

*М.Фоменко:
«Я знаю, як нагодувати народ.
Тільки він цього їсти не буде».*

ТЕМА 4. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ

План

1. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ: ПОНЯТТЯ І ВИДИ
2. ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ: ПОНЯТТЯ
3. ВИДИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ



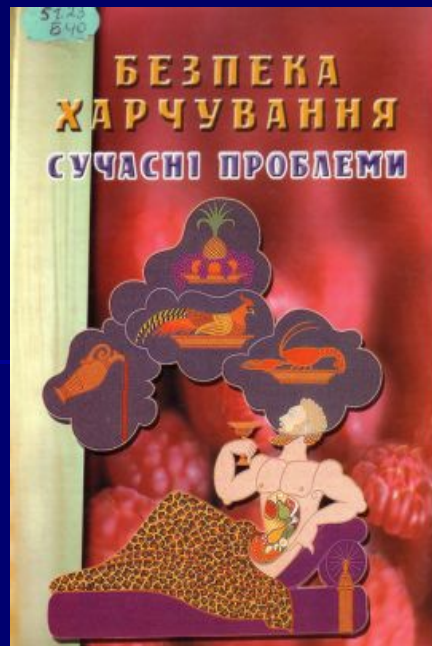
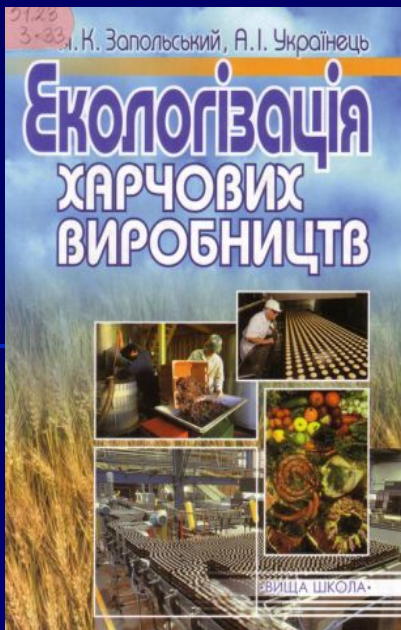
1. Ідентифікація товарів і послуг: поняття і види

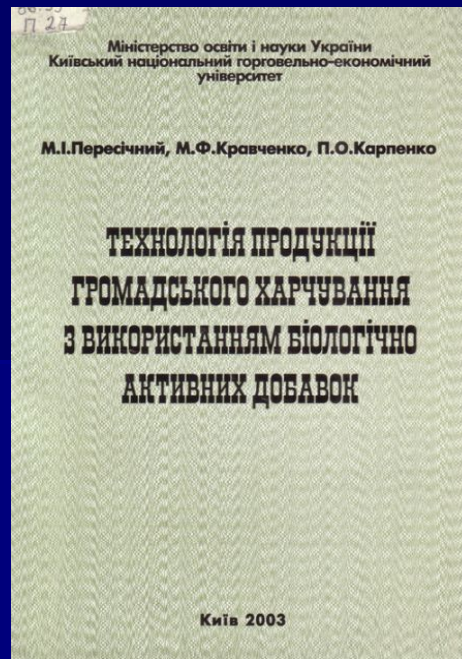
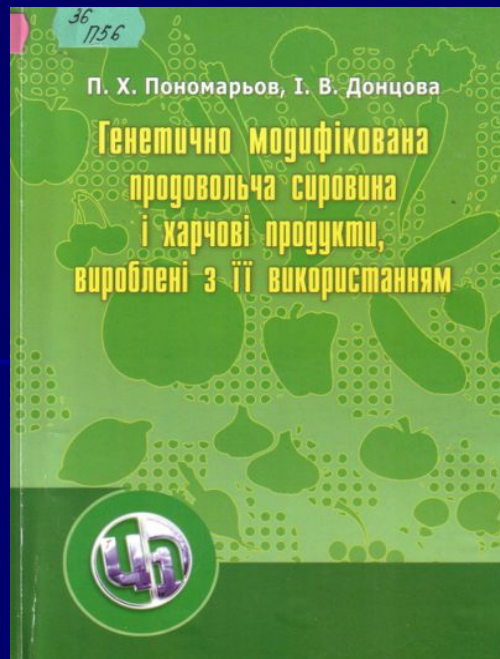
ІДЕНТИФІКАЦІЯ:

(лат. *identifico* — ототожнювати) — ототожнення, прирівнювання, уподібнення, розпізнавання.

