

Фальсификат продукции: что, где и кто отвечает?

Как это непечально, но когда речь заходит о пищевой продукции, то волей или неволей, в памяти автоматически всплывает слово «фальсификат». Что интересно, пищевой фальсификации насчитывается несколько тысяч лет — о ней знали, говорили и пытались бороться еще в древнем Риме. В те времена подделывали вино, в средневековые хлеб, молоко и специи, а сегодня ее можно встретить практически в каждой категории товаров. Поэтому спустя время, о фальсификации не только не забыли, но даже стали злоупотреблять. Подделку все так же тяжело распознать, контролировать, но что печалит больше всего, шансов, окончательно ее истребить, с годами все меньше и меньше. Правда... это не значит, что делать попытки и принимать меры не надо. Надо! Но важно в принципе понимать, что такое пищевая фальсификация, чтобы ее не путать, например, с некачественной продукцией.

Что говорит закон

Федеральный закон России №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. (в редакции № 532-ФЗ от 23.01.2015) говорит нам, что *«Фальсифицированные пищевые продукты — это пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной»*. То есть, основной признак фальсификации — это умышленное сокрытие информации о свойствах продукции, которые будут неочевидны обычному покупателю.

С правовой точки зрения фальсификация продукции — это торговый обман, если еще проще, то — мошенничество. Предусмотрена ответственность, но не за факт фальсификации, а за «введение потребителя в заблуждение».

Угроза покупателю

У всего есть последствия, особенно у плохого, фальсификация не стала исключением

- 1 – Прямая;
- 2 – Косвенная;
- 3 – Техническая.

Прямая — это та, что непосредственно направлена на здоровье покупателя. Например, добавление опасного продукта — ядовитые вещества, аллергены и прочее.

Косвенная — риск в результате длительного воздействия. Например, если в продукте содержатся тяжелые металлы или же наоборот, продукт не приносит пользы в течение длительного приема.

Техническая — это искаженная информация о составе продукта или о стране происхождения.

Группа риска

У недобросовестных производителей есть определенные категории товаров, где чаще всего встречаются подделки. Правда, есть одно «НО», эти предпочтения меняются в зависимости от «моды».

Для наглядности приведем пример. В таком продукте, как кофе, часто встречается фальсификат из категории «техническая». Недобросовестные производители для удорожания товара меняют страну происхождения. На прилавке с молочными продуктами часто можно купить товар с добавлением жиров растительного, а не животного происхождения. А вместо дорогого шафрана получить крахмал или вовсе подкрашенную траву.

По данным «МЕТРО Кэш энд Керри» самыми рискованными категориями товара являются мясные и рыбные консервы, после колбасная продукция и охлажденная замороженная рыба.

Виды фальсификации

Есть три разновидности фальсификации:

- – качественная;
- – количественная;
- – информационная.

1. Качественная – фальсификация при помощи пищевых и непищевых добавок. А также замена продукта высшей градации на низшую. Например, в колбасу «Докторскую» (по ГОСТ) вместо говядины и свинины могут добавить мясо птицы. В соки добавляют воду, сахар заменяют на сахарозаменитель.

Сами способы качественной фальсификации можно условно поделить на:

- Подделка (контрафакт);
- Подмешивание;
- Замена;
- Разбавление.

При подделке продукты или ингредиенты используются незаконно. И чаще всего подделывается или сам товар, или его упаковка. Делается это с целью получения прибыли.

Подмешивание – это когда постороннее вещество добавляют в пищевой продукт, что:

- А — снижает его качество;
- Б – уменьшает издержки;
- В – увеличивает объем производства.

Замена – это когда весь или часть продукта заменяют другими продуктами, но без изменений его общих характеристик. Например, когда производители меда мешают более дешевый мед с дорогим, а продают как единый дорогой мед.

Разбавление – дешевая альтернатива разбавляет ценный и дорогой ингредиент. Например, если оливковое масло разбавить растительным, а цену поставить как за стопроцентное оливковое.

2. Количественная — это отклонение в параметрах массы, объема, длины и т.д. Чаще такую форму обмана можно встретить в упаковках с соками, в бутылках с различными жидкостями или в коробках.

3. Информационная – искажение или нечеткая информации на этикетке продукта, т.е. заведомо ложная маркировка.

В какой момент происходит фальсификация?

К сожалению, но это может произойти на любом этапе:

- сбор урожая;
- производство;
- упаковка;
- перевозка;
- реализация.

Кто за что ответит?

В меньшей или в большей степени, но ответят все участники, кто причастен к производству или сбыту фальсифицированного товара. Фальсификация опасна не только для потребителя, но и для тех, кто, например, занимается реализацией, так как визуально определить подделку от качественного товара, практически невозможно. Но в случае обнаружения со стороны уполномоченных органов такого товара на полках магазина, который не производит, а просто продает товар, влекут за собой не только репутационные издержки, но и финансовые потери, а в случае нанесения вреда здоровью человека, даже уголовное наказание.