



ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ВАШЕГО ВИНА!

**“УКРЕПЛЕНИЕ ИНФРАСТРУКТУРЫ КАЧЕСТВА НА ЮЖНОМ КАВКАЗЕ”
ТБИЛИСИ 2019**



ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория”

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

**4 лаборатории под 1
крышей**

- I. Лаборатория Анализа Качества и Безопасности Пищевых Продуктов
- II. Лаборатория Анализа Качества Лекарственных Средств и Биоэквивалентности
- III. Лаборатория Анализа Табачных Изделий
- IV. Лаборатория Микробиологического Анализа



ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория”

Аккредитована!

- ГОСТ ИСО/ИЭК 17025 - 2019 национальным органом аккредитации (ГНКО)
- ISO/IEC 17025:2017 впервые в РА, международным органом ANSI (ANAB)

Назначена!

- Министерством Экономического Развития и Инвестиций Республики Армения органом, осуществляющим оценку соответствия

Имеет право!

- Предоставить VI 1 Сертификат
- Провести процесс государственной регистрации и предоставить Свидетельство о Государственной Регистрации

Зарегистрирована!

- В списке “Third countries’ competent bodies, designated laboratories and authorized wine producers and processors for drawing up VI-1 documents for wine imports into the EU (Article 51 of R. (EU) 2018/273)”
- В Едином Реестре органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного Союза





КАКИМ ТРЕБОВАНИЯМ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ ВИНО, ЧТОБЫ БЫТЬ ДОПУЩЕННЫМ НА ЕВРОПЕЙСКИЙ РЫНОК?

- **Compliance with EU oenological practices**
- **REGULATIONS (EU) NO 479/2008**
- **REGULATIONS (EU) NO 1308/2013**

!

Вино должно сопровождаться с унифицированным документом,
VI 1 СЕРТИФИКАТОМ

- <https://www.cbi.eu/market-information/wine/buyer-requirements>
- <https://www.food.gov.uk/business-guidance/wine-law>



**Специально Для Рынка
Европейского Союза!**



VI 1 СЕРТИФИКАТ



ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория”

единственная лаборатория в
Республике Армения, где методы
испытаний для выдачи
сертификатов **VI** имеют
международную аккредитацию



Определенные тесты и/или измеренные свойства	Ключевое оборудование и технологии
Alcohol strength by volume/Объемная доля этилового спирта	Densitometry/Денситометрия
Total Acidity/Общая кислотность	Titration/Титрование
Organic acids (tartaric, malic, lactic, citric) Органические кислоты (винная, яблочная, молочная, лимонная)	HPLC UV detection/ВЭЖХ УФ детектор
Ascorbic acid/Аскорбиновая кислота	HPLC UV detection/ВЭЖХ УФ детектор
Sorbic acid/Сорбиновая кислота	HPLC UV detection/ВЭЖХ УФ детектор
Sulfur Dioxide free and total/Общий и свободный диоксид серы	Titration/Титрование
pH	Potentiometric/Потенциометрический
Volatile acidity/Летучая кислотность	Titration/Титрование
Reducing substances/Восстанавливающие вещества	Titration/Титрование
Sugars (glucose, fructose, sucrose)/Сахара (глюкоза, фруктоза, сахароза)	ВЭЖХ Рефрактометрический детектор
Copper/Медь	Atomic Absorption Spectroscopy/Атомно-абсорбционная спектроскопия
Iron/Железо	Atomic Absorption Spectroscopy/Атомно-абсорбционная спектроскопия
Calcium/Кальций	Atomic Absorption Spectroscopy/Атомно-абсорбционная спектроскопия
Phthalates/Фталаты	Gas Chromatography with Mass Spectrometry /Газовая хроматография с масс-спектрометрией
Metals/Металлы	Atomic Absorption Spectroscopy-Graphite Furnace /Атомно-абсорбционная спектроскопия-графитовая печь
Mercury/Ртуть	Atomic Absorption Spectroscopy-Cold Vapor/Атомно-абсорбционная спектроскопия - холодный пар





