинских винных подвалах Архадерессе делались и делаются многие элитные вина, получавшие на выставках в Париже, Лондоне, Афинах и других городах заслуженные награды сегодня подвалы принадлежат заводу Солнечная долина. Уникальному по своему место положению, климатическим особенностям и аборигенскими сортами винограда. В подвалах Массандры собрано уникальная винотека, из сотни тысяч бутылок коллекционных вин с выдержкой от 10 до 200 лет в том числе Херес урожая 1775 года, Мадера «Реберо Секе» 1837 года, «Аа-Крым Кристи» 1847 года, мускат «Люнель» 1848 года, портвейн красны «Ливадия» 1894 года. Массандровские вина завоевали более 100 золотых и серебрянных медалей, а так же 2 серебрянных кубка «Гран-при».

Важную роль в развитии крымского виноделия сыграл Егор Николаевич Христофоров основатель первой в России частной вино-торговой фирмы в 1853 году. Он выкупил у казны огромные пороховые подвалы в городе Симферополь (ул. Киевская, 73) оказавшиеся сырыми для хранения боеприпасов. Виноматериалы скупались у местного населения на южном берегу, и высококачественные дорогие вина продавались во всех крупных городах империи. Херес выпускаемый фирмой в 1904 году получил «Гран-при» в Париже.

**II.2. ЗАКОН УКРАИНЫ проект «О ВИНОГРАДЕ И ВИНЕ»**

Настоящий Закон определяет общие правовые и экономические основы функционирования виноградарства и виноделия в Украине с целью удовлетворения потребностей внутреннего и внешнего рынков вина, защиты прав производителя и потребителя.

РАЗДЕЛ 1.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Область применения

Закон распространяется на всех производителей винограда, посадочного материала и вина на территории Украины независимо от форм собственности, а также на правовые основы регулирования отношений, которые складываются в сфере производства, реализации, потребления и контроля винодельческой продукции.

Статья 2. Определение основных терминов

Для данного Закона применяются следующие понятия:

виноградо-винодельческая отрасль — совокупность предприятий, организаций, научно-исследовательских учреждений, занятых в сфере переработки винограда, производства и реализации винопродукции.

виноградарство — совокупность организационных и технологических приемов размножения, культивирования и сбора винограда;

виноделие — совокупность организационных и технологических приемов приготовления вина;

технический виноград — свежий виноград, предназначенный для промышленной переработки;

вино — продукт, который получается полным или частичным спиртовым брожением виноградного сусла, дробленого или целого свежего винограда, который имеет объемную долю этилового спирта от 9,0% до 20,0%;

уникальное вино — вино, обладающее единственными в своем роде органолептическими и другими свойствами, связанными с местом произрастания винограда и технологией производства вина, неповторимыми в других виноградо-винодельческих зонах;

виноматериал—сброженное полностью или частично виноградное сусло/предназначенное для приготовления вина или коньячного спирта;

качество вина — совокупность свойств, которые отражают способность вина обеспечивать потребности организма человека в пищевых веществах, органолептические характеристики вина, безопасность его для здоровья потребителя, надежность в отношении стабильности состава и сохранность потребительских свойств;

контроль качества вина — проверка соответствия органолептических, биохимических и физико-химических показателей (критериев) винопродукции нормам и требованиям, установленным нормативной документацией;

потребитель технического винограда и вина — гражданин, предприятие, учреждение, организация, которые приобретают, используют или намереваются приобрести и использовать виноград или вино для удовлетворения своих потребностей;

производитель технического винограда и вина — организация, учреждение, предприятие любых форм собственности, гражданин, которые производят виноград и вино и имеют соответствующую лицензию;

продавец технического винограда и вина — организация, учреждение, предприятие любых форм собственности, гражданин, которые реализуют виноград технических сортов и вино и имеют соответствующую лицензию;

лицензия на право производства винограда технических сортов и вина и их реализацию — разрешение на право производства посадочного материала, винограда и вина и на их реализацию на внутреннем и внешнем рынках, выданное уполномоченными на это органами; декларация о произведенном техническом винограде и декларация о произведенном вине — официальное заявление о произведенном винограде или произведенном вине;

мошенничество в производстве технического винограда и вина — приобретение права на имущество (виноград технических сортов, вино, нормативная документация, оформительно-упаковочные материалы и др.)

или других личных выгод путем обмана или злоупотребления доверием;

фальсификация винограда и вина — обманные изменения с корыстной целью вида (типа) вина или состава и свойств винограда, вина, нормативной документации, оформления готовой продукции и других средств, предназначенных для сбыта и потребления вина, а также использование в виноделии приемов решенных или не предусмотренных. Основным видами производства виноградных вин и основными правилами производства технического винограда, утвержденными в установленном порядке;

сертификация вина — подтверждение соответствия качества продукта требованиям нормативной документации;

сертификация системы качества — подтверждение соответствия совокупности организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурс торое обеспечивает осуществление общего ру^ \_ ства качеством, требованию нормативной документации;

нормативная документация—государственный стандарт, отраслевой стандарт, стандарт предприятия, технические условия, технологические инструкции и другие документы, которые закрепляют требования к производству и качеству винограда технических сортов, виноматериалов и вина.

Статья 3. Государственная стратегия в области виноградарства и виноделия Украины

Государственная стратегия в области виноградарства и виноделия Украины направлена на перспективное развитие отрасли в соответствии с интересами государства, упрочение его экономики, определяется специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

Статья 4. Финансирование виноградо-винодельческой отрасли, научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ

Финансирование развития и реконструкции виноградников и винодельческих предприятий, финансирование научных исследований и опытно-конструкторских работ осуществляется из централизованного фонда, который создается за счет Государственного бюджета Украины, средств от реализации вина из расчета не менее одного процента стоимости готовой продукции, отчислений от штрафов, таможенных тарифов на вина, которые импортируются, а также за счет целевых инвестиций.

Научно-исследовательские учреждения и их опытные хозяйства по виноградарству и виноделию, которые разрабатывают и производят новые перспективные сорта винограда и виды конкурентоспособной продукции винодельческой отрасли, освобождаются на 50% от НДС и акциза; освобожденные средства используют целевым назначением на закладку молодых, реконструкцию старых плодоносящих виноградных насаждений и обновление и разработку технологического оборудования, а также новых технологий. Доходы от освоения в виноградо-винодельческой отрасли научно-технической продукции, новизна которой подтверждена патентами, в течение 5 лет не облагаются налогами.

Статья 5. Государственный и ведомственный контроль за исполнением требований Закона Украины «О винограде и вине»

Государственный контроль за производством и реализацией винограда и вина осуществляется государственными органами, которые имеют на это соответствующие полномочия.

Ведомственный контроль за производством и реализацией винограда и вина осуществляется специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

РАЗДЕЛ 2.

ПРОИЗВОДСТВО ТЕХНИЧЕСКОГО ВИНОГРАДА И ВИНА

Статья 6. Требования к производству технического винограда

Производство технического винограда осуществляется в соответствии с Основными правилами производства технического винограда и нормативной документацией, утвержденными в установленном порядке.

Кадастр виноградных насаждении является составной частью земельного кадастра и устанавливает зоны выращивания винограда с их агроэкономической характеристикой. Кадастр виноградных насаждений уточняется не реже одного раза в десять лет.

