

Наиболее важные способы совершенствования защита долларовых купюр:

1. Дизайн – периодическое изменение.
2. Высокая степень информирования населения о защите купюр и возможностях по уличению подделок.
3. Обязательность защиты информации по производству денег, защитных элементов.
4. Добавление дополнительных цветов – сделает процесс подделывания еще более трудоемким и тяжелоосуществимым.
5. Увеличение количества защитных элементов – металлизированных нитей.
6. Установка в местах наибольшего оборота наличных денежных средств (магазинах) специального простейшего оборудования, способного отличить подделку.
7. Ужесточение санкций за преднамеренное производство и сбыт поддельных денег.
8. Постепенный уход к пластиковым карточкам.

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ВИНОГРАДНЫХ ВИН, ВВОЗИМЫХ НА ТЕРРИТОРИЮ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, С ПОМОЩЬЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

Кондрацкая Я.В., БНТУ

Научный руководитель: канд. ист. наук Довнар Л.А.

Виноградными винами называют алкогольные напитки, полученные путем сбраживания сахаров виноградного сока и содержащие от 8 до 20 % спирта. Импорт винодельческой продукции является высокодоходным видом внешнеэкономической деятельности, поэтому соблазн фальсифицировать вина для снижения таможенных платежей либо в целях обмана потребителя всегда имеется как у производителя, так и у поставщика данного вида продукции. Представленный доклад посвящен анализу органолептических методов выявления фальсификации вин.

Органолептическая оценка может быть составной частью как процедуры таможенного контроля, так и таможенной экспертизы. Она позволяет выявить наиболее типичные способы фальсифика-

ции вин: разбавление водой, искажение данных по срокам выдержки, замена натуральных вин «искусственными». Органолептический анализ начинается с дегустации вина квалифицированными специалистами, который предполагает оценку в баллах следующих классификационных характеристик вина: вкус, аромат, цвет, прозрачность и типичность. Для определения вкуса небольшое количество вина берут в рот и движением языка перемещают его для лучшего контакта со всей поверхностью вкусового аппарата. Для оценки аромата бокал берут в руки и делают 2–3 плавных вращательных движения для смачивания стенок и увеличения поверхности испарения жидкости, а затем приподняв бокал к носу, интенсивным прерывистым вдыханием воздуха определяют аромат вина. Окраску вин определяют при соответственном освещении на белом фоне. При оценке прозрачности дегустационный бокал, слегка наклоненный, помещают между источником света и глазом, но на одной линии. Под типичностью подразумевают соответствие совокупности признаков внешнего вида, аромата и вкуса сложившемуся образу органолептических свойств, характеризующих сорт, место и способ приготовления. Данные характеристики должны соответствовать заявленным качественным показателям. [1]. Кроме дегустации существуют другие методики, позволяющие более точно определить фальсификацию вина. Так, разбавление вина водой путем дегустации можно установить лишь в том случае, когда воды в напитке более 30 %. Для выявления содержания меньшего количества воды весьма эффективен такой способ: в сосуд с вином помещают дольку яблока. Если оно всплывает – вино нормального качества, а если погрузится — в вино добавлена вода. Приготовление «искусственных вин», т. е. замену виноградного сока рецептурной смесью ингредиентов, органолептически похожую на виноградное вино, можно выявить следующим образом. Вино наливают в маленький пузырек, закрывают пальцем горлышко и опрокидывают в стакан, с водой, в воде палец отпускают. Натуральное вино с водой не смешивается, а фальсифицированное начинает струйками переходить из пузырька в воду и опускаться на дно стакана. Фальсификацию сроков выдержки вина можно определить по состоянию пробки, укупоривающей бутылку: если корковая пробка, извлеченная при открытии шампанского и сохранившая эластичность, приняла свою первоначальную форму, то это означает, что вино дозировано не-

давно, т. к. спустя 6 мес. или год пробка теряет гибкость и остается после извлечения в сжатом виде. Признаком выдержанного вина является окрашенная в красно-коричневый цвет часть корковой пробки с внутренней стороны бутылки [2].

Таким образом, типичные виды фальсификации вин можно выявить путем дегустации и с помощью дополнительных «уточняющих» способов. Используя органолептические методы, сотрудники таможенных органов либо специалисты-дегустаторы могут распознать недостоверность сведений о ввозимых винах. Это позволяет решить вопрос о целесообразности проведения таможенной экспертизы.

1. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / И.П. Чепурной. – М.: Дашков и К, 2005. – 404 с.

2. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров / Л.С. Микулович. – Минск: Высшая школа, 2007. – 416 с.

## **КОНЦЕПЦИЯ СОГЛАСОВАННОЙ СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ В РАМКАХ ЕВРАЗЭС**

Сгадова В.С., БНТУ

Научный руководитель: канд. ист. наук, доцент Дубовик А.К.

Евразийское экономическое общество (ЕврАзЭС) – международная экономическая организация, выполняющая функции формирования общих внешних таможенных границ входящих в нее стран, выработки единой внешнеэкономической политики, тарифов, цен. Договор об учреждении ЕврАзЭС был подписан 10 октября 2000 года в столице Казахстана Астане. Учреждение ЕврАзЭС создало политические предпосылки для разработки согласованной социальной политики.

С целью координации реализуемых государствами-членами ЕврАзЭС проектов и программ в социально-гуманитарной сфере, для более эффективного использования возможностей интеграции была разработана Концепция согласованной социальной политики. Она подготовлена в соответствии с Приоритетными направлениями развития ЕврАзЭС на 2003–2006 и последующие годы и Мероприятиями по их реализации, утвержденными решением Межгосудар-