



Дніпропетровська обласна рада  
ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР  
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я

## ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЇЇ ВИДИ ТА ЗАГРОЗИ



ІНФОРМАЦІЙНИЙ  
БЮЛЕТЕНЬ

## Види фальсифікації

Залежно від характеристик товарів, які підробляються, виокремлюють кілька видів фальсифікації:

- асортиментна — полягає у повній або частковій заміні продукту зі збереженням схожості однієї чи кількох ознак за рахунок часткового розведення водою, додавання заміників більш низького ґатунку, які імітують натуральний продукт (харчових чи нехарчових), або заміни продукту імітаторами з нижчими споживчими властивостями, які спеціально розробляють для заміни натуральних;
- якісна — полягає у додаванні до продукту харчових або нехарчових добавок, які поліпшують органолептичні властивості
- кількісна — полягає в обмані споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару від граничної норми (найчастіше — недолив у пляшки, використання дизайнерської тари меншого об'єму)
- вартісна — здійснюється за рахунок реалізації фальсифікованих продуктів за цінами натурального продукту, за зниженими цінами, за цінами, що перевищують ціни натурального аналога;
- інформаційна — полягає у наданні виробником недостовірної інформації про товар або її частковому приховуванні. Копіювання фірмового знака, концепції упаковки, рецептури, способу обробки та інших характеристик харчової продукції.

Виробники продукції, прагнучи захистити покупців від фальсифікаторів, вдаються до особливих відмінностей в упаковці. Елементи захисту можуть використовуватися самі різні: наприклад, дизайн етикеток, забарвлення і форма пробок, наявність голограм і багато іншого. Щоб убезпечити своє здоров'я, споживач повинен знати ці особливості і вміти в них орієнтуватися.



Протягом багатьох століть існує таке поняття, як **фальсифікація** найрізноманітніших товарів та харчової продукції. То що ж таке фальсифікація?

Слово фальсифікація походить від латинського falsifico, що означає «підробка».

У широкому розумінні фальсифікація товару — це дії спрямовані на обман споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу.

Наприклад, харчові продукти найчастіше підробляють, надаючи їм або упаковці зовнішнього вигляду товарів відомих фірм. Але смак і споживчі властивості підробок значно гірші, та й безпека сумнівна. Прикладом є використання шоколадної глазури замість какао-масла у кондитерських виробках, рослинні жири замість вершків у морозиві, соя, шпиг і сухожилля у ковбасах тощо.

Крім економічних втрат, продовольче шахрайство може завдати шкоди здоров'ю споживача, а також завдати непоправної шкоди репутації/бренду харчового підприємства. Так що навіть сама звична їжа може виявитися фейком, а всередині упаковки покупців часто чекає неприємний сюрприз.

У Законі України «Про захист прав споживачів» визначено, що фальсифікована продукція — це продукція, виготовлена з порушенням технології або неправомірним використанням знака для товарів та послуг, чи копіюванням форми, упаковки, зовнішнього оформлення, а так само неправомірним відтворенням товару іншої особи.

Якщо оператор ринку іде свідомо на виробництво, обіг та реалізацію фальсифікату на ринку України, то він повинен розуміти, що за ці дії може бути притягнений до адміністративної відповідальності.

## Продукти - фальсифікатори

**Ікра** - справжній "чемпіон" з підробок. Нечесні виробники, наприклад, ікру летючої риби замінюють ікרוю мойви, а пофарбована ікра щуки часто видається за чорну. Фальсифікована червона ікра - це суміш желатину, рибного бульйону, рослинного масла і барвника. На прилавках магазинів можна зустріти сурогатну червону ікру, яку роблять з водоростей, але її вартість настільки невелика, що переплутати таку ікру зі справжньою дуже важко.

**Кава.** Недобросовісні виробники змішують крохмаль, борошно, барвник на основі цукру, ароматизатор із кавовим запахом або трохи меленої кави. Всі ці інгредієнти утворюють масу, схожу на тісто. З неї формують зерна, обсмажують їх — і на перший погляд не відрізниш від справжніх. А в мелену каву додають цикорій і навіть обсмажений ячмінь.

**Мед.** Для фальсифікації меду використовують цукровий сироп, крохмальну та бурякову мелясу, сахарин, крейду, борошно, деревину тирсу та інші речовини.

**М'ясо.** Якісна фальсифікація м'ясних напівфабрикатів здійснюється практично завжди з допомогою додавання води; порушення рецептурного складу; використання менш коштовних частин м'яса; введення чужорідних добавок; виготовлення зі штучних ароматизаторів, барвників і інших харчових добавок; введення консервантів, антибіотиків, клею для м'яса. За останні роки асортимент і обсяги реалізації м'ясних консервів значно збільшилися. Тому у виробника виникають спокуси підробити або збільшити обсяги своєї продукції шляхом розведення м'ясних консервів водою, підвищенням змістом жиру і сполучної тканини, соєвими текстуратами і т. п.

**Рис.** У Китаї почали виготовляти пластиковий рис, до складу якого входить крохмаль та штучний наповнювач, який за своїм складом наближений до поліетилену. Вживання цього продукту може призвести до алергії, інтоксикації та захворювань ШКТ.

