

ФАЛШИФИКАЦИИ И ИЗМАМНИ ПРАКТИКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО И ТЪРГОВИЯТА С ХРАНИ

Проф. д-р Йордан Гогов

Глобализацията на производството и търговията с храни има редица положителни страни в световната икономика, но наред с това създава и благоприятни условия за поява и реализация на различни фалшификации и измамни практики. Пример за това са периодичните кризи в хранителната верига свързани с разпространение на фалшифицирани, а често пъти и опасни за здравето на консуматора храни.

Преди около две години новината за скандала с конското месо се нареди сред водещите заглавия в медиите. Случаят с конското месо, продавано като говеждо разкри сложният характер на съвременната верига за доставки на храни. Събраната информация свидетелства за сериозни проблеми при етикетирането и проследяването на суровините и продуктите получени от тях. Извършителите на измамни практики се възползват от съществуващите слабости в системите за контрол. Хранителната индустрия в Европа загуби значителна част от потребителското доверие относно автентичността и качеството на храните предлагани на пазара.

За излизане от създалата се ситуация Европейската комисия обяви конкретен план за действие с цел отстраняване на констатираните недостатъци по веригата на доставки в Европа, както и оптимизиране на правилата, приложими към различните сектори във веригата, така и в системата за контрол чрез която се прилагат тези правила (7)

Кризата с конското месо е сериозен повод за оценка на разширяващият се проблем с фалшификациите и измамните практики с храни. Очевидно производството и търговията с такива храни е доходоносен бизнес в много страни. Данните от проведената операция „Опсон III“ на Европол и Интерпол срещу функциониращи мрежи за фалшиви храни и напитки в страни от Европа, Северна и Южна Америка показват наличие на големи количества фалшиви продукти като зехтин, доматиен сос, сирене, риби и морски деликатеси, оцет, подправки, бисквити, шоколадови изделия и др.

Каква е законодателната рамка за борба с фалшивите храни и измамни практики в ЕС ?

В Регламент(ЕС)№178/2002 (8), чл.8 “Защита интересите на потребителите“ е дефинирана основната цел на европейското законодателството, която е насочена към предотвратяване на измами или заблуждаващи практики, подправяне на храни и всякакви други практики, които може да въведат в заблуждение потребителя. В чл.16 на посоченият регламент е формулирана разпоредба, с която не се допуска заблуда на потребителя чрез етикетирание, реклама и представяне на храни или фуражи, включително тяхната форма, външен вид или опаковка, използваните опаковъчни материали, начинът на тяхната подредба и обстановката, в която се излагат, както и представената информация чрез каквото и да е средство. В чл.17 са определени отговорностите на стопанските субекти в хранителната промишленост и компетентните органи за официален контрол в държавите-членки на всички етапи от производството, преработката и разпространението на храните.

Аналогични са и мотивите в т.20 на Регламент (ЕС) № 1169/2011 (.12.) за въвеждане на забрана за използване на информация, която заблуждава потребителя по отношение характеристиките на храна, нейното въздействие или свойства в т. ч и лечебни. За да бъде ефективна тази забрана тя трябва да се прилага и спрямо рекламата и представянето на храните.

Национално законодателство

В българското законодателство са транспонирани разпоредбите на ЕС по отношение на етикетиранието, рекламата и заблуждаващите търговски практики с храни.

В Закона за храните (.2.), раздел „Допълнителни разпоредби“, параграф 1, т. 20 е дадено определение на понятието „Заблуждаваща потребителя храна“ – това е храна, която е със състав, свойства и характеристики, които не отговарят на нормативните изисквания, но по външен вид, етикетиранието, представяне и реклама има претенции за това. В т. 46 на същия раздел е формулирана дефиниция за „Подвеждащо наименование“. Според текста, това е наименование, което се позовава на явна характеристика на храната, но не отговаря на спецификацията на храната или не отговаря на очакванията на потребителя относно характеристиките на храната.

Специфични изисквания са въведени и в Закона за защита на потребителите(.3.) В разпоредбите на чл.5 (1) е посочено, че търговецът е длъжен да предостави информация за стоката или услугата писмено или по друг подходящ начин, който да позволи възприемането ѝ от потребителя. Съгласно чл 5 (2) информацията трябва да бъде вярна, пълна, четлива, ясна и разбираема. Търговецът няма право да отстранява или променя етикета, маркировката или друга информация дадена от производителя или вносителя, ако с това свое действие ще подведе потребителя / чл.9 (4) /.

