

对葡萄酒质量安全的探讨

张 燕,冯韶辉,白忠勤,朱济义

(国家葡萄酒及白酒、露酒产品质量监督检验中心,山东 烟台 264003)

摘 要: 食品安全问题是全球的一个重大战略性问题,是全人类健康的重要威胁。葡萄酒质量安全问题涉及原料生产、加工、产品贮运、销售整个过程,其质量安全因素来源于农业、工业生产的各种污染,还有生产、贮运、消费者素质不高等人为因素。提升葡萄酒质量安全的主要措施有 加大《食品安全法》宣传、贯彻实施力度 深入推进葡萄酒市场准入制度、建立长效的葡萄酒安全管理体系和质量安全溯源体系 提高葡萄原料质量,改进酿酒工艺、提高酿酒技术水平 规范食品添加剂和加工助剂的应用 加强葡萄酒质量检测技术研究 建立健全葡萄酒标准体系 严厉打击制售假酒等违法犯罪行为 加强对重点消费环节和进口葡萄酒的监督管理。

关键词: 葡萄酒; 质量安全; 问题; 措施

中图分类号: TS262.6; TS261.4; TS261.7; TS207.7

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2010)07-0099-04

Investigation on Quality Safety of Grape Wine

ZHANG Yan, FENG Shao-hui, BAI Zhong-qing and ZHU Ji-yi

(National Grape Wine, Liquor & Liqueur Quality Supervision & Inspection Center, Yantai, Shandong 264003, China)

Abstract: Food safety is a global strategic issue and an important threat to people's health. Grape wine quality safety involves in raw materials production, raw materials processing, product storage and transportation, and marketing process. The factors influencing its quality safety cover various pollution from agricultural production and industrial production, production, storage and transportation, and human-induced factor such as low-quality consumers etc. The main measures to improve grape wine quality safety were put forward in this paper as follows: strengthening the propaganda and the implement of Food Safety Law; further practicing market entry certification system of grape wine and establishing long-acting grape wine safety administration system and quality safety origin tracing system; improving grape quality and wine-making techniques; normalizing the use of food additives and food processing aids; strengthening the research on grape wine quality detection techniques; building up sound grape wine standard system; cracking down upon illegal activities such as producing and selling counterfeit grape wine etc.; and strengthening the supervision and management of imported grape wine. (Tran. by YUE Yang)

Key words: grape wine; quality safety; problems; measures

目前,食品安全问题已成为全球一个重大战略性问题,食源性疾病(通过摄取食物使人体患感染性或中毒性疾病,统称为食源性疾病)一直是全人类健康的重要威胁。食品安全问题不仅仅直接与公众的身体健康密切相关,而且对国际贸易也产生了非常重要的影响。

据有关资料显示,受全球金融危机影响,近几年全球葡萄酒总产量基本维持在 2700 万 t,全球葡萄酒消费量则连年下滑,2009 年达到 40 年来的最低点 2366 万 t。从葡萄酒产量来看,欧盟各传统葡萄酒生产国葡萄酒产量呈下降趋势,以美国、智利为代表的新世界葡萄酒产量增长显著。

跨入 21 世纪,中国葡萄酒行业与国际发展同步,在促进酿酒葡萄的种植和发展、调整葡萄酒的产品结构、改

善葡萄酒生产工艺、加速葡萄酒专业人才的培养、提高葡萄酒产品质量、完善各项技术等方面做了大量卓有成效的工作。我国葡萄酒年产量平均以每年 15 %左右的速度递增,葡萄酒消费也呈快速增长趋势。据统计,2009 年全国葡萄酒产量为 96 万 t,同比增长 27.63 %。

我国葡萄酒产业进入高速发展的快车道并显示出良好的发展前景,已经初步形成法规标准体系化、原料采购基地化、产品生产差异化、营销手段多样化、品牌塑造高端化、产品质量优异化的格局。

