

# ТАМОЖЕННАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Михаил Матасов

БИ309ТТ

# МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ

Молочные товары – это пищевые продукты, изготовленные из молока и отличающиеся различной глубиной технологической обработки. Товары разделяются на несколько подгрупп в зависимости от технологии производства.



# ЗАДАЧИ ТАМОЖЕННОЙ СЛУЖБЫ

**№1** – установление верной ставки таможенной пошлины.  
[идентификация]

**№2** – недопущение на территорию РФ продукции, не соответствующей по показателям безопасности нормативам, установленным законодательством. [контроль показателей безопасности]

# ДЕРЖАНИЕ ПРОТОКОЛА УЛЬТАТОВ ИДЕНТИФИКАЦИИ

- ▶ Сведения об организации
- ▶ Информация об изготовителе
- ▶ Наименование продукта
- ▶ Сведения, необходимые для проведения их идентификации
- ▶ Наименование стандартов, нормативных и (или) технических документов
- ▶ Сведения о соответствии ТРТС 033/02 I
- ▶ Дата производства, срок годности, срок хранения, срок реализации
- ▶ Сведения об упаковке, о массе нетто или объеме продукта в потребительской упаковке или транспортной таре
- ▶ Размер партии продукта
- ▶ Результаты исследований продукта
- ▶ Заключение о проведении дополнительных исследований
- ▶ Заключение о соответствии

# МОЖЕННЫЕ СТАВКИ НА МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- ▶ Молоко и сливки, несгущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ: **15%**
- ▶ Молоко и сливки, сгущенные или с добавлением сахара или других подслащивающих веществ: **20%**
- ▶ Пахта, свернувшиеся молоко и сливки, йогурт, кефир и прочие ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или несгущенные, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, со вкусо-ароматическими добавками или без них, с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао: **15%, но не менее 0,18 евро за 1 кг**

# МОЖЕННЫЕ СТАВКИ НА МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- ▶ Молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ; продукты из натуральных компонентов молока, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, в другом месте не поименованные или не включенные: **15%, но не менее 0,3 евро за 1 кг**
- ▶ Сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока; молочные пасты: **15%, но не менее 0,35 евро за 1 кг**
- ▶ Сыры и творог: **15%, но не менее 0,3 евро за 1 кг**

# ВИДЫ ФАЛЬСИФИКАЦИЙ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ▶ Ассортиментная
- ▶ Качественная
- ▶ Количественная
- ▶ Информационная

# СОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Достигается путем:

- ▶ Разбавление жидких молочных продуктов водой (молоко, сливки, кисломолочные напитки)
- ▶ Частичная замена молочного жира растительным маслом, гидрогенизированными жирами (кондитерским, кулинарным) или маргарином при фальсификации сливочного масла, мороженого, сгущенного молока.
- ▶ Замена молочного белка соевым (сметана, творог)
- ▶ Замена одного вида, наименования или торговой марки продукта на другие. (Сливочные масла, молоко)

# КАЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Производится за счет выпуска и реализации молочных товаров, не отвечающих установленным требованиям: обязательным или на добровольной основе и идентифицируемых по качеству как нестандартная продукция. К таким продуктам относится продукция с недопустимыми критическими или значительными дефектами.

# КАЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Достигается путем:

- ▶ Изменение, несоблюдение рецептуры и технологического режима производства.
- ▶ Введение консервантов, антибиотиков, антиокислителей и добавок, увеличивающих срок хранения, улучшающих органолептические свойства.
- ▶ Разбавление водой, другими продуктами пониженной жирности.
- ▶ «Зажирнение» продуктов и др.

# КОЛИЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Достигается путем:

- ▶ Недовеса, недолива или обмера нефасованных и фасованных товаров.
- ▶ Испарение воды из фасованных молочных товаров (сыров, творога и др.) в негерметичной упаковке
- ▶ Продажа масла со штаффом.

# ИНФОРМАЦИОННАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Неточно указываются следующие данные:

- ▶ Наименование товара
- ▶ Фирма-изготовитель товара
- ▶ Количество товара
- ▶ Вводимые пищевые добавки

Подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки.