1. Exporter (name and address)		THIRD COUNTRY OF ISSUE: V I I Serial No:	
2. Consignee (name and address)		DOCUMENT FOR THE IMPORTATION OF WINE, GRAPE JUICE, OR GRAPE MUST INTO THE EUROPEAN COMMUNITY	
3. Customs stamp ⁽¹⁾ (For official EC use only)		4. Means of transport and transport details ⁽¹⁾	
5. Place of unloading (if different from 2)		6. Description of the imported product	
7. Quantity in l/hl/kg ⁽²⁾		8. Number of bottles	
<p>9. CERTIFICATE</p> <p>The product described above ⁽³⁾ <input type="checkbox"/> is/ <input type="checkbox"/> is not intended for direct human consumption, complies with the Community definitions or categories of grapevine products and has been produced using oenological practices ⁽³⁾ <input type="checkbox"/> recommended and published by the OIV/ <input type="checkbox"/> authorised by the Community.</p> <p>Full name and address of the official agency: Place and date: Signature, name and title of official: Stamp:</p>			
<p>10. ANALYSIS REPORT (describing the analytical characteristics of the product described above)</p> <p>FOR GRAPE MUST AND GRAPE JUICE — Density:</p> <p>FOR WINE AND GRAPE MUST STILL IN FERMENTATION — Total alcoholic strength: — Actual alcoholic strength:</p> <p>FOR ALL PRODUCTS — Total dry extract: — Total sulphur dioxide: — Total acidity: — Volatile acidity: — Citric acidity:</p> <p>Full name and address of the official agency: Place and date: Signature, name and title of official:</p>			



**ТРЕБОВАНИЕ
РЫНКА
ЕВРОПЕЙСКОГО
СОЮЗА!**

VI 1 СЕРТИФИКАТА



⁽¹⁾ Obligatory only for wines benefiting from a reduced customs tariff.
⁽²⁾ Delete as appropriate.
⁽³⁾ Put an 'X' in the appropriate box.

ЕДИНСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ В РЕСПУБЛИКЕ АРМЕНИЯ, ГДЕ ПРОВОДИТСЯ АНАЛИЗ МАЛЬВИДИНА



- Стандарт: OIV
- Метод: ВЭЖХ



COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF ANALYSIS-OIV

(Сборник международных методов анализа - Международная Организация Винограда и Вина)

Maximum acceptable limits of various substances contained in wine

(Максимально допустимые пределы содержания различных веществ в вине)

Citric acid:	1 g/L
Volatile acidity:	20 milliequivalents/L The volatile acidity of various specially fortified old wines (wines subject to special legislation and controlled by the government) may exceed this limit.
Arsenic:	0.2 mg/L
Boron:	80 mg/L (expressed as boric acid)
Bromine:	1 mg/L (limit exceeded by way of exception in wines from certain vineyards with a brackish subsoil).
Cadmium:	0.01 mg/L
Copper:	1 mg/L 2 mg/L for liqueur wines produced from unfermented or slightly fermented grape must (oeno 434-2011)
Diethylene glycol:	≤ 10 mg/L, to the quantification limit
Malvidol diglucoside:	15 mg/L (determined by the quantitative method diglucoside described in the Compendium)
Silver	< 0.1 mg/L

Total sulfur dioxide at the time of sale to the consumer: (oeno 9/98)	<ul style="list-style-type: none">- 150 mg/L for red wines containing a maximum of 4 g/L of reducing substances.- 200 mg/L for white and rosé wines containing a maximum of 4 g/L of reducing substances.- 300 mg/L: red, rosé and white wines containing more than 4 g/L of reducing substances.- 400 mg/L: in exceptional cases some sweet white wines.
Ethanediol /Ethylene glycol:	≤ 10 mg/L
Fluoride: (oeno 8/91)	1 mg/L except for wines coming from vineyards treated in conformity with national law, with cryolite in which case, the level of fluoride must not exceed 3 mg/L.
Methanol:	400 mg/L for red wines 250 mg/L for white and rosé wines (oeno 19/2004)
Ochratoxin A :	2 µg/L (for wines obtained as from the 2005 harvest) (CST 1/2002)
Lead: (oeno 13/06)	0.15 mg/L for wine made, starting from the 2007 harvest year
Propan-1,2-diol/propylene glycol	Still wines : = 150 mg/L Sparkling wines : = 300 mg/L (oeno 20/2003)
Excess sodium:	80 mg/L (oeno 12/2007)



COMPENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF ANALYSIS-OIV

(Сборник международных методов анализа - Международная Организация Винограда и Вина)

Maximum acceptable limits of various substances contained in wine

(Максимально допустимые пределы содержания различных веществ в вине)

Sulfates: (expressed as potassium sulfate)	1 g/L	
	However this limit is raised to:	
	- for wines which have undergone a maturing period in casks for at least 2 years	} 1.5 g/L
	- for sweetened wines	
	- for wines obtained by the addition to the musts or wine of alcohol or potable spirit	
- for wines with added concentrated musts	} 2.0 g/L	
- for naturally sweet wines		
- for wines obtained under a film "sous voile"	} 2.5 g/L	

Zinc	5 mg/L
------	--------



СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ДОКУМЕНТОВ, ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ VI 1 СЕРТИФИКАТА

1. Копия свидетельства о государственной регистрации

2. Копия упаковочного листа и счет-фактура

3. Сертификат происхождения

4. Описание каждой партии экспортируемой продукции на вашем бланке, с печатью компании: полное название продукта (начиная с сырья, вида продукта), дата розлива, дата винтажа, страна экспорта, копия контракта с европейским партнером, название и адрес грузополучателя и общее количество экспорта в л/гл/кг⁽²⁾)

5. Общее количество бутылок и ящиков

6. Образцы для лабораторных анализов (4 бутылки для каждого вида вина (0,75 л. или 6 бутылок по 0,5 л.))