Закрепление сырьевых зон, определение и выделение агроэкологических зон производства винограда, эксплуатация, закладка новых и реконструкция старых плодоносящих виноградных насаждении, а также государственное сортоиспытание новых сортов винограда контролируются специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

Закладка виноградников осуществляется только районированными сортами в соответствии с проектом, утвержденным специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномичия. Использование в насаждениях винограда гибридов прямых производителей запрещено.

Списание виноградников проводится специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия, с обязательным обновлением площадей виноградных насаждений.

Статья 7. Агроэкологические виноградные заповедники

Агроэкологическими виноградными заповедниками "являются сырьевые микрорайоны для производства уникальных вин. В границах заповедника, а также в его санитарно-охранной зоне запрещается отвод земель для иных целей, кроме выращивания винограда. Агроэкологические заповедники являются национальным достоянием Украины и охраняются законом.

Статья 8. Эталоны вин

С целью сохранения исторически сложившихся типов вин на ведущих винодельческих предприятиях и в научных учреждениях осуществляется государственная поддержка функционирования хранилищ коллекционных вин, являющихся эталонами вин и национальным достоянием Украины.

Статья 9. Лицензирование и декларирование

Производство технического винограда и (или) вина осуществляется производителем при наличии соответствующей лицензии и ежегодной декларации о создаваемой продукции.

Лицензии на организацию и функционирование виноградников и питомников, а также на производство вин рассматриваются и выдаются специально уполномоченным на это государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия, в установленном порядке. В случае нарушения требований, обусловленных лицензией, производитель винограда и (или) вина досрочно лишается права на его производство.

Производитель винограда и (или) вина ежегодно подает декларацию в территориальные органы Государственного комитета статистики Украины и в специальный государственный орган, которому государством делегированы соответствующие полномочия, о площадях плодоносящих виноградников, полученной урожайности винограда и количестве произведенного вина по установленной форме.

Статья 10. Требования к производству вин

Производство виноградных вин осуществляется в соответствии с Основными правилами производства виноградных вин с соблюдением санитарных норм, правил и требований соответствующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

Статья 11. Применение сахара и этилового спирта в производстве вин

Применение сахара разрешается в производстве вин, насыщенных диоксидом углерода. В особо неблагоприятные годы для приготовления конкретных типов вин в отдельных районах виноделия специальным решением уполномоченных на это государственных органов допускается прибавление к виноградному суслу строго оговоренного количества сахара-песка или сахара-рафинада. В других случаях виноградного виноделия использование сахара запрещается. Применение в виноделии этилового спирта регламентируется в соответствии с требованиями действующей в Украине нормативной документации.

Статья 12. Ассортимент и качество вин

Каждый производитель имеет право формировать свой ассортимент винодельческой продукции независимо от объемов производства, если он не противоречит Основным правилам производства виноградных вин.

Качество вин обеспечивается системой качества производства винограда и вина, которая должна соответствовать национальным и международным стандартам.

Статья 13. Разработка, согласование и утверждение нормативной документации

Разработка, согласование и утверждение нормативной документации на производство продукции осуществляется производителем винограда и вина в соответствии с действующими государственными законодательными актами о стандартизации и сертификации и в порядке, установленном специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

Статья 12. Контроль качества винограда и вина

Контроль качества винограда и вина осуществляется лабораториями предприятий, организации и учреждений. Споры, возникающие между производителем и потребителем относительно качества вин, разрешаются независимой Государственной арбитражной лабораторией, действующей на основании положения, утверждаемого специальным государственным органом, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

Статья 15. Охрана окружающей среды Производители винограда и вина несут ответственность за соблюдение требований и норм охраны, рационального использования и восстановления до уровня установленных нормативов земель, других природных ресурсов, а также за соблюдение условий установленных нормативов сбросов веществ, загрязняющих окружающую среду, и размещение в ней отходов в соответствии с действующим законодательством по охране окружающей среды.

Статья 16. Защита прав производителя В случае экологических и техногенных катастроф, недобросовестной конкуренции, других обстоятельств чрезвычайного характера стоимость понесенных производителем убытков возмещается в соответствии с действующим законодательством.

Порядок защиты и охраны прав промышленной и интеллектуальной собственности производителя определяется законодательством Украины и международными конвенциями по охране промышленной и интеллектуальной собственности.

Статья 17. Льготы производителям

Собственник молодых виноградников освобождается от всех налогов, как и производитель посадочного материала и вспомогательных средств, которые используются для посадки виноградников и ухода за ними до вступления в плодоношение.

Производитель столовых вин, вин, насыщенных диоксидом углерода, и марочных вин не облагается акцизным сбором.

РАЗДЕЛ 3.

РЕАЛИЗАЦИЯ ВИНА И ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Статья 18. Оформление вина

Вино должно иметь товарный знак, как гарантию его качества. Внешнее оформление, маркировка и упаковка должны отвечать требованиям действующей нормативной документации.

Статья 19. Сертификация системы качества и сертификация вина

Сертификация системы качества и сертификация вина проводятся с целью защиты прав потребителя в соответствии с действующими государственными законодательными актами о стандартизации и сертификации.

Статья 20. Торговля вином

Торговля вином (оптовая и розничная) осуществляется при наличии лицензии на право продажи вина, полученной в установленном порядке. Вино может продаваться как расфасованным в соответствующую тару, так и на розлив.

Продавец (производитель) обязан реализовывать потребителю продукцию, соответствующую по качеству требованиям нормативной документации, и обеспечивать достоверность информации о наименовании и потребительских свойствах вина.

Статья 21. Экспорт и импорт вина

Экспорт й импорт вина осуществляются на основании действующих законов Украины о государственном регулировании производства и продажи алкогольных напитков и внешнеторговой деятельности. Экспорт осуществляется при наличии лицензии на право экспорта и сертификата соответствия, выдаваемого соответствующим уполномоченным органом по сертификации.

Импортируемые вина удостоверяются сертификатом соответствия, выданным уполномоченными органами Украины. Не допускается импорт вина от неизвестного производителя.

РАЗДЕЛ 4.

О ЗАЩИТЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОГО РЫНКА УКРАИНЫ

Статья 22. О квотах на импортируемое вино

С целью защиты внутреннего рынка государства специальный государственный орган, которому государством делегированы соответствующие полномочия, Министерство внешнеэкономических связей Украины и государственный орган по защите прав потребителя ежегодно определяют объем квоты на импортируемое вино.

Статья 23. О налогообложении импортируемых вин

Кабинет министров Украины обеспечивает защиту отечественных вин от конкуренции путем ежегодно обновляемых дифференцированных таможенных тарифов и пошлин на импортируемые вина. При этом не менее 50% таможенных сборов направляется в централизованный фонд развития виноградарства и виноделия.

Статья 24. О налогообложении импортируемого технологического оборудования для виноделия и вспомогательных материалов

Кабинет министров Украины обеспечивает защиту отечественных производителей технологического оборудования для виноделия и вспомогательных материалов путем ежегодно обновляемых дифференцированных таможенных тарифов и пошлин. Часть таможенных сборов, но не менее 10%, направляется на развитие производства отечественного винодельческого оборудования и вспомогательных материалов.

Статья 25. О контроле качества импортируемых вин

Импортируемые вина подвергаются контролю качества соответствующим уполномоченным органом по сертификации.

Статья 26. О контроле качества технологического оборудования для виноделия, вспомогательных материалов, средств защиты виноградников и удобрений

Импортируемое технологическое оборудование для виноделия, вспомогательные материалы, средства защиты виноградников и удобрения подвергаются контролю качества соответствующим уполномоченным на это государственным органом по сертификации.