# ПОКАЗАТЕЛИ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА (МОЛОКО, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ)

- ▶ Массовая доля жира
- ▶ Массовая доля белка, не менее
- ▶ Массовая доля СОМО, не менее
- ▶ Молочнокислые микроорганизмы, пробиотические микроорганизмы, дрожжи

# КЛАССИФИКАЦИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ▶ Ассортиментная
- ▶ Качественная/Квалиметрическая
- ▶ Количественная
- ▶ Информационная

# МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ, КЛАССИФИКАЦИЯ

## ▶ Молоко в зависимости от технологии производства

- ▶ Молоко питьевое
- ▶ Сливки

## ▶ Мороженое

- ▶ Молочное
- ▶ Пломбир
- ▶ Кисломолочное
- ▶ С заменителем молочного жира
- ▶ Безмолочное – фруктовое

## ▶ Молочные консервы

- ▶ Сухое молоко и сливки
- ▶ Сгущенное

# СОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА

- ▶ Подмена одного вида молока другим
  - ▶ Жирнокислотный состав
  - ▶ Органолептические показатели
- ▶ Подмена цельного молока нормализованным или обезжиренным
  - ▶ Жирнокислотный состав
  - ▶ Цвет (желтый оттенок молока)
- ▶ Подмена одного вида мороженого другим
- ▶ Подмена одного вида сгущенных продуктов другим

# Качественная фальсификация молока

- ▶ Разбавление водой
  - ▶ Понижается плотность
  - ▶ Жирность
  - ▶ Сухой остаток (менее 11,2 %)
  - ▶ СОМО (менее 8,0%)
  - ▶ Кислотность
  - ▶ Изменение цвета (немного прозрачнее, с менее выраженным желтым оттенком и вкусом)
  - ▶ Изменение консистенции

# КРЕМОВАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА

- ▶ Раскисление прокисшего молока с целью дальнейшей переработки
- ▶ Добавление обезжиренного молока или подсытывание жира
  - ▶ увеличивается плотность до  $1,034 \text{ г/см}^3$ ,
  - ▶ понижаются сухой остаток и жирность
  - ▶ СОМО не изменяется.
- ▶ Добавление соды, известковой воды, поташа, мела, борной/салициловой кислоты
  - ▶ Уменьшение кислотности (предупреждение закисания)

# ЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА

- ▶ «Зажирнение» молока
  - ▶ Увеличение ценности продукта путем добавления растительных жиров (особенно с восстановленным молоком)

# КОЛИЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- ▶ При продаже на разлив – наливают меньше
- ▶ Разливают в бутылки из толстостенного стекла
- ▶ Применение особой упаковки

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

- ▶ Органолептические показатели (внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет)
- ▶ Содержание сухих веществ молока
- ▶ Содержание белка в сухом обезжиренном молочном остатке
- ▶ Жирнокислотный состав жировой фазы
- ▶ Наличие и содержание жиров немолочного происхождения, их массовая доля в молоке и продуктах переработки
- ▶ Соотношение сывороточных белков и казеина

# СЛОМОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ

Кисломолочные продукты зависимости от технологии производства:

- ▶ Кисломолочные напитки
- ▶ Творог
- ▶ Сметана

# СЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- ▶ Ассортиментная фальсификация
- ▶ Качественная фальсификация
- ▶ Количественная
- ▶ Информационная

# СОСОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ▶ Подмена одного вида кисломолочного продукта другим (Замена ряженки (6%, 4,5%) варенцом (3,2%, 2,5%))
- ▶ Подмена одного сорта другим
- ▶ Замена продуктов разной жирности (Замена высокожирного творога полужирным, обезжиренным)

# НЕЧЕСТВЕННАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ▶ Разбавление водой.
- ▶ Разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом.
- ▶ Введение чужеродных добавок.
- ▶ Введение пищевых красителей, ароматизаторов, загустителей.
- ▶ Введение консервантов/антибиотиков.

# РЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА СЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

- ▶ Определяют по:
  - ▶ вкусу и запаху
  - ▶ внешнему виду и консистенции
  - ▶ цвету
  - ▶ кислотности и содержанию спирта (для кумыса)
  - ▶ Содержанию молочнокислых бактерий

# КЛАССИФИКАЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПИТКОВ (КАЧЕСТВЕННАЯ)

- ▶ Нарушение качественного и количественного состава микрофлоры (например отсутствие бифидофлоры в бифидопродуктах), а также в несоответствии массовой доли молочного жира и СОМО нормативно-технической документации
- ▶ Подмена кефира простоквашей определяется по присутствию углекислого газа, тк при изготовлении происходит спиртовое брожение.

# АЛЬСИФИКАЦИЯ СМЕТАНЫ (КАЧЕСТВЕННАЯ)

- ▶ Сметану разбавляют: кефиром, простоквашей, крахмалом, водой, диетическим творогом, растительным маслом, гидрогенизированными жирами и т.п. Что в последствие приводит к понижению жирности и содержания сухих веществ, повышается кислотность.

# ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТВОРОГА (КАЧЕСТВЕННАЯ)

- ▶ Продажа менее жирного творога под видом более жирного
- ▶ Фальсификация растительными жирами
- ▶ Кроме органолептических показателей при экспертизе творожных изделий учитывают соответствие стандарту массовой доли влаги, жира, сахарозы, глазури и кислотности продукта.

