


УДК 658.62 62[343.148:637.3](477) DOI: <https://doi.org/10.32631/v.2023.4.25>

Лариса Анатоліївна Солоніченко,

Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України, відділ товарознавчих та гемологічних досліджень (старший судовий експерт);

 <https://orcid.org/0000-0003-1033-6619>,
e-mail: Talipova1977@ukr.net;

Дарина Юріївна Середа,

Харківський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр МВС України, відділ товарознавчих та гемологічних досліджень (судовий експерт);

 <https://orcid.org/0000-0002-7689-0017>,
e-mail: seredadar@ukr.net

АСПЕКТИ ПРОВЕДЕННЯ СУДОВОЇ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

У статті досліджено особливості проведення митної експертизи рослинної олії, її методи, порядок проведення й оформлення висновку експерта. Розглянуто види соняшникової олії, її властивості. Висвітлено проблеми забезпечення якості та безпеки рослинних олій у частині фальсифікації продукції на українському ринку з урахуванням динаміки його розвитку щодо конкретної товарної групи. Детально охарактеризовано види фальсифікації. Відображено експертні думки відповідно до нових вимог щодо показників якості та безпеки.

Ключові слова: митна експертиза, методи експертизи, рослинна олія, органолептичні та фізико-хімічні показники, імпорт олій, управління якістю, забезпечення якості, безпека, фальсифікація.

Оригінальна стаття

Постановка проблеми

Спостерігається стабільне зростання виробництва рослинної олії, що викликане збільшенням споживання, зокрема в частині промислового споживання, освоєння виробниками випуску олій з плодів, горіхів та злаків. У зв'язку із цим виникає необхідність постійної експертизи рослинних олій, враховуючи розроблення нових методів випробувань, знаходження шляхів підвищення якості та безпеки цього продукту, попередження надходження на український ринок фальсифікованої рослинної олії.

Стан дослідження проблеми

Певні аспекти експертизи рослинної олії, способи її ідентифікації та виявлення фальсифікації досліджувалися в роботах вітчизняних

та іноземних науковців, серед яких І. Власенко, В. Гарбар, Ю. Літковець, О. Онищенко, Т. Семко, які розглядали асортимент і товарну номенклатуру ринку олійно-жирової продукції, його зміну та конкуренцію на сучасному етапі. Проблеми дослідження харчової й біологічної цінності та показників безпеки олії різних видів досліджувалися такими вченими, як Є. Гарагуля, С. Гирич, І. Левчук, Г. Лоянич, Л. Обухова та ін. [1; 2]. Але відсутні дані щодо всього переліку судових товарознавчих експертиз, об'єктом яких є соняшникова олія, що створює обмеження їх проведення. Проблеми забезпечення якості та безпеки рослинної олії пов'язані з наявністю різноманітних фальсифікацій продукції українського ринку, серед яких: асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна.

Мета і завдання дослідження

Метою статті є дослідження наявної класифікації рослинних олій на території України, розгляд правил проходження митної експертизи рослинної олії, з'ясування її видів і властивостей, висвітлення проблематики визначення ознак фальсифікації рослинної олії, що реалізуються на території України, а також відповідність упаковки та маркування цього виду товарів стандартам та іншим нормативним документам.

Завданням дослідження є визначення теоретичних і практичних завдань товарознавчої експертизи рослинної, зокрема соняшникової, олії, виявлення товарознавчих особливостей соняшникової олії, її фізико-хімічних показників під час проведення судової товарознавчої експертизи.

Наукова новизна дослідження

Узагальнено відомості відповідно до товарознавчої експертизи соняшникової олії, способів її ідентифікації та виявлення можливої фальсифікації. Наведено стадії експертизи соняшникової олії, рекомендації щодо виявлення способів фальсифікації рослинної олії.

Виклад основного матеріалу

Головною функцією митних органів є проведення митного контролю товарів, що перетинають кордон. Для здійснення митного контролю насамперед необхідно провести ідентифікацію товарів, тобто встановити їхню відповідність даним, зазначеним у митних, супровідних та нормативних документах. При виконанні митного контролю ідентифікаційна експертиза дозволяє підвищити ефективність дотримання адміністративно-правових процедур ввезення та вивезення товарів, а також збільшити розмір митних платежів, що стягуються.