7. Заявка на анализ образца (предоставляется в лаборатории)

8. Доверенность на лицо, подающее образцы и получающее сертификат VI 1



**Чтобы соответствовать
специфическим требованиям
китайского рынка**



АНАЛИЗ 8 ФТАЛАТОВ

1. Dimethyl phthalate (**DMP**)
2. Dibutyl phthalate (**DBP**)
3. BIS-(2-ethylhexyl) phthalate (**DEHP**)
4. Butyl benzyl phthalate (**BBP**)
5. Diethyl phthalate (**DEP**)
6. Di-isononyl phthalate (**DINP**)
7. Di-n-octyl phthalate (**DnOP**)
8. Diisooctyl phthalate (**DIOP**)



Требования Рынка Евразийского Экономического Союза

Технический Регламенты Таможенного Союза:

ТР ТС 021/2011

Требования безопасности пищевых продуктов

ТР ТС 029/2012

Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и вспомогательным веществам

ТР ТС 201_00 (проект)

Требования безопасности алкогольной продукции

Индикаторы:

- Свинец
- Мышьяк
- Кадмий
- Ртуть
- Лимонная кислота
- Охратоксин А
- Сорбиновая кислота
- Аскорбиновая кислота



Результаты сотрудничества с РТВ

- Сотрудничество началось с **2014г.**
- **2015г.** ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” стала **первой международно-аккредитованной лабораторией в Армении (ANSI ANAB)**
- Внесли культуру **МСИ** в Армению (ILC, PT)
- **Международное общение с экспертами**
- **2016 - 2017г.** ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” участвовала в проекте РТВ 95097 “Strengthening of food testing and metrology in the countries of South Caucasus” совместно с **GIZ**
 - ✓ Было **55** тестовых образцов
 - ✓ Проверили **17** винных показателей
 - ✓ Предоставлено **11 VI 1 Сертификатов**



НАМ ДОВЕРЯЮТ ПОТОМУ ЧТО !

I. ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” сотрудничает с

- ✓ VIPEA и является сертифицированным участником от VIPEA
- ✓ LGC DAPS
- ✓ GEORGIA WINE LABORATORY L.T.D.

II. ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” участвует в

- ✓ МСИ (PT, ILC) и гарантирует контроль качества испытаний

III. Начиная с 2014г. лаборатория **ежегодно** проводит **МСИ** по **30** показателям, среди которых:

- ✓ Общая доля спирта
- ✓ Высшие спирты
- ✓ Общая и летучая кислотность
- ✓ Сахара
- ✓ Металлы
- ✓ Общий и свободный диоксид серы
- ✓ Эфиры
- ✓ Органические кислоты и.т.д.



**С НАМИ МОЖНО
СМЕЛО
ЗАВОЕВЫВАТЬ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
РЫНОК!**



НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ !

- I. По инициативе наших партнеров из винодельческих компаний, в 2018г. ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” согласилась сравнить результаты испытаний вина с французской лабораторией “HERMITAGE OENOLOGIE”, результаты испытаний были одинаковыми.

