

УДК: 340.6:343.5

Рома СИБІРНА

Національний університет “Львівська політехніка”,
професор кафедри міжнародного та
кримінального права
Навчально-наукового інституту
права, психології та інноваційної освіти,
доктор біологічних наук, професор,
професор кафедри теоретичної психології
Львівського державного університету внутрішніх справ
roma.i.sybirna@lpnu.ua
ORCID : 0000-0002-5704-2004

Андрій СИБІРНИЙ

Львівський національний медичний університет
імені Данила Галицького,
завідувач кафедри загальної гігієни з екологією,
кандидат біологічних наук, доцент
sybandrij@dr.com
ORCID: 0000-0001-9751-7556

Зоряна ГРИЦАК

Національний університет “Львівська політехніка”,
студентка Навчально-наукового інституту права,
психології та інноваційної освіти
zoriana.hrytsak.mpvprz.2023@lpnu.ua
ORCID: 0009-0007-4304-220X

ЗАКОНОДАВЧІ ВИМОГИ ДО ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА В УКРАЇНІ

<http://doi.org/10.23939/law2025.46.270>

© Сибірна Р., Сибірний А., Грицак З., 2025

У статті на основі наукової літератури, досліджень експертів та чинного законодавства України здійснено аналіз поняття та змісту фальсифікації товарів, зокрема молока, під час проведення експертизи. Висвітлено особливості призначення та проведення товарознавчої експертизи з метою виявлення фальсифікованої молочної продукції. Проаналізовано основні способи фальсифікації молока. Зокрема, проведення якісного аналізу наявності соди в молоці за допомогою індикаторів, виявлення біополімерів (таких як крохмаль, борошно тощо) у молочній продукції шляхом термічного впливу, а також використання якісного методу для встановлення наявності гідроген пероксиду. В процесі дослідження проаналізовано відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів, а також за фальсифікацію молока та молочної продукції.

Опрацьовано зміни щодо Вимог до безпечності і якості молока та молочних продуктів, які передбачають чіткі правила реалізації молока, механізми проведення лабораторних досліджень та випробувань сирого молока щодо залишків антибіотиків, точки замерзання та лужної фосфатази в процесі дослідження молока опісля термічної обробки. Важливим моментом стало затвердження специфічних функцій національної референс-лабораторії, яка покликана здійснювати організаційно-методичне керівництво, а також консультативну і практичну допомогу мережі лабораторій, уповноважених на дослідження сирого молока у межах програми контролю сирого молока.

Ключові слова: фальсифікація молока, фальсифіковані товари, якість продукції, втрати якості, показники якості молока, судова товарознавча експертиза.

Постановка проблеми. Сьогодні на вітчизняному ринку трапляються непоодинокі випадки виявлення фальсифікованої продукції як серед продовольчих, так і непродовольчих груп товарів. Відповідно одним з головних завдань під час проведенні судової товарознавчої експертизи є виявлення фальсифікованого товару, зокрема молочної продукції. Як відомо, молоко та молочні продукти мають великий попит серед споживачів. Оскільки нині платоспроможність населення значно знизилась, краще реалізуються молоко та молочні продукти за нижчою ціною. Це своєю чергою створює можливості для просування на споживчому ринку України фальсифікованого молока. У зв'язку з цим потребують належної уваги питання, що стосуються виявлення фальсифікованого молока та молочних товарів, способів його дослідження та відповідальності за виготовлення та реалізацію фальсифікованої продукції.

Аналіз дослідження проблеми. Сьогодні фахівці присвячують значну увагу дослідженню якості товарів, визначенню їх відповідності чинним в Україні нормативним актам і стандартам, а також оперативному виявленню фальсифікованої продукції. Відповідно питання якості та фальсифікації молочних продуктів є предметом дослідження багатьох українських вчених. Так, С. В. Васильчак вивчала проблеми підвищення якості молочної продукції. А. А. Дубініна присвячує увагу дослідженню та вдосконаленню методів визначення фальсифікації товарів, зокрема молока. У наукових працях І. В. Донцової, Л. І. Гірняк, В. Т. Лебединця, М. П. Бодака розглянуто питання, пов'язані з якістю питного молока від різних виробників. М. М. Воробець, А. В. Сачко, І. М. Кобаса також висвітлювали питання ідентифікації та методів виявлення фальсифікації молочної продукції. Загалом питання експертизи та судово-товарознавчої експертизи продуктів харчування молочної групи вивчали М. М. Воробець, Н. М. Ляпун, Н. В. Коваленко, В. Д. Малигіна, В. І. Смоляр та низка інших дослідників. Крім того, важливі аспекти, що стосуються проблем фальсифікації, відповідальності за фальсифікацію продуктів харчування висвітлені у нормативно-правових актах, зокрема, у Законі України "Про захист прав споживачів", Інструкції про призначення та проведення судових експертиз та експертних досліджень, затвердженій наказом МЮУ та ін.