Метою ідентифікації є встановлення справжності або відповідності товару його основним характеристикам, зазначеним у ДСТУ, технологічних регламентах, класифікаторі товарів зовнішньоекономічної діяльності та інших документах. Проведення ідентифікації

здійснюється відповідно до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (далі – УКТЗЕД) за фізико-хімічних показників, що визначаються за допомогою приладової техніки, лабораторного обладнання, а також органолептичним методом [1].

Існує дві групи методів ідентифікації товарів – об'єктивні та суб'єктивні. *Об'єктивні методи* – це отримання достовірної інформації про досліджувані властивості товарів. Переваги полягають в об'єктивності оцінки, а також відтворюваності та перевірюваності результатів. Недоліками є високі витрати на випробування. До цієї групи належать вимірювальні та реєстраційні методи. *Суб'єктивні методи* – це отримання інформації, заснованої на сукупності логічних прийомів та методичних правил. Перевагами є доступність і швидкість визначення значень, а також відсутність дорогого обладнання. До цієї групи належать органолептичні та експертні методи [2].

Митний контроль розглядається як сукупність заходів, що здійснюються митними органами в межах своєї діяльності на виконання законів, положень, актів і правил, які регулюють порядок ввезення, вивезення або транзиту товарів, транспортних коштів, валюти¹. Митна експертиза – це спеціальне науково-практичне дослідження, яке проводиться експертами з метою виконання завдань митного законодавства для дотримання контролю економічного, правоохоронного, статистичного та захисного характеру, що вимагають проведення найрізноманітніших експертиз.

Під час проведення митної експертизи експерт має право ознайомитися з матеріалами справи, що належать до предмета експертизи, та при визначенні якості товару з урахуванням вимог, які містяться в контрактних (договірних) умовах, обирати вид і метод перевірки, вид випробування, умови та місце проведення випробувань.

Відбір аналітичних проб і зразків товарів, вилучення речових доказів проводиться відповідно до вимог митного законодавства України. Зразок товару – це частина продукції, яка подібна за структурою, складом і властивостями всій продукції. Про взяття проб і зразків складається протокол. Подані для експертних досліджень проби та зразки товарів направляють на експертизу разом із протоколами взяття проб і зразків [4]. Процедура взяття проб необхідна для проведення митного контролю й оформлення; підготовки висновку експертиз, призначених у процесі митного контролю та оформлення; забезпечення захисту прав споживачів.

¹ Тема 4. Митний контроль // Митне право : мультимед. навч. посіб. / О. В. Кузьменко, І. Д. Пастух, В. М. Дорогих та ін. // Національна академія внутрішніх справ : сайт. URL: https://arm.naiu.kiev.ua/books/mutne_gravo/parts/part4.html (дата звернення: 08.10.2023).

В обов'язковому порядку оформляється акт відбору зразків (проб), який із відібраним зразком (пробою) надається замовнику експертизи як арбітражний зразок (проба).

Першочергово експерт перевіряє відповідність маркування, нанесеного на продукцію, встановленим ДСТУ вимогам, а потім, якщо не виявлено порушень щодо нанесення маркування, приступає до органолептичних і фізико-хімічних випробувань.

Експерт здійснює перевірку якості поданого товару, роблячи в робочий зошит записи про наявність, характер, розміри та місце розташування виявлених дефектів. На перевірених забракованих експертом виробках, тих, що мають дефекти і не відповідають вимогам нормативно-технічної документації, експертом ставиться особистий штамп¹.

До групи олійно-жирових продуктів відповідно до розділу III (15) УКТЗЕД входять рослинні олії та тваринні жири, маргарінова продукція, майонез, спеціальні жири, спреди і топлєні суміші. Відповідно до прийнятої класифікації ринок олійно-жирової продукції можна розділити на нижченаведені сегменти і підсегменти.

Перший сегмент – ринок рослинних олій. Підсегменти:

– рослинні олії нерафіновані (соняшникова, кукурудзяна, соєва, рапсова, оливкова, бавовняна, кунжутна, виноградна, рижикова, амарантова та ін.);

– рослинні олії рафіновані (тих самих видів).

Другий сегмент – ринок тваринних жирів (представлений жирами: свинячий, яловичий, баранячий, кінський, кістковий та збірний).