В актуализираната Наредба за изискванията за етикетиранието и представяне на храните (.5.) се утвърждават въведените директиви в европейското законодателство относно някои специфични правила за предоставяне на информация за храните.

В националното законодателство се отделя значително място на официалният контрол извършван от Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ). Една от основните цели на този контрол е гарантиране на лоялните практики в търговията с храни и защита на интересите на потребителите (4).

Независимо от съществуващите законови разпоредби все по-устойчиво се наблюдава неблагоприятна тенденция за увеличаване на случаите за производство и търговия на фалшиви храни както и еволюция на измамните практики в хранителната верига. Обхватът на злоупотребите се простира върху почти всички категории храни, обект на внос от трети страни, произведени в ЕС или в предприятия от страната.

ЛОГИЧНО Е ДА СИ ЗАДАДЕМ ВЪПРОСА, ДОКОЛКО СА АВТЕНТИЧНИ ХРАНИТЕ ПРЕДЛАГАНИ НА БЪЛГАРСКИЯТ ПАЗАР?

Многообразието от фалшификати и заблуждаващи практики в хранителната индустрия изисква професионален анализ и систематизиране на основните характеристики на процесите

свързани с реализиране на измамите. В това отношение приоритетно място заемат етикетирването, представянето и рекламата на храните.

На-често обект на на фалшификации и измамни практики са:

1. Наименованието на храната
2. Списъкът на съставките
3. Обозначаването на съставките причиняващи алергии или непоносимост
4. Количеството на определени съставки
5. Нетното количество
6. Срокът на минимална трайност или срока годност
7. Условиата на съхранение
8. Името и адреса на стопанския субект, който е отговорен за етикетирването и представянето на храна.
9. Страната или мястото на произход
10. Доброволното обявяване на хранителната стойност

Фалшификацията на официалното, обичайното или описателното наименование на хранителния продукт води до заблуда на потребителя относно истинската характеристика на съответната храна. Известно, е че при етикетирването често се практикува умишлено фалшифициране на наименованието на храната с цел да се привлече вниманието на потребителя. Един ниско-стойностен продукт се обявява за деликатесен при това на конкурентна цена. В други случаи храни от внос се обозначават като български. Например различни асортименти твърди европейски сирена се етикетират като „български кашкавал“, продукти за мазане са с наименование „традиционно краве масло“. Аналогови (имитиращи) продукти се обявяват за „натурални“ млечни продукти и т.н. При колбасите все още се дискутира наименованието „телешки салам“, за асортимент приготвен от телешко и свинско месо или от телешко, свинско и механично отделено птиче месо. Напоследък на пазара се появиха и „Варено-пушени пилешки бутчета от крила“ Сред рибните деликатеси оцветен „ерзац хайвер“ се предлага като „натурален червен или черен хайвер“ Различни океански риби се обявяват за черноморски. Рибни филета от акула се представят за филета от есетрови риби. Примерите може да продължат с фалшив „многозърнест“ и „ръжен“ хляб, имитации на пчелен мед, шоколад, маслиново масло, винен оцет и др.

Освен в наименованието, невярна информация за храните може да се съдържа и в списъка на съставките. Изписването и подреждането на основните и допълнителни съставки (в т. ч. и на сложните съставки) не винаги следва установения ред Пропускането на „непопулярни“ добавки или техните Е-номера, спомагателни вещества, алергенни съставки както и употребата на неразбираеми за потребителя термини и съкращения са елементи на измамната практика. Така механично отделеното месо се „скрива“ под обозначението „МОМ“,

сухата млечна суроватка се представя като обезмаслено сухо мляко, а обикновените какаови смеси с палмово масло се „превръщат“ в натурален шоколад. В други случаи на етикета е обявено, че продукта не съдържа оцветители, консерванти или изкуствени подсладители, а от списъка на съставките е видно, че това не отговаря на истината. Не се спазва и изискването за задължително посочване на количеството на определени съставки или категория съставки. При храни от внос често се залепва импровизиран стикер на български език (върху оригиналния етикет) с непълна или неточна информация за съставките вложени в продукта.