1 葡萄酒可能存在的质量安全隐患和问题

葡萄酒质量安全问题产生于食品链的各个环节:从原料生产、加工、储运直到销售的整个过程,其中既有因

收稿日期:2010-05-24

作者简介 张燕(1972-),女,山东诸城人,总工程师,硕士研究生,山东省质监系统首席检测师、山东省质监系统十佳技术标兵、山东省青年岗位能手、国家质检总局青年岗位能手。

农业、工业发展带来的各种污染因素,也有因生产、储运、消费者素质不高而产生的人为因素。目前,葡萄酒可能存在的质量安全隐患和问题主要表现在以下几个方面。

1.1 初级农产品源头污染依然存在

农产品源头污染主要是农用化学物质污染和工业污染。农用化学物质污染主要包括农药、化肥、激素等。

随着社会进步和工业化的加剧,农业环境的污染越来越严重。工业“三废”的排放成为农业环境的主要污染源。工业对农用环境的污染主要包括土壤污染(有重金属、有机物如多氯联苯等)、水源污染(藻类毒素、贝类毒素等)和大气污染。

1.2 葡萄酒加工环节存在的质量问题

主要存在以下现象:个别企业安全卫生意识、法律意识薄弱,为降低生产成本,牟取暴利,在生产过程中违规使用非食用原料,超范围、超剂量违规使用防腐剂、合成色素等,为葡萄酒质量安全埋下隐患;个别企业为降低成本,使用价廉的劣质葡萄原料,使葡萄酒失去应有的属性。

1.3 葡萄酒流通环节经营秩序不规范

主要存在以下现象:个别企业管理不到位,溯源管理较难;个别企业在葡萄酒储藏、流通过程中,过量使用防腐剂;个别经营者销售假冒伪劣葡萄酒,严重危害消费者的身体健康。

1.4 葡萄酒质量不合格情况时有发生

通过监督抽查暴露出的葡萄酒质量不合格情况主要是:由于工艺控制不严造成酒精度、糖度等指标不符合标准规定;由于设备污染、环境污染等造成铁、铅等重金属超标;由于滥用食品添加剂造成产品不合格;由于微生物污染造成菌落总数超标;由于工艺缺陷或假冒品种造成感官指标不合格。

2 对如何提升葡萄酒质量安全的探讨

如何才能逐步解决当前存在的葡萄酒安全问题呢?笔者个人认为,应继续做好以下几方面的工作:

2.1 加大《食品安全法》宣传、贯彻实施力度

《食品安全法》的颁布是我们国家食品安全建设的一个标志性的、里程碑性质的一个法律,对发展我国食品产业必将产生重大深远的影响。《食品安全法》最大的亮点就是明确了食品安全的责任体系,特别是加强了食品生产经营者的主体责任,明确了政府的领导责任,也进一步明确了相关监管职能部门的监管责任。

安全的食品是生产出来的,要实现食品安全,生产经营者是主体、是基础、是核心。葡萄酒行业的责任主体包括葡萄种植、葡萄酒加工及流通、销售等所有环节的实

者。要实现葡萄酒的质量安全,关键是把好两头,管好过程,也就是把好葡萄原料的入厂环节的质量关口、把好葡萄酒出厂的质量关口;管好这两个关口之间很复杂的生产过程。

葡萄酒行业的责任主体应当严格执行《食品安全法》及其实施条例所规定的质量安全的责任制度。因此,必须通过各种形式加大宣传力度,督促企业提高意识,明确职责和应承担的义务,为从根本和源头抓葡萄酒质量奠定基础。

2.2 继续深入推进葡萄酒市场准入制度

为从源头上严把食品质量安全关,维护消费者的切身利益,2003年7月18日,国家质检总局颁布实施《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》(质检总局令第52号),明确提出,凡在我国境内从事以销售为目的的食品生产加工活动必须纳入质量安全监督管理。随后逐步将肉制品、罐头、葡萄酒等28大类525种食品全部纳入食品质量安全市场准入制度。即对食品生产企业实施生产许可证制度、对企业生产的食品实施强制检验制度和实施食品生产许可制度的产品实行市场准入标志制度。