ГЛАВА 5.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ ЗАКОНА

Статья 27. Ответственность производителя за изготовление и торговлю вином без лицензии

В случае нарушения производителем установленного порядка, которое выразилось в производстве вина и торговле вином без лицензии, полученная им в результате этого выручка полностью изымается в местный бюджет уполномоченными на это органами Произведенная продукция подлежит изъятию и уничтожению в установленном порядке, виновные лица привлекаются к административной или уголовной ответственности согласно действующему законодательству Украины.

Статья 28. Ответственность производителя или продавца за мошенничество и фальсификацию

Производитель или продавец, виновный в мошенничестве и (или) фальсификации, лишается права заниматься производством винограда и вина или их реализацией. Меры наказания устанавливаются согласно действующему законодательству Украины.

Прибыль, полученная от продажи фальсифицированных вин, изымается в Государственный бюджет Украины в безакцептном порядке органами государственной налоговой службы по представлению специального государственного органа, которому государством делегированы соответствующие полномочия.

Статья 29. Ответственность производителя или продавца за нарушение требовании сертификата соответствия

При несоответствии вина требованиям сертификата соответствия покупатель действует в установленном законодательством Украины порядке.

Статья 30. Ответственность за нарушение правовой охранной собственности

Несанкционированное изготовление, применение, ввоз, предложение, продажа и иное введение в хозяйственное обращение продукта (виноград или вино), защищенного патентом, преследуется в установленном законодательством Украины порядке.

Статья 31. Ответственность за противодействие государственному контролю качества и ложную информацию

Оказание противодействия государственному контролю качества винограда и вина, непредоставление, несвоевременное предоставление информации или предоставление заведомо ложной информации по предмету контроля преследуются в административном или уголовном порядке согласно действующему законодательству Украины.

За уклонение от исполнения или несвоевременное исполнение распоряжений контролирующих органов производитель или продавец винограда и вина несет ответственность в административном порядке согласно действующему законодательству Украины

Статья 32. Ответственность за другие нарушения настоящего Закона

В случае нарушений, не предусмотренных статьями 16—31 данного Закона, мера наказания за эти нарушения устанавливается в соответствии с действующими законами, правовыми документами, а также Уголовным кодексом Украины.

Статья 33. Споры, возникающие при применении настоящего Закона

Споры, возникающие при применении настоящего Закона и нормативных актов, принятых во исполнение настоящего Закона, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Украины.

Статья 34. Контроль за исполнением настоящего Закона

Контроль за исполнением настоящего Закона возлагается на специальный государственный орган, которому государством делегированы соответствующие полномочия.**РАЗДЕЛ III. Проблемы и развития виноградно-винодельческого комплекса Крыма**

**III.1. Перспективы развития на примере винзаводов «Магарач» и «Мадера»**

Перспективы развития виноградарства на примере крымских заводов «Коктебеля», «Магарача», «Массандра».

«Магарач» - старейшее в крыму и одно из старейших у Украине научных учреждений, которое сейчас известно во всех странах развитого виноградарства. А истоки восходят генерал-Губернатору Новороссийского края князю М. С. Воронцову, имевшему в своем имении не только дворец, но и виноградники но и винодельни. В 1828 году он распорядился создать при Никитинском ботаническом саде в Урочище Магарач опытное заведение для посадки в большом количестве лучших сортов винограда и для опытов по выделке вина. Таким образом «Магарач» стал пионером отрасли в огромной России, и вот уже почт 2 столетия постигают тайны лозы и благородных напитков.

Теперь сам институт как энциклопедия. Какую точку не возьми – везде он самый большой авторитет. Будь то создание новых сортов винограда устойчивых к вредителям и болезням и рекомендации по их внедрению, система ухода за плантациями, борьба за здоровый и щедрый урожай. Знают здесь все о вине и создают собственные великолепные марки вин, получающие на международных конкурсах как и все это с применением самых совершенных методов и технологий, собственных и всего мира. Создана автоматизированная стема содержащих базы данных по экономике, виноградарства виноделия берущее начало 1814 году – одна из самых больших в мире: сохранено и описано 3259 сортов и форм винограда. Именно в этом институте с 1897 года собралась и находится национальная коллекция микроорганизмом для вноделия. Высок международный авторитет «Магарача». Поэтому здесь проводились международная дегустация вин, 70-я генеральная ассамблея международной организации винограда и вина, в сентябре 1994 года – VI международный симпозиум по селекции винограда с участием специалистов 16 стран. А в 1995 году по инициативе института – союз виноделов Крыма, которых возглавляет ученый с мировым именем Г. Г. Валуйко. Здесь один из лучших кадровых потенциалов в системе Украинской академии аграрных наук. Из 265 сотрудников 155 ведет научную работу. «Магарач» выпускает новые кадры для Украины: молодые ученые проходят подготовку в аспирантуре и докторантуре, защищают диссертации на спец совете. «Магарач» признан национальным достоянием страны.

«Массандра» - национальное производственно аграрное объединение, отметившее в прошлом году 110 лет своей знаменитой биографии известной во всем мире вином высшего качества. «Массандру» называют винной визитной карточкой Украины. Не даром президент Украины В. Ющенко в мае во время пребывания в Крыму в книге почетных гостей «Массандры» написал «Склоняю голову и снимаю шляпу перед каждым, кто вложил свой труд в ваше прекрасное вино. Искренне благодарю.» В 2004 году коллектив НПАО «Массандра» перечислив налогов всех видов на сумму 12617850грн. Таким образом каждый сотрудник объединения как плательщик налогов внес в бюджет страны по 26000грн. При этом средняя зарплата по главному заводу составила после всех отчислений 1073грн. Уже столько лет «Массандра» служит образцом того, как можно достойно зарабатывать деньги, честно платить налоги. «Массандра» занимается экспортными поставками напитков в Европу, сохраняет инфраструктуру, поддерживает нормальный уровень жизни людей, постоянно ведет реконструкцию виноградников.

**III.2. Климатические сложности выращивания виноградников**

Для выращивания виноградника как и других сельскохозяйственных растения большое значение имеют климат и почва. Они в значительной мере определяют сортимент, направления использования урожая и систему агротехнических мероприятий.

Наиболее благоприятным для винограда является умеренный и субтропический климат. Виноград – это светолюбивое растение. Его сильно угнетает недостаток света, листья становятся тонкими, побеги вытягиваются. Он относится к растениям котрые усваивают максимум лучистой энергии при других благоприятных условиях. Ясная солнечная погода способствует сахаронакоплению вызреванию побегов, лучшей окраски ягод. Расположение виноградника вблизи берега моря вследствии обмели туманных и пасмурных дней отрицательно влияет на накопление сахара в ягодах. Считается, что высокое качество вин обусловлено ясностью и прозрачностью воздуха и света.

Температура воздуха и почвы играет исключительно большую роль в жизни винограда. В разные периоды жизни он требует неодинакового количества тепла. Для роста побегов благоприятной температуры приближающейся к двадцати градусам Цельсия. В период созревания винограда температура выше двадцати градусов цельсия способствует быстрому накоплению сахара и снижения кислотности.  
 Наиболее благоприятном для протекания этого процесса. При снижении температуры ягоды созревают медленно, а у некоторых сортов совсем приостанавливаются накопление сахара. Вредны для винограда температуры свыше сорока градусов вызывающие ожоги листьев и ягод. Низкие температуры оказывают отрицательное действие на виноград. Лишь немногие морозостойкие виды и сорта выдерживают более низкую температуру. Весной после распускания почек температура минус один градус цельсия уже опасна для винограда. Соцветия повреждаются при снижении ее до нуля.