Наприклад,
ідентифікація мінералів (англ. mineral identification).

ІДЕНТИФІКАЦІЯ — це процес розпізнавання системою або експертом (криміналістом, дослідником, операційною системою тощо) іншої системи або об'єкта (товару, предмету, процесу наданої послуги тощо)







ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ПІДВИЩЕННЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



УЧЕБНИК / ДЛЯ ВУЗІВ

Блинникова О.М.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Алкольные и безалкогольные напитки, пиво
Май, кофе, приправы, пряности
Табак
Экспертиза и фальсификация



УЧЕБНИК / ПРОДАЖЕ

Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

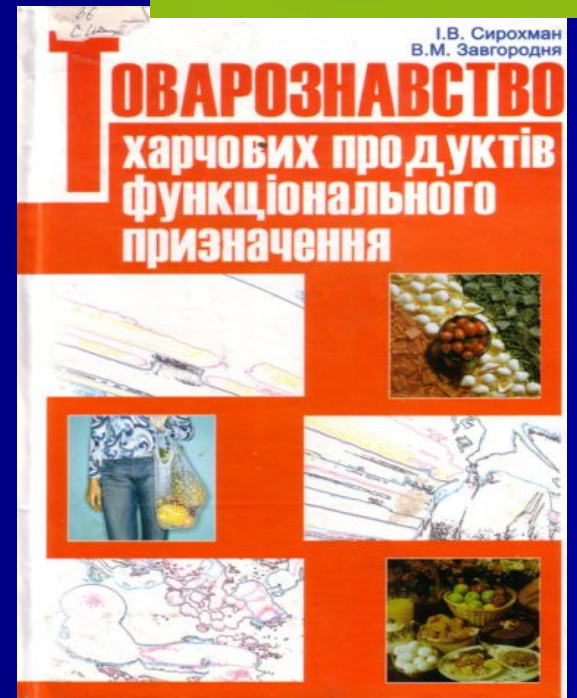
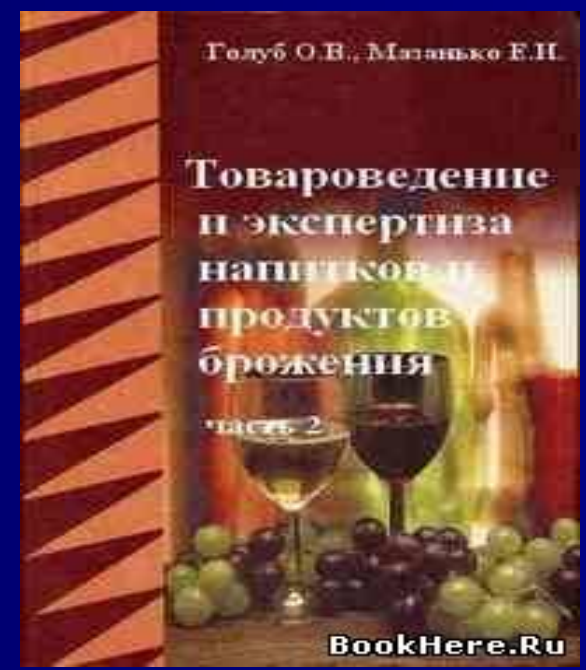
Состав и пищевая ценность жиров, молока и молочных продуктов
Ассортимент пищевых жиров, молока и молочных продуктов
Экспертиза качества, условия хранения, определение фальсификации



Л. О. Назаренко

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

СЛАЙД-КУРС



2. Фальсифікація товарів: поняття

Аналітична інформація з Інтернет мережі

Пошукова система Google

Фальсифікація харчових продуктів

Повідомлень	станом на 13.02.2014	на 27.04.2015	на 20. 08.2016
Українською мовою	258 000	10 9 000	290 000
Сторінки з України	3 630 000	8 990	8990
Перекладені сторінки з мови:			
- російської	6 780 000	193 000	17300
- англійської	1 150 000	2 080 000	18700
Книг	893	893	888
Відеоматеріалів	573	577	595

