

Види фальсифікації у сфері виробництва й обігу споживчих товарів

Валерій Пчолкін

доктор юридичних наук, професор, професор кафедри кримінального процесу, криміналістики та експертології, Харківський національний університет внутрішніх справ Міністерства внутрішніх справ України, м. Харків, Україна, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3379-5036>, e-mail: pchelkinv@ukr.net

Айтадж Мурадлі

аспірант, Харківський національний університет внутрішніх справ Міністерства внутрішніх справ України, м. Харків, Україна, ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0645-4716>, e-mail: muradly.aytac@ukr.net

Актуалізовано необхідність застосування спеціальних знань у разі виявлення фактів фальсифікації у сфері виробництва й обігу споживчих товарів. Визначено детермінанти злочинності у сфері обігу споживчих товарів в умовах воєнного стану в Україні, пов'язані з інфляцією і зниженням платоспроможності більшої частини населення. Схарактеризовано ознаки асортиментної, якісної, кількісної, вартісної та інформаційної фальсифікації.

Ключові слова: досудове розслідування; кримінальне провадження; спеціальні знання; виробництво та обіг споживчих товарів; фальсифікація.

Types of Falsification in the Production and Circulation of Consumer Goods

Valeriy Pcholkin, Aytaj Muradly

The publication highlights the need to use specialized knowledge in identifying facts of counterfeiting in the field of production and circulation of consumer goods. The determinants of crime in the sphere of consumer goods circulation under martial law in Ukraine have been identified and are associated with inflation and a decrease in the solvency of the majority of the population. The features of assortment, qualitative, quantitative, cost and informational counterfeiting are characterized.

Keywords: pre-trial investigation; criminal proceedings; specialized knowledge; production and circulation of consumer goods; counterfeiting.

За останні роки в Україні значно поширилися факти кримінальних правопорушень, пов'язаних із випуском і реалізацією недоброякісної продукції. Детермінантами злочинності у сфері обігу споживчих товарів в умовах воєнного стану в Україні є негативні процеси, пов'язані з інфляцією і зниженням платоспроможності більшої частини населення. Зменшення випуску вітчизняних товарів призводить до неконтрольованого ввезення неякісних або низької якості товарів імпортного виробництва. Наявні факти реалізації небезпечної продукції, з ознаками фальсифікації, після закінчення гарантійних строків зберігання, за більш високими цінами, а також інші протиправні дії, що посягають на інтереси споживачів.

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» [1].

Слід зазначити, що фальсифікація споживчих товарів пов'язана з проблемою безпеки харчування, яка стає все більш актуальною з кожним роком. Фахівці в галузі товарознавчих і гемологічних досліджень звертають увагу на те, що «*з розвитком харчової технології, хімії, мікробіології та біотехнології з'явилася величезна кількість нових харчових добавок, а також почало зростати забруднення навколишнього середовища, що викликало необхідність посилення вимог до безпеки продуктів харчування*» [2, с. 111; 3, с. 42]. Поширення подібних фактів останнім часом зросло у зв'язку з масовим надходженням до України екзотичних рослинних жирів і олій та продуктів, виготовлених на їх основі. До групи таких товарів належать замітники й еквіваленти какао-масла,



виготовлені із використанням кокосової та пальмової олії. Окрім того, на підприємствах м'ясної промисловості для прискорення технологічного процесу й отримання надприбутків до основного компонента — м'яса, додаються малоцінні домішки як тваринного, так і рослинного походження, зокрема не передбачені рецептурою, а також ароматизатори, підсилювачі смаку, барвники, емульгатори й інші речовини. Безконтрольне використання цих речовин надає ковбасним виробам не характерний для них запах, смак і консистенцію. Отже, причини того, що продукція є небезпечною, можуть бути пов'язані безпосередньо з її фальсифікацією як під час виробництва, так і під час її реалізації.

У фаховій літературі охарактеризовано асортиментну, якісну, кількісну, вартісну й інформаційну фальсифікацію.

Фахівці зазначають, що в процесі асортиментної фальсифікації *«підробка здійснюється за допомогою повної чи часткової заміни харчового продукту його замінником іншого виду чи найменування зі збереженням схожості одного чи декількох ознак. Якісна фальсифікація — це підробка, яка здійснюється за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні чи втраті інших споживчих властивостей, або заміна харчового продукту вищого ґатунку нижчим»* [4].

Якісна фальсифікація не рідкість у молочній промисловості, особливо під час виробництва згущеного молока й морозива. У них замість молочних додають рослинні жири. Якщо на етикетці написано «вершки сухі рослинні, соєвий білок, ароматизатори, емульгатори, згущувачі», то такий продукт важко назвати морозивом. У ковбасних виробках можлива заміна частини м'яса на більш дешевий шпиг і з'єднувальну тканину, додавання рослинних компонентів (сої або кукурудзи). У чаї якісна фальсифікація — це підмішування низькоякісних компонентів (волокон або черешків), продаж старого низькоякісного продукту.