# МАСЛО КОРОВЬЕ

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:

- ▶ Сладко-сливочное
- ▶ Кисло-сливочное
- ▶ Топленое

# МАСЛО КОРОВЬЕ (ИДЕНТИФИКАЦИЯ)

Экспертная оценка качества масла, кроме органолептических показателей, предполагает контроль массовой доли жира, влаги, СОМО, поваренной соли, титруемой кислотности, термоустойчивости, кислотных и перекисных чисел молочного жира.

# КЛАССИФИКАЦИЯ МАСЛА (АССОРТИМЕНТНАЯ)

- ▶ Подмена одного сорта масла коровьего другим
- ▶ Замена одного вида масла другим
- ▶ Разница в жирности влияет на сорт масла, для «Вологодского», срок хранения не более 60 суток.

# КЛАССИФИКАЦИЯ МАСЛА (КАЧЕСТВЕННАЯ)

- ▶ Снижение содержания молочного жира
- ▶ Введение добавок, не предусмотренных рецептурой
- ▶ Добавление химических красителей и ароматизаторов
- ▶ Недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
- ▶ Частичная или полная замена продукта пищевыми отходами
- ▶ Введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указаний на маркировке товара.

# СЫРЫ КЛАССИФИКАЦИЯ

Сыры в зависимости от наличия и срока созревания подразделяют:

- ▶ на зрелые;
- ▶ без созревания.

Сыры в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют:

- ▶ на мягкие;
- ▶ Полутвердые;
- ▶ Твердые;
- ▶ Сверхтвердые;
- ▶ Сухие.

Сыры в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество подразделяют:

- ▶ на высокожирные;

# МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ

Кроме органолептической оценки, в соответствии с НТД проводят экспертизу основных физико-химических показателей: массовой доли жира, соли, влаги, титруемой и активной кислотности, содержания нитрата натрия.

# СОСОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРОВ

- ▶ Подмена одного вида сыра, с более высоким содержанием жира, другим, низкожирным.
- ▶ Подмена одного сорта сыра другим

# КРЕМОВАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРОВ

- ▶ уменьшение содержания жира;
- ▶ повышенное содержание воды;
- ▶ подмена молочных белков соевыми;
- ▶ нарушение рецептуры плавленых сыров;
- ▶ нарушение технологических режимов созревания;
- ▶ введение консервантов и антибиотиков.

# СОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Подгруппы и виды товаров	Средства фальсификации	Методы обнаружения
Импортное масло известных брендов (Анкор и т.п)	Отечественное масло той же или пониженной жирности	Определение жирнокислотного состава Документальная экспертиза Определение массовой доли жира
Отечественное масло известных изготовителей с брендами	Отечественное масло малоизвестных производителей другого наименования	Определение жирнокислотного состава Документальная экспертиза Определение массовой доли жира

Подгруппы и виды товаров	Средства фальсификации	Методы обнаружения
Молоко/Сливки/Кисломолочные напитки	Вода, обезжиренное молоко, крахмал, молоко пониженной жирности, пахта	Определение относительной плотности и/или массовой доли жира Органолептические методы
Кефир, биокефир	Простокваша	
Сметана Творог	Кефир, простокваша, соевые белок, сухое обезжиренное молоко, растительное масло, вода, крахмал	Определение массовой доли жира и жирнокислотного состава, йод-крахмальная проба Органолептические методы
Сливочное масло Мороженое Сгущенное молоко	Гидрогенизированные жиры, маргарины, растительное масло, соевый белок	Определение жирнокислотного состава
Масло «Сливочное»	Масляная паста	Определение массовой доли жира
Масло «Вологодское»	Сладкосливочное масло	Определение вкуса и запаха каленых орехов
Сладкосливочное масло (82,5)	Крестьянское (72,5) Бельгийское (82,5)	Определение массовой доли

# АСИМЕТРИЧЕСКАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Подгруппы и виды товаров	Средства фальсификации	Методы обнаружения
Сметана Творог Масло сливочное Сыры	Пересортица путем замены продуктами того же наименования, но низшего сорта	Органолептические и измерительные методы показателей по ГОСТ
Натуральное молоко	Восстановленное молоко. Добавление консервантов, антибиотиков, антиокислителей, других пищевых добавок	Органолептическая оценка вкуса Измерительные методы
Сыры	Недозревшие или перезревшие сыры	Органолептическая оценка
Сливочное масло	Отпуск покупателям без зачистки штаффа	Визуальный или обонятельный методы



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