Третій сегмент – ринок маргарінової продукції. Підсегменти:

– маргаріни (тверді, м'які та ін.);

– спеціалізовані жири (хлібопекарські, кондитерські, для молочних продуктів, для промислової переробки, кулінарні жири);

– спреди (рослинно-вершкові, рослинно-жирові) та їхні топлєні суміші.

Четвертий сегмент – майонез (висококалорійний, середньокалорійний, низькокалорійний та делікатесний майонез, а також майонезний соус).

У зв'язку з тим, що олійно-жирові товари мають різний склад, властивості, харчову цінність і, як наслідок, різну вартість, до цих товарів застосовують різний рівень митних ставок. Несумлінні учасники зовнішньоекономічної діяльності фальсифікують товар тим, що надають для митного декларування та митного оформлення товаросупровідні документи з недостовірним зазначенням якісних характеристик олій та жирів при їх перетині через митний кордон з метою зниження їх митної вартості. Таким чином, існує певний ризик

¹ Там само.

недостовірного декларування та фальсифікації олійно-жирових товарів з метою зниження митних платежів.

Але існує ще одна проблема, суть якої полягає в тому, що фальсифіковані жири можуть бути також небезпечними для здоров'я споживачів, що залежно від ступеня завдання шкоди кінцевому споживачу тягне за собою як адміністративну, так і кримінальну відповідальність. Саме тому на етапі митного контролю дуже важливо оцінити всі ризики, грамотно ідентифікувати олійно-жирові товари, що ввозяться, і виявити фальсифікований продукт.

Під час проведення експертизи рослинної олії керуються такою нормативною документацією:

1. ДСП 4.4.4.090–2002. Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 31 травня 2002 р. № 21.

2. ДСТУ 4492:2017. Олія соняшникова. Технічні умови¹.

Код соняшникової олії по УКТЗЕД – 1512.

Рослинну олію випускають фасованою та нефасованою.

Соняшникова олія за смаком, запахом і прозорістю, фізико-хімічними показниками має відповідати нормативам, наведеним у таблицях 1–3.

Таблиця 1

Вимоги до органолептичних показників нерафінованої соняшникової олії (ДСТУ 4492:2017)

Найменування показника	Характеристики соняшникової олії				
	Нерафінована				
	Невиморожена			Виморожена	
	Вищого гатунку	Першого гатунку	Другого гатунку	Вищого гатунку	Першого гатунку
Прозорість	Прозора, допускається наявність «сітки» над осадом		Прозора, допустимим є легке помутніння над осадом	Прозора, без осаду	
Запах і смак	Притаманні цьому виду олії без стороннього присмаку гіркоти та запаху	Так само	Так само, допустимим є трохи затхлий запах	Так само	Так само, із присмаком легкої гіркоти

¹ ДСТУ 4492:2017. Олія соняшникова. Технічні умови. Київ, 2017. 27 с.

Таблиця 2

Вимоги до органолептичних показників рафінованої та рафінованої дезодорованої соняшникової олії (ДСТУ 4492:2017)

Найменування показника	Характеристики соняшникової олії				
	Рафінована		Рафінована дезодорована		
	Невиморожена	Виморожена	Невиморожена	Виморожена	
П				Д	П
Прозорість	Прозора без осаду				
Запах і смак	Притаманні олії соняшниковій рафінованій без стороннього присмаку, гіркоти та запаху		Смак знеособленої олії, без запаху		

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники соняшникової олії (ДСТУ 4492:2017)

Найменування показника	Норми для олії									
	Нерафінована					Рафінована		Рафінована дезодорована		
	Невиморожена			Виморожена		Невиморожена	Виморожена	Невиморожена	Виморожена	
	Вищого гатунку	Першого гатунку	Другого гатунку	Вищого гатунку	Першого гатунку				П	Д
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Колірне число, мг йоду, не більше	15	25	35	15	25	15		10		
Кислотне число, мг КОН/г, не більше	1,5	4,0	6,0	1,5	4,0	0,50		0,50	0,20	0,50
Пероксидне число, ½ О ммоль/кг, не більше	10			10		10		10,0	2,0	10,0