Фальсифікація окремих груп харчових продуктів

Повідомлень	станом на 13.02	На 27.02	На 20.03
<u>Горілчаних виробів</u>	<u>77 300</u>	<u>75 600</u>	<u>74 900</u>
<u>Молока</u>	<u>228 000</u>	<u>218 000</u>	<u>1400000</u>
<u>Сметани</u>	<u>420 000</u>	<u>394 000</u>	<u>107 000</u>
<u>Кефіру</u>	<u>927 000</u>	<u>1080000</u>	<u>421 000</u>
<u>Сиру</u>	<u>226 000</u>	<u>240 000</u>	<u>143 000</u>
<u>Морозива</u>	<u>10 250</u>	<u>9 470</u>	<u>22 300</u>
<u>Соків</u>	<u>360 000</u>	<u>374 000</u>	<u>151 000</u>
<u>Кави</u>	<u>147 000</u>	<u>123 000</u>	<u>76 400</u>
<u>Чаю</u>	<u>721 000</u>	<u>781 000</u>	<u>353 000</u>
<u>Вина</u>	<u>10 700 000</u>	<u>10 700 000</u>	<u>546 000</u>
<u>Пива</u>	<u>658 000</u>	<u>7 810 000</u>	<u>2570 000</u>
<u>Ковбасних виробів</u>	<u>53 300</u>	<u>82 000</u>	<u>45 900</u>
<u>Ікри риб'ячої</u>	<u>18 800</u>	<u>22 600</u>	<u>23 100</u>
<u>Безалкогольних напоїв</u>	<u>1 800</u>	<u>1 150</u>	<u>2 130</u>

Фальсифікація від лат. "falsifico" — підробляю

Фальсифікація - дія, спрямована на обман покупця чи споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою.

Поняття **"ФАЛЬСИФІКОВАНІ ПРОДУКТИ"**, **"ТОВАРИ-ЗАМІННИКИ"** (сурогати, імітатори) і **"ДЕФЕКТНІ ТОВАРИ"** різні. Замінники і дефектні товари широко використовуються з метою фальсифікації, де покупцю не надається вся необхідна, правдива інформація.

Замінники чи дефектні товари не є фальсифікатами, якщо на маркуванні або в товаро-супровідних документах зазначено їхнє справжнє найменування, ціна відповідає якості, зазначено походження.

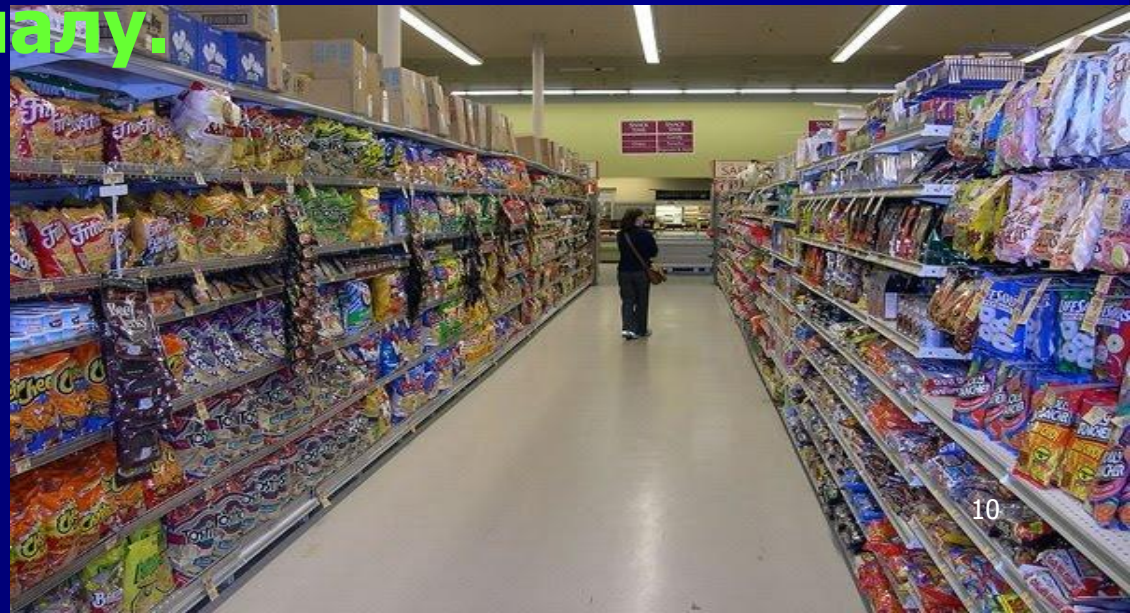
Фальсифікати шкодять здоров'ю людини, тому ще в XIX ст. були прийняті закони про боротьбу з підробленими продуктами у країнах: Франції (1851 р.), Німеччині (1879 р.), Італії (1890 р.), Бельгії (1891 р.), пізніше - в Англії, Австрії, Швейцарії. У законах передбачалися заходи покарання за підробку: штрафи, позбавлення прав, арешт й тюремне ув'язнення.