Влажность, как и тепло, имеют огромное значение в жизни виноградного растения. Дыхание тканей. Обмен веществ, транспирация, минеральное питание ассимиляция и друге процессы, связанные с водой. Виноград относят к засухоустойчивым растениям благодаря глубокой корневой системе.

Дождливая погода в период цветения отрицательно влияет на оплодотворение цветов. Наблюдая сильное осыпание завязей, горошение ягод и в конечном итоге значительное снижение урожая. Дожди в период созревания ягод вызывают их растрескивание и сильное поражение гнилями. После дождя, как правило снижается сахаристость сока ягод. Дождливая холодная погода препятствует нормальному вызреванию побегов.

Недостаток влаги также отрицательно сказывается на виноградном растении. Несмотря на то, что оно является относительно засухоустойчивым. В этом случае ослабляется рано и рано прекращается рост кустов. При засухе в период созревания замедляется накопление в ягодах сахара, а при очень сильной засухе оно и вовсе прекращается. Сухость воздуха вредна для винограда в период цветения так как при этом жидкость, появляющаяся на рыльцах цветов, высыхает и опыление их затрудняется.

Частые дожди в летнее время, а также обильные росы способствуют развитию на винограднике милдью. Обильные росы в период созревания ягод – весьма неблагоприятны для отдельных сортов.

Сильные ветры приносят большой вред виноградникам, вызывая поломку побегов особенно при задержке с их подвязкой.

Состав и плодородие почвы является важным фактором в жизни виноградного растения, способов обработки почвы, размещения сортов.

Для виноградников очень ценными являются также каменистые или глубоскалистые почвы с большим содержанием мелких камней. Виноградные насаждения расположенные на таких почвах дают лучшие вина.

**III.3. Биологические сложности**

ВРЕДИТЕЛИ ВИНОГРАДА

Филлоксера — самый опасный вредитель винограда. Живет только на виноградном растении. Родина филлоксеры — Северная Америка, откуда она была завезена в Европу (Англия) в 50-х годах XIX века с посадочным материалом. В 1863 г. этот вредитель был обнаружен во Франции, где в течение 36 лет распространился на 90,2 % всей площади виноградников. Убытки, нанесенные филлоксерой этой стране, составляли около 7,5 млрд. руб. золотом. Немного позже (с 1871 г.) филлоксера проникла в Португалию, затем на виноградники Италии, Австрии, Испании, Венгрии, Югославии, Турции, Болгарии, Румынии, Германии, Швейцарии. Таким образом, филлоксера поставила под угрозу культуру винограда во многих странах мира.

В 1880 г. филлоксера была обнаружена и у нас, на Южном берегу Крыма (мыс Форос), куда она попала с посадочным материалом из Германии. Первый очаг ее удалось ликвидировать только к 1904 году. За этот период и в последующие годы очаги филлоксеры появились в Бессарабии, на Черноморском побережье Кавказа, на Кубани, в Грузии, Азербайджане, Армении, на виноградниках Правобережной Украины, в Краснодарском крае. В 1954 г. филлоксера была обнаружена в степной части Крыма.

Чтобы приостановить дальнейшее распространение филлоксеры по районам виноградарства, в СССР установлена система мероприятий по борьбе с этим карантинным вредителем. Карантинные мероприятия имеют общегосударственное значение и обязательны для выполнения всеми хозяйствами, предприятиями, организациями, учреждениями и отдельными лицами. По этой системе территория СССР в зависимости от наличия и степени распространения филлоксеры разделяется на три зоны: широкого распространения филлоксеры; частичного ее распространения; свободную от этого вредителя.

На территории зоны, зараженной филлоксерой, высаживать виноград надо, как правило, саженцами на филлоксероустойчивых почвах. Посадка корнесобственных саженцев нефиллоксероустойчивых сортов допустима лишь на бесструктурных песчаных почвах и на заливных плавневых участках, где филлоксера не распространяется.

Все виноградники периодически обследуют на зараженность филлоксерой. Специалисты хозяйств и владельцы приусадебных виноградников, обнаружившие филлоксеру или подозревающие ее наличие, должны немедленно поставить в известность Карантинную инспекцию или местный Совет народных депутатов. В обнаруженных очагах филлоксеры кусты с гарантийной зоны ликвидируются радикальным способом специальной комиссией Госинспекции по карантину сельскохозяйственных растений.

Меры борьбы. Радикальный метод борьбы с филлоксерой заключается в том, что при обнаружении ее на винограднике полностью выкорчевывают все кусты в очаге и в окружающей его гарантийной зоне.

Уничтожить филлоксеру можно также затоплением виноградников осенью, после листопада, водой на 40—50 дней.

Хрущи. Особенно вредоносны хрущи на песках и супесках, наносных почвах Днепра, Днестра, Дуная и других рек. Личинки хрущей подгрызают подземные части черенков и саженцев, высаженных в школку или на постоянное место. Две взрослые личинки хруща полностью уничтожают виноградные кусты на площади 1 м2.

Меры борьбы. Эффективными в борьбе с подгрызающими вредителями — гусеницами совок, личинками проволочников и ложнопроволочников — являются препараты: 0,1-процентная суспензия 50-процентного смачивающегося порошка гамма-изомера ГХЦГ (0,5 кг/га); 0,3-процентный препарат 16-процентной эмульсии гамма-изомера ГХЦГ (1,5 кг/га); 2-процентный гранулированный гамма-изомер ГХЦГ (10 кг/га). Для этой цели можно применять также 0,5—1-процентный раствор 80-процентного хлорофоса (5 кг/га).

На участках, зараженных подгрызающими вредителями, землю обрабатывают одним из этих препаратов, расходуя примерно по 25—30 г яда на куст, на 1 м длины канавки и 1 м2 площади. В зависимости от места обнаружения личинок хрущей ядохимикатом обрабатывают поверхность почвы вдоль рядов и под кустами, стенки посадочной ямки или землю развернутого холмика. Однако во всех случаях надо следить, чтобы не было контакта корней с ядохимикатом, от которого они погибают.

Более трудоемким является сбор хрущей вручную во время перекапывания почвы. Помощь в этом деле могут оказать куры, охотно поедающие личинок. Выбирать личинок легче всего в конце лета, так как в это время они продвигаются ближе к поверхности почвы.

БОЛЕЗНИ ВИНОГРАДА

Особой проблемой для развития виноградарства и виноделия являются болезни винограда.

Милдью. Вызывается грибом Плазмопара витикола. Поражает все зеленые органы виноградного куста: листья, побеги, соцветия, грозди, усики. При сильном заболевании кусты теряют все листья, урожай текущего, а иногда и будущего года. При частичном поражении кустов милдью уменьшается сахаристость сока, повышается его кислотность, побеги плохо вызревают, снижается общая зимостойкость растений. Признаки заболевания — желтоватые просвечивающиеся маслянистые пятна на листьях. После дождя, росы или тумана при наличии капельной влаги пятна с нижней стороны листа покрываются легко стирающимся белым мучнистым налетом. Впоследствии они увеличиваются в размере, листья буреют и засыхают. Наиболее восприимчивы к милдью молодые листья, соцветия и ягоды до начала созревания.