Възможности за заблуда на потребителя се регистрират и при обозначаване “ страната или мястото на произход “. В законодателството на ЕС са въведени задължителни разпоредби за произход въз основа на вертикалния подход, които обхващат определени категории храни: пчелен мед, плодове и зеленчуци, маслиново масло, риба, говеждо месо и продукти от говеждо месо, а от 1 април 2015 г. - за свинско, овче козе и птиче месо. В Европейската комисия се обсъждат проекти за разширяване на обхвата на тези разпоредби и върху други видове храни. За съжаление установените правила не винаги се спазват от бизнес-операторите в хранителната верига, поради което на пазара се предлага “ смилянски “ боб, произведен в Китай, „самоковски“ картофи от Полша или Чили, „пазарджишки“ лук от Египет, „ българско “ агнешко месо от Нова Зеландия , “ черноморски “ сафрид от Гърция и т.н.

През последните години особено актулни са измамните практики с био-храни. Повишеният потребителски интерес към тези храни стимулира опитите за фалшификации. Като източник се използват различни храни, които се преупаковат и етикетират като „био“ храни или се „декорират“ с допълнителни обозначения „Произведено в екологичен район“, „ Приложена е екологична технология на производство“ Храната е богата на“ био“ или „еко“-съставки и др. Потребителите трудно се ориентират дали един продукт получен по методите на биологично производство в съответствие изискванията на Регламент (ЕС) №834/2007 (6) или е фалшификат.

Необходимо е да се отбележи, че означението „био“ върху етикета може да се постави само след издаване на сертификат за биологично производство по биостандарт от съответния компетентния орган.

Друга порочна практика, която се среща при етикетирането и представянето на храните е отсъствието на допълнителна информация относно специфичната технологична обработка, която е претърпял даден продукт – замразяване, размразяване, пастьоризиране, стерилизиране, сушене, осоляване, облъчване и др. Липсата на тази информация може да създаде невярна представа за характеристиката на храната в т.ч. нейното правилно съхранение и употреба.

Като заблуждаваща информация се оценява и представянето на различни хранителни претенции чрез текст, картина, графика или символ в нарушение на Регламент (ЕС) №1924/2006 (10). Така се създава впечатление, че дадена храна притежава специфични качества по отношение на нейната енергийна стойност, съдържание или отсъствие на определени хранителни или други вещества. В действителност потребителят се заблуждава, че консумира ниско (или високо) енергийна и диетична храна, без холестерол, обогатена с конкретни витамини и минерални вещества.

В противоречие с Регламент (ЕС) №1925/2006 (11) се обявяват необосновани здравни претенции като се внушава, че съществува пряка връзка между определена храна или някоя от нейните съставки и здравето на консуматора. Известни са и случаи на фалшиви претенции за намаляване на риска от развитие на дадено заболяване, ако храната се консумира продължително време от лица страдащи от посоченото заболяване.

Нашите наблюдения показват, че при етикетирането на храните се откриват умишлени пропуски и неточности при обявяване на нетното количество. Така например в предварително опакованите замразени рибни филета с глазура не винаги от нетното количество се изключва теглото на глазурата. Също така не са редки и случаите когато храна в твърдо състояние се предлага в течна среда, но не се посочва нейното отцеденото тегло

Заблуда на потребителите се извършва и при неправилно обозначаване на условията за съхранение, „срокът на минимална трайност“ или „срока на годност“ на дадена храна. Върху етикета обикновено липсва ясно обозначение на съответната дата или същата е разположена извън основното зрително поле, без да има задължителна информация за това. Определеният от производителя „срок на минимална трайност“ или „срок на годност“ е в тясна връзка със специфичните условия за съхранение на храната. Пропуските в това отношение създават реален риск за качеството и безопасността на съответния продукт.

Невярното етикетирание и представяне на храните е съществено нарушение, което се санкционира от Закона за храните (.2.) и Закона за защита на потребителите (.3.). Според някои експерти(.1.) измамните практики с храни се развиват в отговор на пазарните процеси и на тази база вече се очертават бъдещите тенденции по проблема за фалшификациите . Създават се благоприятни условия за масови измами с биологични и функционални храни в световен мащаб.