Закони України, що регулюють фальсифікацію продуктів

«Про захист прав споживачів», «Про якість і безпеку харчових продуктів», «Про технічне регулювання», «Про вилучення з обігу, переробку і утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», «Про молоко і молочні продукти» тощо.

Три групи причин, які призводять до появи фальсифікату:

1. Незнання або непорозуміння робітників підприємства, що задіяні на виробництві продуктів.
2. Недосконалість технологічних рішень або низький рівень інженерно-технічного персоналу.
3. Корисливі цілі.



3. ВИДИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ

При фальсифікації продуктів підробляється одна чи декілька властивостей.

7 ВИДІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ:

- технологічна;
- передреалізаційна;
- асортиментна (видова);
- кількісна;
- якісна;
- вартісна;
- інформаційна.



Найбільшу шкоду організму людини може завдати асортиментна й якісна фальсифікація продуктів.

ТЕХНОЛОГІЧНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ

– це підробка продуктів у процесі технологічного циклу виробництва.

Приклади:

- використання технічного спирту при виготовленні горілок та горілчаних виробів,**
- часткова заміна борошна вищого сорту борошном першого (або навіть другого сорту) при виробництві хліба з борошна вищого сорту.**

Історія фальсифікації пива розвивається з моменту появи напою в Європі. Засоби фальсифікації пива з часом міняються.



Мотиви технологічної фальсифікації пива:

- висока вартість і дефіцит основної сировини,
- велика тривалість технологічного циклу виробництва (від 7 до 42 днів),
- швидка нажива.

СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПИВА:

- повна заміна солоду;
- розбавлення бочкового, баночного, пляшкового пива водою при виробництві, транспортуванні, реалізації;
- використання неякісної сировини;
- порушення технологічного режиму.

РЕЗУЛЬТАТ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ: пиво низької якості; невиражений, пустий смак; недостатня стійкість при зберіганні; знижена піностійкість



ПЕРЕДРЕАЛІЗАЦІЙНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ —

це підробка продуктів при підготовці їх до продажу або у процесі реалізації.

Приклади:

- реалізація маргарину, спреду замість вершкового масла,
- заміна етикеток на низькоцінному пиві етикетками з назвою високоцінних, брендових,
- реалізація м'яса низької категорії, борошна 1 сорту за ціною більш високих.

**ВІДОМО ТАКІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ:
використання замінників, добавок, дефектної продукції, недоважування, не доливання тощо.**

АСОРТИМЕНТНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ —

підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни продукта його замінником іншого виду або найменування зі збереженням подібності однієї або декількох ознак.

Для ЗАМІННИКІВ характерні:

- значно нижча ціна порівняно з натуральним товаром,**
- гірші споживні властивості,**
- ідентичність (подібність) найбільш характерних ознак (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, запаху, консистенції) з оригіналом.**

Залежно від засобів фальсифікації, подібності властивостей замінника і продукту, розрізняють способи фальсифікації:

- часткова заміна сухих речовин продукту водою;**
- додавання до продукту низькоцінного замінника, що імітує натуральний продукт;**
- заміна натурального продукту імітатором.**

Усі замінники, що застосовуються при асортиментній фальсифікації, поділяють на дві групи: харчові і нехарчові.

ХАРЧОВІ ЗАМІННИКИ — більш дешеві продукти харчування, вони досить подібні до натуральних продуктів за однією або декількома ознаками, але відрізняються низькою харчовою цінністю.

Як засоби фальсифікації використовують харчові замітники:

- воду — для рідких продуктів;
- інші імітатори натурального продукту, схожі з ним за певними, найбільш характерними ознаками.

ВОДА найрозповсюджений замітник рідких продуктів - спирт, горілка, прозорі безбарвні наливки, настоянки, білі вина, мінеральні води.

Для зафарбованих напоїв застосовується додаткове підфарбовування води, що допомагає зберегти відтінки кольору натурального продукту. Наприклад, при фальсифікації коньяку, рому, рожевих і червоних вин, пива, квасу, зафарбованих безалкогольних напоїв воду підфарбовують **цукровим колером** (підсмаженим цукром).

Вода застосовується й при якісній фальсифікації, коли натуральний продукт розбавляється водою у незначній кількості або зволожується тим чи іншим способом (наприклад, цукор, сухофрукти та інші сухі продукти переміщують у вологе приміщення, де продукти внаслідок сорбційних процесів поглинають воду з навколишнього середовища).