几年来,食品质量安全市场准入制度的实施显著地推动了葡萄酒企业生产条件的改善、检验能力的完善。今后,审查人员要继续严格依据《葡萄酒生产许可证许可审查细则》要求,从企业质量管理职责、生产资源提供、技术文件管理、采购质量控制、过程质量控制、产品质量检验六大方面对葡萄酒生产企业进行现场审查,严格把关;管理部门要严格审批条件,严格按照有关法律法规注册葡萄酒经营企业,规范企业的生产、检验条件;要依法取缔无照(证)生产经营、制售劣质葡萄酒、不具备产品质量保证的企业;积极创造条件,帮助扶持具有合法经营资格、经营行为良好的企业。

2.3 建立一个长效的葡萄酒安全管理体系,重点建立葡萄及葡萄酒质量安全溯源体系

为进一步提高葡萄酒质量安全监管的有效性,给消费者以充分的知情权 and 安全感,提高生产者的诚信意识,确保葡萄酒质量和消费者健康安全。管理部门应建立一个长效的葡萄酒安全管理体系,其中重点是建立葡萄及葡萄酒质量安全溯源体系。

可在借鉴国外已有成熟经验的基础上,建立适合我国国情的葡萄及葡萄酒质量安全溯源体系。葡萄酒质量安全溯源体系应包括葡萄种植、葡萄酒生产加工、葡萄酒流通销售等具体环节的质量记录溯源。具体来讲,有以下几方面。

①在葡萄种植管理方面,应明确制定葡萄应达到的

种植管理水平,保证葡萄质量达到相关标准要求,并建立种植管理制度和肥料、农药使用记录。

②在葡萄酒生产管理方面,应制订原辅材料、包装材料等的验收标准及使用记录;做好生产关键控制环节的现场记录;特别是建立食品添加剂的使用情况记录。

③在葡萄酒销售管理方面,销售者应按照《酒类流通管理办法》,建立进货验收制度和经营购销记录制度,详细记录葡萄酒流通信息。通过建立溯源体系,实现葡萄酒自出厂到销售终端全过程流通信息的可追溯性。目前,许多地方政府和企业已经着手尝试建立葡萄酒的质量溯源体系。

2.4 重点提高葡萄原料质量

俗话说,“七分原料,三分酿造”,葡萄质量是决定葡萄酒质量的最关键因素。现今中国葡萄酒和国际上的差距,最大问题也正是葡萄在成熟度、控制病虫害、农药污染、品种等方面存在的缺陷。许多企业也深刻地认识到了这一问题。为从根本上提高葡萄酒质量,创建中国葡萄酒品牌,在当地政府的支持下,许多企业主动采取收购和租赁土地等多种形式,通过制订葡萄种植及葡萄验收质量标准,积极推进原料基地示范化建设,初步形成原料基地化、基地良种化、良种优质化的发展共识。

当前,我国的土地政策决定了企业与普通葡萄种植户的关系是一种松散型模式,不利于企业对葡萄原料进行质量控制。许多企业在基地建设这方面做出了卓有成效的探索:通过与种植户签订葡萄种植合同,强化种植户与企业的密切联系,并对葡萄园进行合理化管理,为每一家种植户建立信息档案;有些企业还根据《食品安全法》的要求,自行制订了葡萄原料质量安全标准,并将这些质量安全标准与措施制成小册子发放给葡萄种植户,对种植户进行培训,提高种植户的责任意识,从源头上解决了葡萄酒原料的质量安全问题。

葡萄原料的质量安全隐患主要是由于病虫害防治所带来的农药及重金属残留超标。对葡萄病虫害的防治应根据各地实际情况,研究制订适合本地的病虫害综合防治方案,提倡应用生物防治技术,推广使用符合无公害、绿色葡萄生产标准的高效低毒、低残留农药,并注意掌握好农药安全间隔期以及农药使用浓度,尽量降低农药残留量。积极推广无公害、绿色酿酒葡萄科学栽培技术,加强对果农的农药安全使用技术培训和教育等,提高农民的科技素质,推行标准化生产技术规程。