Наиболее сильно поражаются ягоды в начальной фазе их роста. С увеличением их размеров, когда устьица на них исчезают, заражение происходит через плодоножку. Созревающие ягоды милдью не поражаются. Большая часть пораженных ягод осыпается. Оставшиеся хотя и вызревают, но остаются кислыми и дают вино низкого качества. Милдью сильнее поражает сорта европейской группы и слабо — сорта гибриды — прямые производители.

Возбудитель болезни зимует в опавших листьях в виде зооспор (зимних спор), которые прорастают в зооспорангии при высокой влажности окружающей среды и среднесуточной температуре не менее 11°С. Споры, выходящие из зооспорангия, могут двигаться в воде. С брызгами воды они попадают на листья или другие зеленые органы куста, где прорастают в грибную нить и через устьица проникают в межклетники. Здесь грибная нить разрастается, пораженные места принимают вид маслянистых желтоватых пятен. При наличии капельно-жидкой влаги из устьиц выступают кони-диеносцы с конидиями гриба белого цвета. Появление налета совпадает с новым заражением. Время, прошедшее от попадания зооспоры до появления маслянистого пятна, называется инкубационным периодом, который при среднесуточной температуре 21—25 °С длится четыре, а при температуре 13— 14 °С — девять дней.

Меры борьбы. Гриб, вызывающий милдью, живет внутри пораженного органа, поэтому от этой болезни вылечить растение нельзя, можно только предотвратить дальнейшее ее распространение. Для этого необходимо избегать посадки винограда в пониженных местах, где обычно задерживается роса и туман, а также выполнять все агротехнические приемы, направленные на улучшение проветривания кустов и освещения их, в частности своевременно обламывать и подвязывать зеленые побеги к опорам.

От заражения милдью растения защищает опрыскивание ядами, содержащими медь Чаще всего применяют бордоскую жидкость. Из других соединений эффективны против милдью цинеб, хлорокись меди и купрозан. Они легко растворяются в воде и для их приготовления известь добавлять не нужно.

Сроки опрыскивания против этой болезни зависят от метеорологических условий, распространения милдью и состояния растений. Первое опрыскивание проводят перед цветением. В случае обнаружения милдьюозных пятен до цветения обработку начинают немедленно. Если есть необходимость опрыскивать во время цветения, лучше применять препараты с нейтральной реакцией — хлорокись меди, цинеб. Цинеб одновременно действует как микроэлемент, стимулирующий оплодотворение и завязывание ягод. При использовании бордоской жидкости во время цветения следует готовить раствор нейтральной или слабощелочной реакции (рН не выше 9), так как при щелочной реакции возможны ожоги пестиков и угнетение процесса оплодотворения. После цветения обработку повторяют.

Оидиум (пепелица) вызывается грибом Оидиум тукери. Поражает листья, побеги и ягоды. На их поверхности, а также на листовых черешках появляется налет конидий (спор) гриба, напоминающий по запаху гнилую рыбу, а по цвету — пепел. Пораженные молодые ягоды останавливаются в росте и засыхают. Крупные ягоды, заболевшие в последующие сроки, растрескиваются, обнажая семена. К осени в местах поражения на побегах, черешках листьев и плодоножках остаются коричневые пятна, которые часто сливаются. Побеги, пораженные оидиумом, хуже вызревают. На листьях налет гриба, в отличие от милдью, появляется и на верхней стороне.

Гриб-возбудитель зимует под чешуйками глазков виноградной лозы и в их опушении. Заболевание носит очаговый характер. Поражение начинается с кустов, болевших в предыдущие годы. Очаги болезни годами сохраняются на одном месте, но при благоприятных условиях оидиум распространяется по винограднику, образуя новые очаги. Особенно сильное поражение оидиумом обычно наблюдается при высокой температуре (20—26°С) и достаточной влажности воздуха (60—80 %) до, во время и после цветения винограда.

Меры борьбы. Против оидиума применяют опыливание молотой серой, серным цветом или опрыскивание коллоидной серой. На виноградниках, которые были поражены оидиумом в предыдущем году, проводят обработку до цветения и повторяют ее после цветения, не дожидаясь появления признаков болезни. Последующие опрыскивания в зависимости от развития оидиума проводят через 10—12 дней. Прекращают их перед сбором урожая. Молотую серу применяют в чистом виде или в смеси с известью-пушонкой в соотношении 1:1 или 2:1. Для первого опыливания берут по 150 г серы на 100 м2 (15 кг/га), для последующих в зависимости от величины и облиственности кустов — по 200 г (20 кг/га) и больше. Опыливать кусты лучше рано утром по росе. В районах, где виноградники ежегодно опрыскивают против милдью, при поражении оидиумом целесообразно применять обработку сразу против обеих болезней, добавляя к бордоской жидкости 1—1,5-процентную коллоидную серу.

Серая гниль. Вызывается грибом Ботритис цинереа. Болезнь приносит большой убыток виноградарям. Развитие ее начинается на ягодах в самом начале роста, однако наиболее сильно она проявляется на созревающем и созревшем урожае. На пораженных ягодах образуются бурые пятна, кожица в этих местах растрескивается, мякоть обнажается, сок вытекает. Больные ягоды покрываются пушистым серым налетом, представляющим спороношение гриба. Вино, приготовленное из больных ягод, нестойкое, имеет плесневый тон. Грозди винограда с признаками серой гнили не пригодны для транспортировки и хранения.

Если в период созревания винограда стоит сухая и теплая погода, серая гниль вызывает заизюмливание ягод. Это так называемая благородная гниль.

Различные сорта винограда в неодинаковой степени подвержены поражению серой гнилью. Так, относительно устойчивы к ней Португизер, Шасла белая и розовая, Тавриз, Красавица Цегледа, Каберне Совиньон, Ркацители. Очень восприимчивы к этой болезни сорта Сенсо, Карабурну, Алиготе, Италия, Мадлен Анжевин, Рислинг итальянский, Рислинг рейнский, Фетяска и др.

Меры борьбы. К сожалению, особо эффективных мер борьбы с серой гнилью еще нет, поэтому основное внимание должно быть направлено на создание условий, предупреждающих появление этой болезни. К таким условиям относятся: формирование кустов на штамбах, оптимальная их нагрузка, своевременное обламывание и подвязывание побегов, прореживание листьев у гроздей, удаление сорняков, предупреждение заболеваний и повреждений вредителями, применение химических препаратов против серой гнили (эупарен, беномил я др.). В случае появления серой гнили на ягодах необходимо скорее собрать урожай.

Антракноз. Эта болезнь вызывается грибом Глоеспорвум ампелофагум и поражает только зеленые органы куста. На листьях появляются угловатые пятна с темной каймой, пораженные ткани отмирают и выпадают, оставляя дыры на листьях. На побегах, черешках и жилках листьев образуются округленные вдавленные пятна. На вызревших побегах остаются вдавленные язвы с размочаленной древесиной. Верхушки побегов и молодые ягоды чернеют и засыхают. На более крупных ягодах появляются вдавленные серовато-бурые пятна с черными или пурпурными ободками. При сильном поражения обнажаются семена. Созревшие ягоды теряют товарный вид, легко растрескиваются и загнивают.

Антракноз распространяется на виноградниках, расположенных на увлажненных почвах, если на них не проводится борьба против милдью От этой болезни в основном страдают гибриды — прямые производители, а из группы европейских сортов Карабурну некоторые другие.