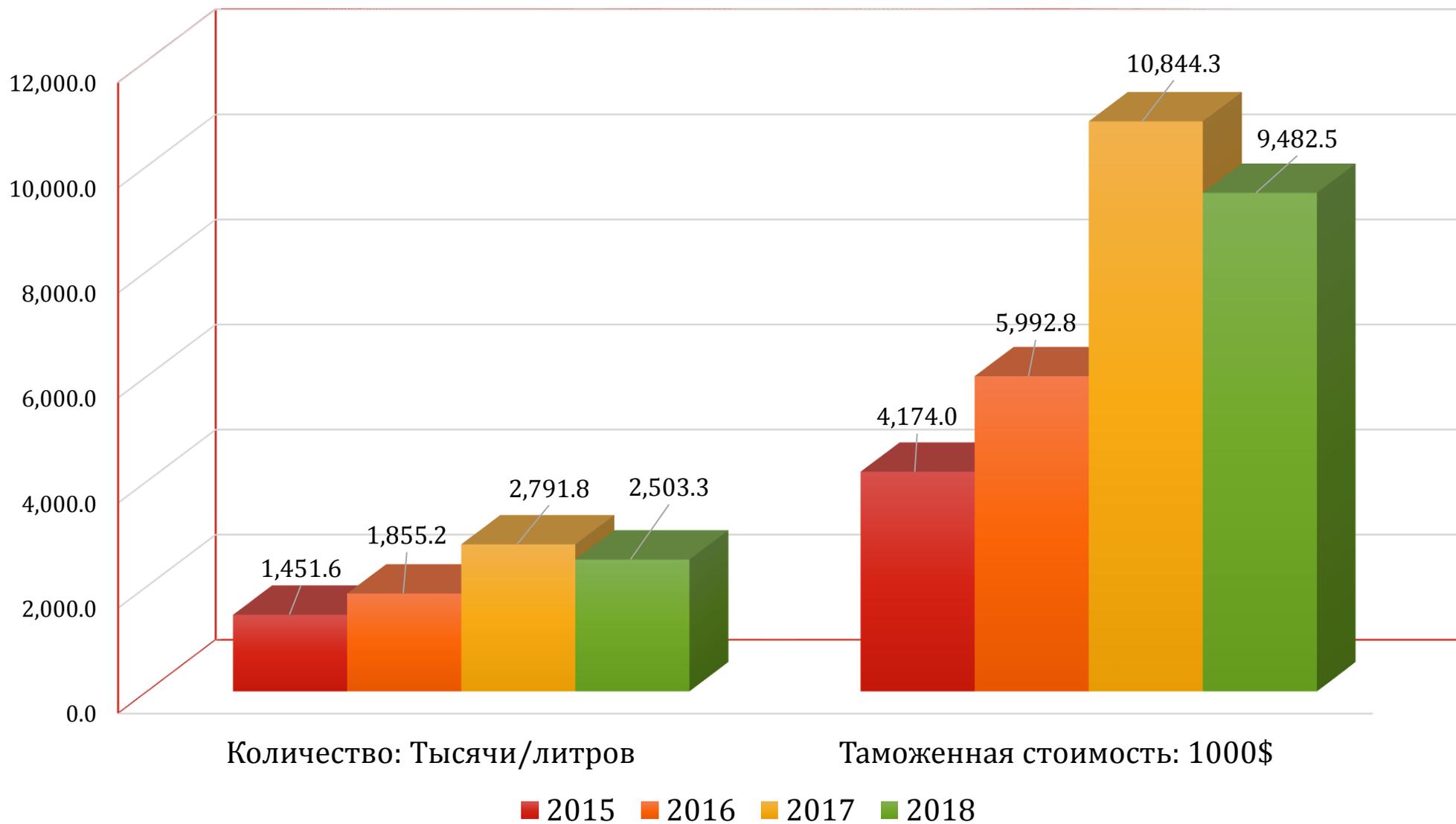
- II. В 2018г. ООО “ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория” инициировала проект “НАВСТРЕЧУ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ”, целью которого являются встречи на местах с винодельческими компаниями, ознакомление с их продукцией и производящими ее заводами, обсуждения насущных вопросов с виноделами, для того чтобы представить для них **специально подготовленные предложения**, принимая во внимание **все особенности армянского вина и его производства**.
 - ✓ В рамках первого этапа уже были встречи с **крупнейшими винодельческими компаниями** регионов Вайоц Дзора, Арагацотна и Армавира (программа в процессе).

- III. **ЦИФРЫ:**
 - ✓ В 2014 году мы работали с **6** винодельческими компаниями.
 - ✓ В 2018 с нами сотрудничают **50%** армянских винодельческих компаний.



**НАМ ДОВЕРЯЮТ,
И ЭТО САМОЕ
ГЛАВНОЕ
ДОСТИЖЕНИЕ !**

СТАТИСТИКА ЭКСПОРТА ВИНА





НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Принцип 1 окна** (лабораторные анализы и ЕАС декларации* из одного места)
- **Индивидуальный подход**
- **Гибкая система расценок**
- **Услуги предоставляются в кратчайшие сроки**
- **4 лаборатории под 1 крышей**
- **Оснащенность современным, супермощным и автоматическим оборудованием, которое позволяет быстро и достоверно тестировать образцы**

- Сотрудничает с
ООО

“Сертификация и Качество”

**Мы рядом с вами,
от сбора винограда до экспорта!**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !

Наши контакты:

Адрес:

стр. 1, ул. 6, с. Нор Гюж, регион Котайк, РА

Телефон:

+(374 60) 46 00 76

Мобильный:

+(374 96) 35 00 01

Эл. адреса:

info@fdalab.am; info@certify.am

Веб-сайты:

www.fdalab.am; www.certify.am



ООО
“ЭФ-ДИ-ЭЙ Лаборатория”



ООО
“Сертификация и Качество”