环境保护和食品安全是当今全世界所共同关注的问题。从21世纪开始,欧洲等国已经研究生产无污染、有机的葡萄酒。目前,我国也有多家企业已经获得国家绿色食品发展中心有机葡萄酒和绿色葡萄的认证,倡导生产绿

色葡萄酒和有机葡萄酒。

2.5 不断改进酿酒工艺、提高酿酒技术水平

好葡萄酒离不开高超的酿酒技艺。优质的酿酒技艺能使葡萄所具有的优秀品质得到很好呈现,形成其独特的品质。酿酒过程出现漏洞则容易引起葡萄酒感官缺陷、微生物超标、重金属超标等问题。企业应注重引进研制先进的生产设备,改良工艺,合理规范使用原辅物料及消毒剂,严格杀菌消毒,严格控制生产条件,杜绝葡萄酒酿造过程中可能引起的质量安全问题。

2.6 规范使用食品添加剂和加工助剂

企业在生产中应按照相关法律法规及GB2760《食品添加剂使用卫生标准》,合法合理、限量使用食品添加剂和加工助剂。针对GB2760《食品添加剂使用卫生标准》存在的缺陷,2009年,中国酿酒工业协会葡萄酒分会组织行业专家重新梳理了当前我国葡萄酒生产中实际使用的食品添加剂及加工助剂,经讨论确定葡萄酒允许使用的食品添加剂及加工助剂后上报有关部门,将对GB2760进行合理修订。

2.7 加强葡萄酒质量检测技术方面的研究

作为一种集色、香、味于一体的复杂酒饮料,葡萄酒的质量优劣仅仅依靠国家标准中规定的有限的几个技术指标是无法充分体现的。各科研院所、技术机构应加大投入,加强国际交流,培养高水平的检测技术人才,掌握运用先进的仪器设备,引进国外先进技术,提高检测技术水平,并积极探索葡萄酒内在成分的差异性研究,以解决年份酒、产地酒、品种酒、感官指标的量化等技术问题。

特别是加强与葡萄酒安全有关的食源性危害关键检测技术研究,提高风险评价能力,为检验监督葡萄酒安全提供技术保障。

另外,积极推广危害性分析和关键控制点(HACCP)等葡萄酒安全控制技术模式。HACCP以危害分析和关键控制点的实施作为核心,通过从原料到成品的全过程中的危害识别和可接受水平的评估,确定由HACCP计划实施控制的关键控制点,通过对关键控制点的控制、监视和对偏离控制措施时的纠偏,对潜在的食品安全隐患进行防止、消除或将其降低到可接受水平。许多企业的技术人员已经运用HACCP原理,对葡萄酒的生产控制过程和所用设施有关的物理、化学、生物危害进行识别,制订出相应的控制措施和纠偏措施,指导葡萄酒的安全生产。

2.8 建立健全葡萄酒标准体系

虽然我国已经建立了初步完善的葡萄酒标准体系,GB15037—2006《葡萄酒》、GB/T23778—2009《酒类及其他食品包装用软木塞》、GB/T23543—2009《葡萄酒企业良好生产规范》、HJ452—2008《清洁生产标准 葡萄酒制

造业》等葡萄酒及其相关产品标准的实施,促进了葡萄酒质量的提高。但目前行业规范、标准还不能完全满足葡萄酒健康发展的需要。

2009年7月,全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分技术委员会获得批准筹建,今年将正式成立。葡萄酒分技术委员会的主要任务就是根据目前葡萄酒生产领域需要制订和修改的标准规范,对标准规范进行完善补充。未来几年,葡萄酒分技术委员会将考虑制订葡萄酒的质量分级标准、特种葡萄酒标准、原辅料标准、葡萄酒相关配套产品标准等,进一步规范葡萄酒生产,保障有章可循、有法可依。

2.9 严厉打击制售假酒等违法犯罪行为

执法部门应加大对葡萄酒购销合法性的执法检查力度,对制假售假的重点地区、重点市场、重点企业进行清查库检查。通过组织国家、省、地市级的监督抽查,及时发现查处不合格企业。严厉查处不符合国家质量标准、不符合标识规定、以假充真、仿冒知名商标和名称等行为。