Меры борьбы. Во время обрезки пораженные антракнозом побеги удаляют и сжигают. Весной после обрезки до распускания почек тщательно опрыскивают кусты 10-процентным железным купоросом или же 3-процентным нитрафеном. Во время вегетации растения трижды обрабатывают бордоской жидкостью: первый раз, когда побеги достигнут длины 8—10 см, второй — перед цветением и третий — после цветения, что совпадает с опрыскиванием против милдью.

**III.4. Экономические сложности развития виноградарства и виноделия**

Пока спорят ученые и специалисты, виноградорство и виноделие Крыма сползает вниз. За последние пятнадцать лет мы сдали свои позиции в этой непростой отрасли. В три раза выше урожайность и в пять раз меньше издержанность виноградников в соседнем с Крымом Темрюкском районе краснодарского края. В два раза выше урожайность винограда в Одесской, Николаевской областях. В этих региона в 2005 году при плане 100 тысяч тонн собрали 250 тысяч тонн ягод. У нас при плане 100 – получили всего 80 тонн.

В чем же дело? Что отбросило Крым вниз? Ответ один: бесхозяйственность, анархия в таком тонком деле, как виноградорство и виноделие.

Множество факторов влияют на создание шедевра виноделия но абсолютно необходимо выращивание строго определенного сорта винограда на строго определенном винограднике там, где главная гряда крымских гор достигает наибольшей высоты, над Гурзуфским горным амфитеатром расположено село Краснокаменка. Оно обязано своим названием красноватым известняками. Выходящими на поверхность земли. На склоне южной экспозиции. Где появилась удивительное сочетание микроклимата и почв несколько гектаров занимают виноградники известные не менее чем Домен дю Буа де Дам.

Многолетнее отсутствие предложений на рынке породило не только отсутствие спроса, но и отсутствие культуры потребления вина. Чтобы продвинуть на внутренний рынок наши лучше вина крымские виноградеры вынуждены закупать в германии красивые бутылки, которые – парадокс – стоят дороже разливного в них вина.

Для получения хороших виноматериалов нужно уникальное сочетание многих факторов. Подобранные десятилетиями сорта винограда, содержащие, казалось бы, взаимоискушающие друг друга высокие концентрации сахаров, органических кислот, танинов, и других веществ. Ведут себя совершенно по разному в разных климатических зонах, но и районированные, приуроченные к определенным виноградникам сортам проявляют свои свойства только в определенные, наиболее благоприятные для них годы.

Чтобы изготовить марочные вина нужно не меньше 18 месяцев выдерживать в бочках хорошие виноматериалы. Уникальность марочных вин состоит в том, что до выдержки они в большинстве своем уступают по качеству аналогичным столовым винам, но после выдержки на много их превосходят.

Коллекционными могут стать марочные вина более 4-ч летнего хранения в бутылках. Для создания энологического шедевра выделение на стенках бутылки и пробках небольшого количества осадка называемое винным камнем. За каждые пять лет стоимость коллекционных вин удваивается, но каждое вино в зависимости от сорта и года урожая может выдерживаться строго определенное время для данного подвала. После ежегодной дегустации судью принимают решение: пустить вино в продажу или оставить еще на год до следующей дегустации. Раньше коллекционные вина могли пробовать только ответственные работники высокого ранга, сегодня они доступны всем. Множество факторов влияют на создание шедевра виноделия, но абсолютно необходимо выращивание строго определенного сорта винограда на строго определенном винограднике. Там где Главная гряда Крымских гор достигает наибольшей высоты, над гурзуфским горным амфитеатром расположено село Краснокаменка. Оно обязано своим названием красноватым известняком, выходящим на поверхность земли. На экране южной экспозиции, где появилась удивительное сочетание микроклимата и почв, нескольких гектаров занимают виноградники, известные не менее чем Домен дю, Буа де Дам, Шато Марго или еще несколько десятков подобных мест на планете это и есть знаменитая плантация на которой выращивают кондиционный виноград сорта мускат белый.

Присмотритесь к надписям на этой этикетке дорогого французского вина, нет ли на ней слов «Vin de Table»? Эта надпись обозначает что в бутылке находится столовое вино не обладающие ни какими особыми достоинствами. Баснословно дорогие у нас вина с надписями «Cru» , «grande cru», « reserve», «grande reserve», «A.O.C.» обозначает вина высокого качества можно увидеть только в самых престижных магазинах Москвы или Киева, а ведь с хорошими крымскими винами могут соперничать только они. Много летнее отсутствие предложений на рынке породило не только отсутствие спроса, но и отсутствие культуры потребления вина. Чтобы продвинуть на внутренний рынок наши лучшие вина крымские виноделы вынуждены закупать в Германии красивые бутылки которые – парадокс! - стоят дороже разливного в них вина, а сочетание модной бутылки и коллекционного вина по понятным причинам просто невозможно. На классических винах Массандры изображен корпус завода №1. На аукционах «Сотбис» именно под этим товарным знаком выставлялись всемирно признанные коллекционные вина: «Седьмое небо», урожая 1880 года, портвейн красный «Ливадия», урожая 1901 года, Мадера «Массандра», 1937года и другие шедевры виноделия.

Бутылочку хорошего вина можно растянуть на долго если пить его как положено, по рюмочке, через некоторое время после обеда, не перебивая превосходный вкус напитка едой. Конечно, самые лучшие коллекционные вина по корману далеко не всем. Хотя прекрасные марочные крымские вина по цене на много дешевле импортного «ширпотреба» и, вне сомнений намного дешевле своей импортной рыночной стоимости.

Многие годы нужны для того что бы вырастить хороший виноградник, годы труда и бесконечных тревог за лозу. Выкорчевать же виноград можно за считанные часы. Не так давно под «мудрым» руководством Советской власти для пресечения всенародного пьянства, указом местных властей уничтожили в Крыму часть бесценных виноградников, хотя для производства всенародного популярного напитка нужны только дрожжи и любые доступные продукты.

Среди причин, приведших отрасль в такое состояние, министр АПК Крыма Сергей Пелагенко назвал многократно возросшую стоимость всех видов материально-технических ресурсов; значительное подорожание кредитов, выдаваемых банками; потерю рынков сбыта в России, Белоруссии, Прибалтике в связи с ужесточением пограничного и таможенного режима; ведомственную раздробленность сельхозпредприятий, что привело к падению агротехнического уровня возделывания многолетних насаждений.

Головной научной организацией по проблемам виноградарства и виноделия является Институт винограда и вина «Магарач» Украинской академии аграрных наук Как сказал его директор А. Авидзба, по сравнению с 1983 годом посадки виноградников в Украине сокращены более чем на 120 тысяч гектаров Валовое производство солнечных ягод сократилось вдвое, а производство вина — в три—четыре раза Отрасль, по его словам, уже не в состоянии осуществлять собственное воспроизводство и продолжает терять производственный потенциал Сегодня на каждые 10 гектаров раскорчёванных посадок приходится всего два гектара новых насаждений Если этот "процесс не приостановить, то к 2015— 2017 годам виноградарство в Украине исчезнет Он призвал усилить связь науки и производства по совместному внедрению инноваций, так как прежние связи разрушены

Подробный анализ положения дел в виноградарстве и виноделии сделал директор Института виноградарства и виноделия им Таирова В. Власов Самым слабым звеном на сегодняшний день он назвал отсутствие современной отечественной питомниководческой базы Закладки новых плантаций лишь на 30 процентов осуществляются отечественными саженцами, остальное завозится из-за рубежа Это, в свою очередь не позволяет создать полноценные насаждения, приводит к плохой адаптации растений, распространению новы: опасных заболеваний Для стабильного обеспечения питомников высококаче ственным подвойным и привойным материаллом, по его мнению, маточные насаждения необходимо разместить и южных регионах на орошаемых землях. Институтом разработан способ получения с одного гектара 100—120 тысяч стандартных черенков подвоя и 500— 700 тысяч одноглазкового черенкового привоя. Разработан также комплекс машин для производства прививок, посадки в школку и выкопки саженцев. К примеру, создана прививочная машина с удвоенной производительностью. 2 тысячи прививок в, смену, а также универсальная машина по уходу за школкой. Применение таких машин, по мнению ученых, позволит снизить затраты на 40 процентов.