## Як розпізнати підробку

**Ікра.** Відтінки червоної ікри бувають від ніжно-рожевого до жовто-оранжевого, колір на якість ікри не впливає, а лише свідчить, з якого виду риби вона отримана. До речі, на упаковці ікри повинно бути зазначено, з якої вона риби. Оболонка натуральної ікринки має тріскати в роті і її вміст має витікати, а підробка прилипає до зубів і жується як желеві цукерки. Справжня ікра повинна мати дуже тонкий, ледь чутний аромат риби. Різкий запах риби означає, що ікру ароматизували тузлуком – сольовим розчином з оселедця.

**Чорна ікра,** а правильно називати цей продукт „ікра зерниста осетрових риб” – на колір далеко не завжди чорна. Її забарвлення залежить від виду риби, з якої її добувають. Чим вона світліша, тим цінніша і дорожча. Хорошою ікрою вважають ту, яка має забарвлення від сріблясто-чорного до сірувато-коричневого. Ікринки мають бути блискучі, однакові за розміром, не злипатися між собою.

Ще одна важлива ознака якісного продукту стосується дати виробництва. Час нересту риб припадає на кінець весни і літо, деякі види нерестяться восени. Якщо ж ікра виготовлена в грудні, січні чи лютому, то вже зрозуміло, з якої сировини її зробили і скільки часу ікра пролежала замороженою.

Нефальсифікована ікра – коли цифри витиснені зсередини кришки, вони опуклі, якщо ж цифри втиснуті зверху на банці – це має викликати підозру.

**Кава.** Розпізнати сурогат кави доволі легко: киньте кілька зерен у чашку з холодною водою, через кілька хвилин струсоніть її. Якщо кава якісна – вода залишиться прозорою, а от підфарбовані зерна нададуть їй світлого забарвлення зеленого, коричневого чи синього відтінку. Зрозуміти підробку меленої кави можна лише після заварювання. Крім того, справжня кава не тоне, залишається на поверхні, а підроблена відразу опускається на дно.



За словами фахівців, виявити фальсифікат без лабораторних аналізів майже неможливо. Тому найперше експерти радять звертати увагу на етикетки й оминати продукцію тих виробників, які були помічені у фальсифікаціях. Інформацію про недобросовісних підприємців часто можна почути в новинах чи знайти в інтернеті. Щоб контролювати якість харчових і нехарчових товарів, була розроблена стандартизація, за допомогою якої можна визначити відповідність товару до його основних ознак.

Незважаючи на наявність величезної бази узгоджених державних стандартів (ДСТУ), виробники України отримали право при виготовленні своєї продукції керуватися стандартами ТУ (технічними умовами), які підприємства розробили самостійно. Технічні умови – це стандарт підприємства на виготовлювану продукцію, де зазначено усі вимоги якості та безпеки щодо неї. Розробка технічних умов необхідна у випадку невідповідності продукції зазначеним нормам ДСТУ або товар є новаторським та не має категорійних аналогів на ринку. Проте варто зазначити, що у розроблених для товару технічних умовах не може бути нижчих ніж у ДСТУ вимог. Проте навіть така розгалужена та розвинена система стандартизації не може гарантувати задовільної якості товару, оскільки дуже багато виробників недобросовісно виготовляють свою продукцію. Найчастіше на прилавках магазинів можна зустріти підробки олії, шоколаду, меду, трав та спецій. Також часто підробкою можуть виявитись фруктові соки, зерно, молоко, риба, органічні продукти та алкоголь.

## Як розпізнати підробку

**Мед.** Дуже часто на ринках штучний мед видають за натуральний. Він хоч і схожий за кольором та запахом, але не має ніяких цілющих властивостей. Для визначення фальсифікату меду за зовнішніми ознаками враховуються такі параметри, як запах, колір, смак і консистенція. Важливу роль відіграє відтінок продукту. Різні сорти меду мають різний колір: акацієвий – білий, липовий – бурштиновий, падевий – темний, гречаний – коричневий. Майте на увазі також, що натуральний мед прозорий, але злегка мутнуватий. Натуральний продукт повинен мати не карамельний, а медовий аромат. Справжній мед легко розтирається між пальцями, а підроблений скочується грудочками. Для визначення у складі води та цукру необхідно його капнути на аркуш паперу. Якщо ви помітили, що навколо краплі утворилося вологе коло, ви маєте справу з фальсифікатом.

**М'ясо.** Виявити м'ясні фальсифікати досить складно, оскільки потрібно проводити всебічні лабораторні дослідження білків, жирів і вуглеводів. Але підвищений вміст води в м'ясних консервах видно неозброєним оком. Адже при стерилізації зайва вода з м'язової тканини відокремиться, і вона або буде в консервах у чистому виді, або у виді товстого шару желе. Виявити вміст крохмалю в ковбасних виробках досить просто, треба капнути на ковбасний розріз розчином йоду. Якщо ви побачите посиніння ковбаси або появи окремих синіх крапок, то це вказує на те, що в даний виріб введений крохмаль.

**Рис.** Найпростіший спосіб протестувати рис – це залити його холодною водою. Якщо, набухаючи, він тоне, це свідчить про те, що рис натуральний. Другий спосіб – підпалити рис запальничкою та оцінити запах та колір. Пластиковий рис має характерний хімічний запах.

**При появі будь-яких сумнівів не робіть покупку, або надсилайте скарги до Держпродспоживслужби.**