2.10 加强对重点消费环节的监管力度

对分散于社区、城乡结合部、村镇的各类食品批发市场、集贸市场、小食品店、小餐馆,执法部门应加大监督管理力度,严防假酒、劣酒流向农村市场。

2.11 加强对进口葡萄酒的监督管理

我国进口关税率的下调及《消费税管理办法(施行)》

的实施,为进口葡萄酒大大降低了进入中国的门槛。近几年,国际葡萄酒主要产销地的市场需求萎缩、价格下滑、供大于求,而我国葡萄酒消费能力大幅提升,这直接导致了国外葡萄酒大量涌入中国。据统计,2008年,中国全年进口葡萄酒18.16万t,与国内葡萄酒产量比为1:4。

然而,进口葡萄酒市场目前存在价格混乱、品质混杂等问题,监管部门应加大对进口酒的检验监督力度,使之符合我国的相关质量卫生标准。同时,结合进口酒类警示通报,有关部门应提高检测项目的针对性,着力构建基于风险分析、符合国际惯例的进口葡萄酒安全保证体系。

3 结束语

建立有效的葡萄酒安全保证体系是一项系统工程,它不仅是政府部门的责任,也需要企业、果农、营销商、消费者、技术机构、媒体等多方面的参与和有效配合。

随着社会法律法规的完善健全,随着《食品安全法》的深入贯彻实施,随着科学技术进步所带来的检测技术的提高,随着国家葡萄酒质量安全保证体系的建立和全面推广,以及整个社会对葡萄酒质量安全意识的不断增强和企业自律性的提高,笔者坚信,通过行业的共同努力,我国的葡萄酒质量安全问题一定会逐步得到解决,让广大消费者喝上更优质安全的国产葡萄酒,在国际上树立中国葡萄酒品牌。●

~~~~~

(上接第98页)

山纯净的甘露和奔涌不息的长江源头活水,配之以宜宾纯正的五谷,创新地融入传统五粮浓香型和酱香型生产工艺的精华,辅以往的神秘配方,传承使用传统的古老窖池,创新使用“双轮”发酵工艺,借助于勾调大师团队的点睛妙笔,经过层层道道繁杂而神秘的酿酒工序,经过天然立体窖藏中的老熟,使酒体更加和谐完美,口感也更为柔和幽雅,“多粮兼香”的独特风格更加突出,奠定了全新的多粮浓酱兼香型白酒开发生产的新起点。

“天赋其灵、地蕴其香、山酝其粹、大智而成”的柔雅

叙府酒,其味柔美淡雅,醇和清逸,是“形”、“神”兼备的“川派柔雅典范”。酒的色、香、味、格,足以充分地展示它独特的个性:观其色,无色透明;闻其香,浓酱谐调、香气优雅、幽香绵绵;品其味,醇厚绵甜、酒体丰满、柔和雅致,余味净爽;塑其格,五粮兼香风格典型。

柔雅叙府独特的品质,全新的五粮兼香型风格,滴滴都昭示着宜宾传统多粮酿造技术的精华,承载着宜宾厚重的历史文化,散发出宜宾独特的文化魅力,彰显着叙府酒甘润飘逸的柔雅之风。●

## 汾酒竹叶青南京首家专卖店开业

本刊讯:日前,江苏苏糖烟酒有限公司汾酒竹叶青南京专卖店开业,江苏省酒类行业协会副会长兼秘书长王建英,江苏省白酒专家组组长、中国白酒专家高级顾问组专家李安陵,江苏苏糖烟酒有限公司金汉卿总经理等出席了开业庆典。

据悉,开业仪式以“国酒之源 清香之祖 文化之根”为主题,对源远流长的汾酒文化进行了详细的阐述,对汾酒竹叶青的上乘品质作了介绍,使来宾更进一步地了解汾酒和汾酒文化,现场还品饮了竹叶青酒。

金汉卿表示,汾酒竹叶青南京专卖店的开业,对汾酒竹叶青酒在南京市场的拓展具有重要意义,必将加快汾酒竹叶青酒进军华东地区的步伐。(小小)