Продовження табл. 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Масова частка фосфоровмісних речовин, %, не більше:										
у перерахунку на стеаролеолестин;	0,40	0,60	0,80	0,30	0,40	Відсутність				
у перерахунку на P ₂ O ₅	0,038	0,058	0,077	0,029	0,038	Відсутність				
Масова частка нежирових домішок, %, не більше	0,05	0,10	0,20	Відсутність		Відсутність				
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше	0,20	0,20	0,30	0,15	0,15	0,10		0,10		
Віск та воскоподібні речовини	Не визначають			Відсутність		Не визначають	Відсутність	Не визначають	Відсутність	
Ступінь прозорості, фем, не більше	40		Не визначають	25		15		15		

При проведенні експертизи рослинних олій визначається така мета дослідження:

- ідентифікація виду рослинної олії;
- ідентифікація ґатунку рослинної олії;
- способи фальсифікації та методи їх виявлення [4; 5].

Існують такі види асортиментної фальсифікації в частині рослинних олій [2].

Пересортиця – є широко поширеною, при цьому найчастіше рослинні олії високоочищені підміняють неочищеними і технічними видами олій. Наприклад, ріпакова олія в неочищеному вигляді не може бути використана в їжу, тому що в ній наявні специфічні речовини (глікозинолати), однак за цими з'єднаннями не контролюють якість ріпакової олії. Також можуть підмінятися більш цінні види олій, зокрема кукурудзяна, соняшникова, низькоцінними (соевою, бавовняною, рапсовою та ін.). Причому в рафінованому вигляді, коли видалені

специфічні ароматичні й барвні речовини, відрізнити олію одну від одної за органолептичними показниками практично неможливо. Встановити походження олії можливо тільки за фізико-хімічними показниками, зокрема складом жирних кислот.

Варіантами фальсифікації рослинних олій можуть бути: порушення технологічних параметрів, зміна інгредієнтно-кількісного складу рецептури, порушення технології рафінації.

Небезпека в рослинній олії, отриманій з насіння, яке не пройшло якісне очищення, може виявитися в шкідливих домішках, гіркоті, що їй надають смолянистий присмак. Наприклад, недостатнє очищення насіння соняшника на примітивних технологічних лініях призводить до того, що не відокремлюється насіння, пошкоджене хробаками, з нальотом смоли тощо. Тому з такого насіння одержують низькоякісну олію, яку часто видають за якісну або виникає необхідність в обов'язковій рафінації [6].

Також існують види рослинних олій (бавовняна, рапсова, соєва), які без рафінації вживати в їжу взагалі заборонено, оскільки вони містять отруйні речовини. Наприклад, у бавовняній олії це госипол, який видаляється тільки при нейтралізації антраніловою кислотою або високим рівнем термообробки.

Фальсифікація високовартісної оливкової олії полягає в тому, що багато виробників розбавляють її соняшниковою, соєвою, рапсовою, бавовняною та іншими рафінованими рослинними оліями.

Зустрічається і грубіша фальсифікація олій, призначених тільки для технічних цілей, наприклад рицинова, соняшникова нерафінована другого гатунку тощо, які реалізуються як харчові [1]. При способі отримання олій шляхом екстракції вуглеводнями олія обов'язково має бути очищена рафінуванням з дезодорацією, щоб не залишилося залишків розчинника. Таку олію зазвичай використовують для отримання маргарину або кулінарних жирів, але дуже часто її реалізують і як рафіновану дезодоровану олію.

Для подовження терміну зберігання в рослинні олії вводять антиоксиданти. Але деякі виробники рослинних олій не зазначають про ці добавки на упаковці. Якщо перед споживачем рослинна олія з терміном зберігання більше 12 місяців і на упаковці не вказані добавки антиокислювача (бутилокситолуолу, бутилоксіанізолу), то це черговий фальсифікат.

Для вживання в їжу призначаються олії тільки вищого та першого гатунків. Якщо на пакуванні написано, що це олія другого гатунку, то це теж фальсифікат.

Показники якості рослинних олій встановлюються для кожного виду олій залежно від умов зростання олійних рослин і способів подальшої переробки.

Після одержання результатів дослідження експерт формує висновок, який містить три розділи: вступ, дослідження та заключна частина.

