

Бойко О.А.,

кандидат юридических наук, доцент
Омская академия МВД России

Панов С.Л.,

кандидат юридических наук, ветеран МВД России (г. Омск)

ОБОРОТ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА: ВИКТИМОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

Сливочное масло является традиционным продуктом, имеющим широчайшее функциональное предназначение как для непосредственного употребления в пищу, так и для кулинарных целей, а также использования в других отраслях пищевой промышленности. Данный продукт является традиционным и наиболее популярным у покупателей на протяжении очень длительного периода времени. Сегодня культура потребления сливочного масла в России в целом сформирована. На рынке сливочного масла, являющегося относительно недешевым продуктом питания и пользующегося стабильным спросом, находятся сотни его наименований (товарных марок). Рынок сливочного масла испытывает конкуренцию со стороны таких товаров-заменителей, как спред и маргарин.

Потребительские свойства вырабатываемого сливочного масла зависят от таких факторов, как: качество сырья, выполнение технологических требований, соблюдение высокого санитарного режима и условия хранения. За последние годы ассортимент и производство сливочного масла в России значительно увеличились. Причиной периодического подорожания сливочного масла являются рост цен на сырое молоко, энергоносители, комплектующие для производственных линий, удорожание логистических схем оборота.

В настоящее время отечественные производители сливочного масла прибегают к различным уловкам, чтобы максимально удешевлять продукт, поскольку платежеспособность населения нередко не «поспевает» за ростом цен на него. Сливочное масло относится к наиболее подверженному фальсификату товаров молочной отрасли, где процент

поддельной продукции может достигать до 20%¹.

В настоящее время недобросовестные производители поддельного сливочного масла оснастились современными фасовочными линиями, полиграфическим оборудованием, заметно улучшили качество фальсификата, отладили сбытовые схемы и теневую логистику. Потребителям фактически невозможно в момент покупки определить фальсификат сливочного масла в силу того, что недобросовестные производители на упаковке указывают заведомо недостоверные сведения о составе продукта.

К видам фальсификации сливочного масла следует отнести²:

Ассортиментная фальсификация. При ассортиментной фальсификации происходит частичная или полная замена натурального продукта заменителем. При ассортиментной фальсификации, как правило, используются пищевые заменители – более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам. Подмена одного сорта (например, высшего на первый) и/или вида сливочного масла другим, а также полная замена масла маргарином. Распространенным примером грубой формы подделки является продажа маргарина в упаковках из-под сливочного масла.

Качественная фальсификация осуществляется путем подделки товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов. В ходе

¹ Зимняков В.М. Тенденции производства сливочного масла в России // Инновационная техника и технология. 2023. Т. 10. № 1. С. 88; Гопникова Е., Лепилкина О. Фальсификация молочной продукции: причины и пути устранения проблемы // Молочная промышленность. 2018. № 2 (63). С. 43.

² Бебнева Я.О., Безродный С.Л., Гераськин Е.В. Выявление фальсификации сливочного масла растительными маслами и их роль в метаболизме человека // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2021. № 2. С. 52.

качественной фальсификации осуществляется снижение массовой доли жира по сравнению с требованиями стандартов, использование незаявленного растительного жира (например, дешевых – пальмового, пальмоядрового, кокосового и соевого). Эти жиры используют по отдельности и в различных сочетаниях.

Данный вид фальсификации осуществляется также путем введения добавок, не предусмотренных рецептурой; недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой; добавления химических красителей и искусственных ароматизаторов, непредусмотренных техническим регламентом; увеличения доли влаги в продукте, превышение содержания антибактериальных препаратов. Замена молочного жира растительным компонентом сказывается на качестве сливочного масла, например, на его вкусе, запахе, консистенции и цвете¹.

Количественная фальсификация заключается в значительных отклонениях массы сливочного масла, превышающие предельно допустимые нормы.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки масла, сроков хранения и др. При фальсификации информации о сливочном масле довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара, фирма-изготовитель товара, количество товара, вводимые пищевые добавки. Заведомо недостоверная информация о молочных продуктах, выдаваемых за сливочное масло, не обеспечивает покупателю возможность правильного их выбора.

Действия по фальсификации сливочного масла являются нарушением требований п. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», а также могут быть квалифицированы по ст.

14.7 (обман потребителей), 14.8 (нарушение иных прав потребителей), и 14.15 (нарушение правил продажи отдельных видов товаров) КоАП РФ.

В противодействии обороту фальсифицированного сливочного масла немаловажная роль принадлежит виктимологической профилактике². Данное направление предупредительной деятельности заключается в информировании покупателей о наличии на отечественном потребительском рынке поддельного сливочного масла и разъяснении их действий при покупке данной группы пищевых товаров.

В большинстве региональных отделений Роспотребнадзора функционирует телефон доверия (горячая линия), на который граждане могут сообщать о фактах и местах продажи некачественной пищевой продукции.

Определенная роль в виктимологической профилактике обороту фальсифицированного сливочного масла принадлежит средствам массовой информации. На отечественном телевидении выходит ряд программ, в которых на экспертном уровне осуществляется проверка на соответствие стандартам качества реализуемых на потребительском рынке пищевых продуктов. Так, популярная телепередача «НашПотребНадзор» разъясняет потребителю, как правильно при покупке выбрать товар надлежащего качества, а в случае выявленных нарушений – порядок и правила защиты своих прав.

За защитой своих прав в сфере оборота на потребительском рынке фальсифицированного некачественного сливочного масла покупатели могут обращаться в региональные Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации, региональные Общества защиты прав потребителей.

¹ Крючкова В.В., Мищенко А.А. Анализ результатов контроля качества сливочного масла, реализуемого в розничной сети российских регионов // Молодой ученый. 2016. № 18/1. С. 5.

² Бабаева С. 10 советов, как выбрать молочную продукцию. URL: <https://www.yamal.kp.ru/daily/26292/3170211/> (дата обращения: 10.12.2025).