Кількісна фальсифікація — це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси, об'єму, довжини тощо),

що перевищують гранично допустимі норми відхилень [5, с. 24]. Кількісна фальсифікація споживчих товарів здійснюється під час їх виробництва, під час розфасовки, розливу напоїв, а також на підприємствах торгівлі та громадського харчування під час відпустки споживачу. До способів кількісної фальсифікації належать: заморожування м'яса, риби, напівфабрикатів з водою, до того ж підвищується маса продукту; нефасовані цукор, борошно, крупу, сіль, сушені фрукти поміщають у вологий склад, що підвищує їх вагу; під час фасування сипучих товарів здійснюють змішування борошна різних ґатунків, цукор білий і жовтий (рафінований і нерафінований) тощо.

Вартісна фальсифікація — це обман споживачів шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних або товарів з меншими кількісними характеристиками за ціною товарів з більшими кількісними показниками. Цей вид фальсифікації є найрозповсюдженішим способом обману споживачів, тому що поєднує й інші її види (асортиментну, кількісну та ін.). Саме вартісна фальсифікація і є головною метою корисного обману споживачів, тому що дає змогу одержати незаконний прибуток шляхом незаконного підвищення вартості товару. В умовах ринкової економіки, однією з характерних рис якої є вільні ціни, які регулюються тільки конкуренцією між окремими виробниками, вартісна фальсифікація може використовуватися для реалізації фальсифікованої низькоякісної продукції або навіть небезпечних товарів, або з метою цінової конкуренції, зокрема, для формування споживчих переваг даного товару за допомогою демпінгових цін.

За визначенням фахівців, *«інформаційна фальсифікація — це обман споживачів за допомогою неточної або перекрученої інформації про склад або властивості товару»* [4]. Даний вид фальсифікації «забезпечується» спотворенням, тобто усвідомленою суб'єктивною зміною інформаційних даних у маркуванні, супровідній документації та рекламі. Інші подані вище види фальсифікації в більшості випадків супроводжуються саме інформаційною фальсифікацією про склад і властивості виробів. До того ж свідомо спо-

творюються або зазначаються неточно такі дані: найменування (назва) товару; торгова марка, фірмова назва, товарний знак або логотип виробника; країна походження товару; фірма-виробник товару та її поштова адреса; кількісні характеристики виробу; сировинний або компонентний склад виробу; дата виготовлення, терміни й умови реалізації або зберігання [6, с. 114].

Сам факт свідомого спотворення даних насамперед оварному маркуванні, є підставою для того, щоб вважати виріб сфальсифікованим. Найчастіше в носіях виробничого товарного маркування не вказується або ж вказується неправильно країна походження виробу й фальсифікується штриховий код. Доволі часто підробляють товарні марки (товарні знаки й логотипи) відомих виробників, тобто ті, що мають ознаки бренду. Водночас виготовлення фальшивих етикеток і упаковки вважається найбільш доступним і простим способом підробки товару. Відомі такі способи фальсифікації етикетної продукції: кольорове ксерокопіювання і «цифрова фальсифікація». Поліграфічна підробка максимально наближена до технологічних умов випуску оригіналу із застосуванням відповідних методів друку, матеріалів тощо.

У судово-слідчій практиці виявляються факти не тільки фальсифікації маркування й упаковки, а також підробки різноманітних документів, насамперед накладних і сертифікатів. Так, у накладних найчастіше підробляють найменування виробів, доволі часто — найменування виробника й дані про кількість (кількісна фальсифікація). Виявити таку підробку в накладній можна лише ідентифікацією товарів щодо їх асортиментної належності й походження, а також кількісним вимірюванням усієї товарної партії (переважуванням, перерахунком, обмірюванням тощо).

Отже, ефективність розслідування кримінальних правопорушень у сфері обігу спо-

живчих товарів багато в чому залежить від застосування спеціальних знань у кримінальному провадженні, що здійснюється шляхом обов'язкової участі спеціалістів, тобто незацікавлених в результатах досудового розслідування осіб, які набули спеціальних знань щодо видів фальсифікації споживчих товарів та запрошуються для вирішення спеціальних питань, що виникають під час розслідування кримінальних правопорушень.

Перелік джерел посилання

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 10.06.2023 р. № 3153-IX (зі змін. та допов.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20#Text> (дата звернення: 15.04.2026).
2. Буц І. Еколого-криміналістична безпека та якість продуктів харчування під час воєнного стану. *Сучасні напрямки розвитку судової експертизи та криміналістики* : мат-ли Всеукр. наук.-практ. конф. (Одеса, 05.09.2024). Одеса, 2024. С. 108—112. URL: <https://surl.li/yosuzm> (дата звернення: 15.04.2026).
3. Арістова О. Фактори та інструменти впливу на безпеку харчових продуктів: криміналістичний аспект. *Там само*. С. 40—43. URL: <https://surl.li/yfoelo> (дата звернення: 15.04.2026).
4. Фальсифікація харчових продуктів та її види. Головне управління Держпродспоживслужби в Черкаській області : вебсайт. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/novyny/3178-falsyfikatsiia-kharchovykh-produktiv-ta-ii-vydy> (дата звернення: 15.04.2026).
5. Дубініна А. А., Овчиннікова І. Ф., Дубініна С. О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. Київ, 2010. 272 с. URL: https://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24-Metodi%20vznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf (дата звернення: 15.04.2026).
6. Мурадлі А. І. Способи вчинення злочинів у сфері виробництва та обігу споживчих товарів. *Форум права*. 2026. № 85 (1). С. 109—117. DOI: 10.32631/fr.2026.1.13 (дата звернення: 15.04.2026).