В отговор на очертаващият се риск Европейската комисия полага усилия за оптимизиране на законодателството свързано с фалшификациите и измамните с храни. Специално внимание се обръща на своевременното и пълно информиране на потребителите и компетентните органи за борба с измамните практики по цялата хранителна верига. В много случаи фалшификациите са сложни и трудни за доказване. Във връзка с това се полагат усилия за разработване и въвеждане в лабораторната практика на съвременни и чувствителни методи за установяване на конкретните фалшификации във всички етапи на хранителната верига. Скандалът с конското месо стана повод Европейската комисия да направи обстоен анализ на проблема с измамните практики и да предприеме ефективни мерки за отстраняване на съществуващите недостатъци чрез оптимизиране на правилата и системата за контрол, чрез която тези правила се прилагат. Предлага се въвеждане на процедура за бърз обмен на информация и предупреждение при нарушения квалифицирани като измами с храни по примера на Системата за бързо съобщаване за храни и фуражи (RASFF) Премества се в Регламент ЕС) №882/2004 (9) включване на допълнителни разпоредби относно прилагането на финансови санкции при умишлено нарушаване на законодателството в областта на храните. Целта е тяхното действие да възпрепятства предприемането на измамни практики в областта на храните. Друга превантивна мярка на Европейската комисия е държавите-членки да включват в плановете си за проверки и извършване на задължителни необявени официални проверки и тествания с цел недопускане на фалшификации с храни. Наред с това Комисията

може да налага координирани програми за проверки по конкретни случаи на измами с хранителни продукти.(7)

Като неотложна мярка се оценява създаването на Мрежа в Общността за борба с измамите в хранителната верига, която да включва представители на Европейската комисия и държавите-членки плюс представители на Исландия, Норвегия и Швеция. В тази Мрежа ще се обсъждат начините за подобряване на координирания подход по въпросите свързани с разкриване на измамните практики и за по-ефективно трансгранично сътрудничество. Тази мрежа вече работи по евентуалните случаи на измами с храни и се явява подходящ форум за дискусии и за формиране на приоритетните действия за постигане на определените цели.

Освен посочените мерки се предвижда и специално обучение на инспекторите контролиращи храните, служителите на полицията, както и на съдебните органи за въвеждане на нови техники за разследване и контрол на измамите с храни с цел по-ефективна борба с тези негативни практики на национално ниво.

За подобряване на координацията в ЕС на всички служби занимаващи се с измамите е целесъобразно създаването на специализиран екип в рамките на ЕК – Генерална дирекция „Здравеопазване и политика на потребителя“. Високият ръст на фалшификациите с храни изисква адекватни мерки за оптимизиране на системата за контрол и своевременно укрепване на способността ѝ да оценява и предотвратява на ранен етап потенциалната уязвимост от измами с храни.

Използвани източници:

1. Гочева, В.,(2012). Автентичност на храните – понятия, предизвикателства и решения. Хранително-вкусова промишленост, № 3, 14-17.
2. Закон за храните (обн. ДВ, бр.90/1999 г.).
3. Закон за защита на потребителите (обн. ДВ, бр.99/2005 г.).
4. Моллов, Пл.,(2013) Качество на храните. Регулиране, контрол, управление. С., 372 с.
5. Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните (обн. ДВ, бр.102/2014 г).
6. Council Regulation (EC) № 834/2007 of 28 January on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation on (EEC) 2029/91. O J L 189, 20.7.2007, p 1.
7. European Commission. MEMO, Brussels, 14 February 2014, 6 p.
8. Regulation (EC) № 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of foods. O J L 31, 1.2.2002, p 1.
9. Regulation (EC) № 882/2004 of the European Parliament and the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law animal health welfare rules. O J L165, 30.4.2004, p 1.

10. Regulation (EC) № 1924/2006 of the European Parliament and the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods. O J L 12, 18.1.2007, p 3.

11. Regulation (EC) № 1925/2006 of the European Parliament and Council of 20 December 2006 on the addition of vitamins and minerals and of certain other substances to foods. O J L 404, 30.12.2006, p 26

12 Regulation (EC) №1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers amending Regulation (EC) 1924/2006 and (EC) 1925/2006 of the European Parliament and the Council and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EEC, Directive 2000/13/EEC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EEC and Commission Regulation (EC) № 608/2004. O J L 304, 22.11.2011, p 18.