В Крыму, отметил С. Пелагенко, в течение 1994—1998 годов питомниководство было полностью разрушено. Большинство прививочных мастерских ликвидировано, а маточники раскорчёваны. Сохранившаяся база питомниководства способна обеспечить выращивание максимум 3,5—4 млн привитых саженцев классических сортов, тогда как ежегодная потребность в них составляет 7,5—8 млн Сдерживающим фактором развития питомниководства, по мнению С. Пелагенко, является недостаточное количество маточников подвойной лозы, площади под которыми надо увеличить в 2,5 раза. Сегодня изыскиваются средства на восстановление и запуск прививочных мастерских в совхозах-заводах «Заветное», «Алушта», а также реконструкцию мастерских в СПК «Изумрудный». На эти цели дополнительно необходимо привлечь 5 млн грн.

Собственных средств крымским предприятиям не хватает, а из средств 1-процентного сбора на развитие отраслей Крыму выделяется для садоводства всего 9% и для виноградарства — 17% от потребности. Процент компенсации на реконструкцию многолетних насаждений за счет 1-процентного сбора необходимо, по мнению С. Пелагенко, увеличить хотя бы до 75%.

Давно, по мнению В. Власова, назрел вопрос уточнения специализации районов виноградарства и сорторайонирования, которая была утверждена еще в 1965 году и ни разу с тех пор не пересматривалась. За прошедший период число ранее созданных виноградарских районов в результате их механического укрупнения с 58 сократилось до 11, что приводит к ошибкам размещения сортов.

В прежние годы, говорит ученый, мы не задумывались над словами Л. Голицына о том, что виноград более, чем какая-либо культура, реагирует на экологическое\* состояние местности, что отражается на качестве продукции. Хорошее вино, говорят специалисты, создается не в бочке, а зависит от климатических условий зоны, в которой произрастает виноград, и от его сорта. Виноградники, посаженные без учета экологических особенностей местности, гибнут уже в первые годы, тогда как традиционные сорта способны жить 12—15 лет.

Важный резерв потенциальных возможностей отрасли — создание микро-зон для выращивания специально подобранных сортов винограда, что позволит контролировать наименования вин по их происхождению, которые, в свою очередь, могут стать национальным достоянием Украины. Применение новых технологий выращивания винограда поможет перейти к производству столовых сортов с крупной гроздью и с крупными ягодами, которые завозятся из дальнего зарубежья и на которые существует спрос.

В этом плане, по мнению В. Власова, южнобережные склоны гор очень подходят для посадки виноградников. Использование же плодородных равнинных земель (что повсеместно наблюдается в Украине) нецелесообразно, поскольку выполнение такой важной операции, как подъем плантажа, на 30 процентов снижает плодородие земель, восстанавливать которое очень нелегко.

Кроме того, необходима коренная перестройка практики проектирования закладки новых виноградников Сегодня оно выполняется разными организациями и фирмами без учета природно-экологических факторов, новых технологий выращивания.

Двигать отрасль к новым вершинам должны ученые, работающие над улучшением сортамента винограда, применяя современные методы интродукции, иммуноселекции, клонового отбора, которые используются во всем мире и которые не только повышают урожайность растений, но и продлевают жизнь винограда до 30—40 лет Использование новых сортов и интенсивных технологий выращивания позволит, по мнению ученых, сократить площади виноградников в Украине до 100—150 тыс. гектаров, вместо 400 тысяч, возделываемых сегодня.

И все же, несмотря на многочисленные проблемы, по мнению участников конференции, отрасль начинает «подниматься с колен». На сегодняшний день в Крыму, сказал Сергей Пелагенко, с учетом научно обоснованных норм реконструкции ежегодно обновляется около трех процентов виноградников, удельный вес молодых садов составляет 9 процентов, а виноградников — 10 процентов. Активно используется капельное орошение, которое заложено на тысяче гектаров виноградников и садов в ОАО «Солнечная долина», ЗАО «ЗМВК «Коктебель», ОАО «Первомайское», СПК «Изумрудный» и др В этом году планируется построить капельное орошение еще на 311 гектарах садов и 593 гектарах виноградников Более того, эти отрасли в Крыму возрождаются не только в специализированных хозяйствах, но и во вновь созданных в результате реформирования, в том числе фермерских 000 «Сады Тавриды» Бахчисарайского района, 000 «Октябрьское» Красногвардейского, 000 «Садовод» Нижнегорского, ЗАО «Заря» Первомайского и другие

Винодельческая отрасль сегодня находится в «пасынках» и является неконкурентоспособной по сравнению с другими, производящими алкогольные напитки В основном, по мнению специалистов, из-за высоких цен на сырье, высокого уровня акцизного и других налоговых сборов Производителям вина сегодня достается в лучшем случае от 8 до 10 процентов дохода от его реализации (прежде было 38—45 процентов) Надо коренным образом изменить систему налогообложения продукции отрасли, сказал А. Авидзба, которая сегодня не может развиваться без надежной государствен-•ной поддержки

Положение дел в отрасли наглядно демонстрирует рынок алкоголя в Украине где на долю винодельческой продукции приходится всего 12 процентов Для сравнения в европейских странах в структуре потребления вино составляет 70—80 процентов На душу населения у нас приходится в среднем по 4,5—5 литров вина, в ряде стран Европы — по 30—60 литров Основными производителями вина являются страны европейского сообщества Динамично развивается виноделие в США, Чили, Аргентине, Южной Африке При возрастающем интересе сообщества к эт,ому виду продукции в мире образовался излишек вина в объеме 60 млн тонн, что говорит о достаточно серьезной конкурентной среде, в которой предстоит работать нашим виноделам на мировом рынке Однако на сегодняшний день для украинских виноделов опасным конкурентом является Молдова, поток продукции которой на наш рынок идет полным ходом ей принадлежит 90 процентов всех экспортируемых в Украину вин Причем было отмечено, что продукция завозится беспошлинно Более того, молдаване передали нам технологии и разрешение на розлив, продажу своих вин из порошка. В целом в 2002 алкогольные напитки В основном, по мнению специалистов, из-за высоких цен на сырье, высокого уровня акцизного и других налоговых сборов Производителям вина сегодня достается в лучшем случае от 8 до 10 процентов дохода от его реализации (прежде было 38—45 процентов) Надо коренным образом изменить систему налогообложения продукции отрасли, сказал А. Авидзба, которая сегодня не может развиваться без надежной государственной поддержки.

Положение дел в отрасли наглядно демонстрирует рынок алкоголя в Украине, где на долю винодельческому году, отмечалось на конференции, в нашу страну было импортировано 950,5 тыс дал вина, а экспортировано 600 тыс дал.