СПОСОБИ АСОРТИМЕНТНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

- заміна однієї групи пива іншою. Наприклад, пиво з екстрактивністю початкового сусла 13% може видаватися за пиво з початковою екстрактивністю сусла 18% і більше;
- порушення рецептурного складу (зменшення рецептурних компонентів; введення добавок, що не передбачаються рецептурою);
- додавання води.

Методи виявлення фальсифікованого пива

- визначення густини - ареометром,
- визначення кількості екстрактивних речовин - рефрактометром,
- розбавлення водою понад 30% - виявляється на смак.

КІЛЬКІСНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ —

це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси, обсягу, довжини), що перевищують гранично припустимі норми. Фальсифікація пов'язана з *недоваженням або обмірюванням*.

Неточні засоби вимірювання — це фальшиві міри і прилади без повірочних клейм і свідоцтв, відсутня чи прострочена дата повірки.

Причиною відхилень є:

- несправні прилади і фасувальне обладнання, якими користуються виробники або продавці,
- неправильні методи вимірювання, що застосовуються продавцем чи виробником.

До кількісних методів обману покупця належать:

1. Обман при підрахунку вартості покупки - обрахунок.
2. Обман при розрахунку з покупцем.
3. Обман при зважуванні або відмірюванні товару - обважування.

СПОСОБИ КІЛЬКІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПИВА:

- **недолив** (допустима норма відхилення від об'єму $\pm 3,0\%$),
- **інтенсивне утворення піни при + поверхнево-активних речовин** (в якості піноутворювачів + пральний порошок).

СПОСОБИ ЯКІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПИВА:

- підмішування мінеральних речовин (залізного купоросу),
- додавання відвару гірких, шкідливих рослин (папоротника, полину, алоє, квасцеї),
- додавання шкідливої пікринової кислоти,
- розфасування дешевих, «масових» сортів пива у ПЕТ-фляшку, використання дешевої етикетки, простий спосіб проклеювання.

РЕЗУЛЬТАТ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ: однокомпонентну пробку легко відкрити й повторно закрити; одержання виробниками великих прибутків; втрата якості пива в пластику протягом 1 місяця.

МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ПІДРОБЛЕНОГО ПИВА

а) відвару із сторонніх гірких речовин:

- 1) + оцтову кислоту доки не почне випадати осад. Якщо рідина після виділення осаду гірчить – це фальсифікат.
- 2) Пиво прокип'яти, охолодити. Якщо гострий гіркий смак і неприродний запах зникнуть в результаті випаровування вугільної кислоти і спирту - пиво оригінальне.

б) пікринової кислоти:

Протягом 10 хв. у пиві кип'ятять білу шерстяну тканину. Чим швидше жовтіє тканина, тим більше пікринової кислоти у пиві - продукт підроблений.

СПОСОБИ ВАРТІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПИВА:

- використання "чужого" рецепту,
- наслідування чеських різновидів, наприклад, пиво американське «Будвайзер» виробляється в м. Чеське-Будейовіце (Чехія)

ЕЛЕМЕНТИ ЗАХИСТУ ПИВА ВІД ФАЛЬСИФІКАЦІЇ:

оригінальний дизайн етикеток, забарвлення і форма пробок, наявність голограм, фірмовість упаковки.



ІНФОРМАЦІЙНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ —

це обман за допомогою неточної , перекрученої інформації про товар.

Засоби фальсифікації: надання неточної інформації в товарно-супровідних документах, на маркуванні , в рекламі.

ПРИКЛАДИ:

- якщо на маркуванні жиру "До сніданку" вказано, що це "масло", тоді продукт фальсифікований, фактично це маргарин. Термін "масло" вживається тільки для продукту, одержаного із молочних вершків (вершкове або коров'яче масло).*
- білкова чорна ікра підроблена якщо на маркуванні, у товарно-супровідних документах або на ціннику буде зазначене найменування "Ікра чорна". Якщо скрізь буде написана дійсна назва даного продукту — "Білкова чорна ікра", то звинувачення у фальсифікації буде не обґрунтованим.*
- введення консервантів, антибіотиків, антиокислювачів для продовження терміну зберігання продуктів не передбачених стандартами або у великих кількостях, ніж це передбачено гігієнічними нормами,*
- неподання інформації про використання у виробництві продуктів генетично модифікованої сировини*

На жаль, сьогодні випадки фальсифікації харчових продуктів почастишали. Сьогодні арсенал засобів підробки дуже великий, продовжує поповнюватися.

Дякую за увагу!