У вступній частині вказуються номер і назва справи експертизи, подається інформація, яка стосується дослідження, що зумовило призначення експертизи, наводяться: номер і найменування експертизи; відомості про орган, що призначив експертизу; правове заснування проведення експертизи; дата надходження товару на експертизу і дата підписання висновку; питання, поставлені на вирішення експерту [4; 6].

У дослідній частині викладається процес експертного дослідження і його результати, дається наукове пояснення встановлених фактів. Тут, зокрема, мають бути зазначені способи дослідження, технологічне устаткування, зауважені нормативно-технологічні параметри і норми.

У синтезуючій частині (розділі) дається загальна сумарна оцінка результату проведеного дослідження і обґрунтування висновків, до яких дійшов експерт.

Синтезуючий компонент висновку не завжди виокремлюють у самостійну частину. Нерідко він є розділом (завершальним) дослідної частини.

Заключна частина – це узагальнення дослідження і відповіді на завдання експертизи, які мають бути виконані або зазначено про неможливість їх вирішення. Заключна частина є логічним завершенням дослідження і його фіналом. Висновок завіряється підписом експерта.

Оформлений акт експертизи та додатки до нього завіряються печаткою.

Висновки

Визначено, що митна ідентифікаційна експертиза товарів є однією з головних складових митного контролю та безпеки споживачів. Розкрито особливості проведення судової товарознавчої експертизи рослинної олії, розглянуто види соняшникової олії за її органолептичними, фізико-хімічними та показниками безпеки. Також розглянуто порядок проведення експертизи. Окреслено проблеми фальсифікації рослинних олій, товарознавчого дослідження, виявлення аспектів проведення товарознавчих досліджень під час митного контролю. Узагальнено способи і методи фальсифікації рослинної олії, запропоновано шляхи контролю та протидії фальсифікації такого виду продукції.

Список бібліографічних посилань: 1. Воробець М. М., Сачко А. В., Кобаса І. М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навч. посіб. Чернівці : Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.

2. Притульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 303 с. 3. Методи визначення фальсифікації товарів / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2010. 272 с. 4. Тищенко Є. В., Пономарьов П. Х. Товарознавство харчових жирів : підручник. 2-ге вид., допов. і перероб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 227 с. 5. Дубініна А. А., Сорокіна С. В., Зельніченко О. І. Митна справа : підручник. Київ : Центр навч. літ., 2010. 320 с.

Надійшла до редколегії 10.10.2023

Прийнята до опублікування 24.10.2023



Solonichenko L. A., Sereda D. Yu. Aspects of conducting a forensic commodity examination of sunflower oil

Vegetable oil production has been growing steadily, driven by increased consumption, including industrial consumption, and by producers developing the production of oils from fruits, nuts and grains. In this regard, there is a need for constant examination of vegetable oils, including the development of new testing methods, finding ways to improve the quality and safety of this product, and preventing the entry of falsified vegetable oil into the Ukrainian market. When conducting an examination of vegetable oils, the following research goals are determined: identification of the type of vegetable oil; methods of falsification and methods of their detection. Assortment falsification in vegetable oils is of the following types: re-grading is widespread, with highly refined vegetable oils being substituted for unrefined and technical oils most often. Also, more valuable types of oils: corn, sunflower can be replaced with low-value (soybean, cottonseed, rapeseed, etc.). Moreover, in a refined form, when specific aromatic and coloring substances have been removed, it is almost impossible to distinguish one oil from another by organoleptic indicators. It is possible to establish the origin of the oil only with physical and chemical parameters, in particular the composition of fatty acids. Quality falsification of vegetable oils can be carried out in the following ways: violation of production technology, violation of recipe composition, violation of purification (refining) technology.

The article reveals the possibility of conducting a forensic examination of vegetable oil, considers the types of sunflower oil in terms of organoleptic, physicochemical and safety characteristics. The procedure for conducting the examination has also been considered. The article outlines the problems of falsification of vegetable oils, conducting commodity research, identifying commodity properties of vegetable oils, their technological features during forensic examination. Recommendations on quality control of castor oil for participants of foreign economic activity, expert organisations and consumers have been provided.

Key words: customs examination, examination methods, vegetable oil, organoleptic and physico-chemical indicators, oil import, quality management, quality assurance, safety, falsification.