И тем не менее объем производства вина в последние годы начал нарастать, и у виноделов появились надежды на хорошие перспективы. Емкость рынка вина Украины в последние годы увеличилась на 10 процентов, но в 2003 году вновь произошел спад на 4 процента. В Крыму в прошлом году винодельческими предприятиями было выработано 6,5 млн дал вина, в т. ч. 4,3 млн дал — виноградного Причина в объективных факторах Один из них, сказал С. Пелагенко, введение акцизного сбора на спирт этиловый для производства виноматериалов в первичном виноделии, что не позволило производителям продукции получить спирт для крепления вино-материалов в требуемом объеме. В результате предприятия вынуждены были выпускать некрепленые вина.

Кроме того, сдерживало производство затянувшееся ожидание повышения ставок акцизного сбора на спирт и полусладкие вина. В результате цены в среднем на каждую бутылку увеличились на 50—70 копеек и оказались неконкурентоспособными.

Украину как производителя вина на мировом рынке не знают, говорили участники конференции, и ей предстоит еще очень долго трудиться в этом направлении, чтобы достойно заявить о себе. Мы должны, отметил С. Пелагенко, перейти на новую классификацию вин, соответствующую европейской. Совершенно иными должны стать и сертификаты для поставки вин в дальнее зарубежье, где продукция оценивается по 20 позициям. Все это требует внедрения новых технологий в выращивании сырья и техническом перевооружении отрасли.

К чести крымских виноделов, нужно сказать, что сегодня их продукция составляет львиную долю в объеме всей экспортируемой в дальнее зарубежье винодельческой продукции. Они более активно работают над техническим перевооружением винодельческой отрасли. В частности, ОАО «Солнечная долина», ЗАО «ЗМВК «Коктебель», завод шампанских вин «Новый Свет» и другие. Эти предприятия и посетили участники конференции. Потому Крым, и в частности Судак, не случайно был выбран местом проведения конференции, за что Председатель ВР АРК Б. Дейч поблагодарил организаторов конференции.

Борис Давидович высказал твёрдое убеждение, что заслон фальсификату на рынке может быть положен только с введением уголовной ответственности за его производство. Руководство отраслью и распределение бюджетных средств, по его словам, должны осуществляться единым органом — министерством, а не различными обществами.

Б.Дейч назвал садоводство, виноградарство и виноделие по возможностям получения доходов в бюджет не менее весомыми, нежели туристическая отрасль. А зачастую, подчеркнул он, эти отрасли дополняют друг друга.

Участники конференции настаивали на скорейшем принятии Закона Украины «О винограде и вине» с теми дополнениями, которые были внесены на конференции. Они высказались о необходимости создания при Мин-агрополитики Украины специального управления, которое занималось бы проблемами садоводства, виноградарства и виноделия.

К сожалению перестройка внесла свои коррективы в развитие виноградарства в Крыму, тенденция к ухудшению его состояния продолжается и в настоящее время.

Анализируя динамику развития отрасли за последние годы замечаешь резкое уменьшение площадей, ухудшение сортового состава и уменьшение валового сбора винограда. В 1976 году по 1985 год виноградники в Крыму занимали 89,6 тысяч га. После известного указа началось резкое сокращение плантаций в 1989 году. Их площадь уменьшилась более чем в два раза до 30 тысяч га. При этом валовый сбор ягод в 2002 году достиг 107 тысяч тонн, а при очень благоприятных климатических условиях 2003 года было собрано 177 тысяч тонн хотя потребность в винограде значительно больше. Принимая климатически условия 2006 года можно ожидать значительное снижение валового сбора, особенно столовых сортов. Тенденции, которые наблюдаются в развитии виноградарства, вызывают большие опасения у специалистов: сокращение площадей, отсутствие должного ухода за плантациями, минимальная, то есть практически отсутствующая реконструкция насаждений.

**Заключение и выводы**

Учитывая выше перечисленные факты я считаю, что нужно привести в порядок существующие 30 тысяч га виноградников. Не расширять насаждения как предлагают некоторые ученые, а взяться заброшенные, бесхозные виноградники. Сегодня при средней урожайности 25 – 27 центнеров с гектара мы имеем 80 тысяч тон ягод, а завтра при нормальных 60 – 70 центнерах Крыма ежегодно будет собираться 200 тысяч тон. У людей появится работа, а винзаводы смогут восстановить свою былую славу.

Правильно поступает Симферопольский, Первомайский и Октябрьский винзаводы. Они взяли в аренду по 50 – 100 га земли сами, не дожидаясь помощи. Высаживают, выращивают эти поля. Так должны действовать все наши винзаводы не обеспеченные своим сырьем.

В соответствии с принятым в 2005 году законом Украины «О винограде и виноградном вине» необходимо создать при министерстве АПК гос инспекцию, а на базе комбината «Крымсовхозвинпром» - центр координации действий всех виноградорей и виноделов Крыма.

Второе: необходимо ускорить реконструкцию винзаводов, заменить устаревшее технологическое оборудование, обновлять емкости, наращивать производство натуральных сортов и высококачественных крепких вин – мадера, херес, портвейн. Однако главная задача отросли – наращивать объём производства высококачественного винограда ценных технологических сортов: Алиготе, Совиньен, Шардоне, Рислинг, Каберне, Мерло, Мускат белый.

Сегодня саженцы этих сортов хозяйства вынуждены закупать во Франции, Италии, Германии, но нам необходимо восстановить собственное разрушенное питомниководство, выращивать свой посадочный матерьял.

К сожалению, наши виноградори настолько увлеклись гибридами, что совсем забыли о массовой клоновой селекции ценных для виноделия надежных классических сортов винограда. Ежегодно в Крыму необходимо производить 10 – 15 миллионов собственных привитых саженцов винограда. Все это требует больших средств и солидной поддержки государства.

Третье: правительству Украины необходимо принять решение о развитии отечественного виноградарства и виноделия. При этом следует отменить акцизные сборы на столовые вина, являются продуктом высокой диетической и пищевой ценности. Открыть льготное (3-5%) кредитование с отсрочкой платежа на 6 – 8 лет для посадки – реконструкции виноградников, до вступления их в плодоношение, а так же для реконструкции государственных заводов по переработке винограда. При акционировании виноградорско- винодельческих предприятий следует сохранять контрольный пакет акций (51%) за коллективом виноградорей и виноделов. Для перезакладки заброшенных и посадки новых виноградников для реконструкции крымских вин заводов требуется огромные финансовые затраты по самым грубым расчетам только в виноделие необходимо вложить 200 – 250 млн. долларов.

Где взять эти средства? Есть несколько источников: государственное кредитование с погашением кредитов через 7 – 8 лет. Льготное налогообложение на строго контролируемый период реконструкций. Привлечение внутреннего национального инвестора, чьи капиталы должны работать не в зарубежных банках, а здесь на родине. Привлечение зарубежного инвестора. И наконец, целевое, строго контролируемое использование одно процентных отчислений от реализации в стране любой алкогольной продукции. Умелое распределение и контроль за использование этих средств должны стать главной задачей координационного центра и гос инспекции при нем. Можно 30 – 40 % акцизных сборов направлять на целевую закладку вин. А в первые 5 лет после старта вновь построенного винодельческого предприятия начислять налог на прибыль. Государство в сиах защитить в период становления хрупкой молодой виноградорско-винодельческой организации. Государство должно быть гарантом в сохранении виноградорско-винодельческой отрасли. Сегодня этого нет. В Крыму расширится сеть дегустационных залов и методических кабинетов, разъясняющих полезные диетические, гигиенические и лечебные свойства виноградных вин. Появляются так называемые потребительские дегустации, когда люди пробуют и тут же покупают понравившееся им вино.