Метою статті є визначення сутності фальсифікації молока і виявлення її способів у ракурсі проведення товарознавчих експертних досліджень та опрацювання законодавчих вимог до встановлення фальсифікації молока в Україні.

Виклад основного матеріалу. Згідно з відомими методиками, судово-товарознавчу експертизу починають з огляду об'єкта, що досліджується, з метою аналізу його властивостей, визначення характеристик продукції, а також перевірки її автентичності та виявлення підроблених товарів.

Відповідно до пункту 1.4 розділу 4 Інструкції щодо призначення та проведення судових експертиз і експертних досліджень, у документі, що стосується призначення експертизи (залучення експерта), треба вказати на основні позовні вимоги або обставини кримінального провадження, через які було призначено експертизу.

Разом з документом про призначення експертизи (залучення експерта) експертові передається об'єкт для дослідження. Великі предмети аналізуються на місці їх розташування. Якщо доступ до об'єктів обмежений, орган (особа), яка призначила експертизу (залучила експерта), повинна забезпечити експертові можливість їх огляду. За потреби огляд проводиться за участю сторін у справі чи інших зацікавлених осіб. Об'єкти для дослідження передаються експертові в упаковці, що відповідає встановленим законодавством нормам відбору зразків, які гарантують їх збереження [10].

Згідно з пунктом 1.5 Інструкції щодо призначення та проведення судових експертиз, експертові може бути поставлено запитання стосовно вартості товару, якого немає в наявності. У таких випадках у документі, що стосується призначення експертизи, повинно бути зазначено, що об'єкта немає, а також вказані матеріали справи, на основі яких має проводитись експертиза (рахунки, описи у позовних заявах, товарно-транспортні накладні, протоколи допиту потерпілих тощо) [10].

Н. М. Ляпун та Н. В. Коваленко у своїй роботі зазначають, що будь-яка судова експертиза починається з процесу ідентифікації товарів, що містить визначення мети та встановлення критеріїв для ідентифікації об'єктів дослідження, оскільки ідентифікація є методом виявлення фальсифікацій [5].

Згідно зі статтею 1 Закону України “Про захист прав споживачів”, “фальсифікованою продукцією є товар, виготовлений із порушенням технологічного процесу або незаконним використанням знака для товарів і послуг, чи шляхом копіювання форми, упаковки, зовнішнього вигляду, а також незаконним відтворенням товару іншої особи”. Окрім того, відповідно до частини 4 статті 6 цього Закону, забороняється обіг фальсифікованої продукції [7].

На переконання А. А. Дубініної, І. Ф. Овчиннікової, С. О. Дубініної, фальсифікація є діями, спрямованими на обман споживача через підробку товару з метою отримання вигоди. Тому фальсифікація може бути визначена як дії, що призводять до погіршення споживчих характеристик товару або зменшення його кількості при збереженні основних, хоча й не суттєвих для його призначеного використання властивостей [2, с. 23].

Н. М. Ляпун та Н. В. Коваленко підкреслюють, що фальсифіковані товари не слід плутати з товарними замінниками, зокрема з сурогатами чи імітаторами, а також з товарами, які мають певні дефекти, оскільки замінники та товари з виявленими дефектами не відносяться до фальсифікованих, за умови, що на маркувальних позначках та товарно-супровідних документах вказано їх реальне найменування та характеристики [5, с. 241].

Сьогодні з погляду експертизи виділяють низку видів фальсифікації. Зокрема, асортиментна (видова), кількісна, вартісна, якісна, інформаційна.

Так, В. Д. Малигіна вважає, що за видами фальсифікації молоко може бути розведене:

- водою з метою збільшення об'єму і підвищення кислотності;
- молоком без жиру для збільшення об'єму та густини;
- водою і молоком без жиру, так звана, подвійна фальсифікація для збільшення маси без зміни густини і кислотності [6, с. 78].

Разом з тим, до молока може бути додано ряд заборонених сторонніх речовин. Серед них:

- сода (для зниження кислотності);
- перекис водню (як консервант);
- аміак (для зв'язування афлотоксинів);
- інгібітори (для зменшення кількості бактерій);
- крохмаль (для збільшення густини і збільшення сухої маси) [2, с. 78].

Заслужовує на увагу те, що фальсифікацію молока та молочних продуктів можна також виявити за їхнім зовнішнім виглядом. Так,

- на поверхні пастеризованого молока не повинно бути щільної жирової пробки;
- в молоці підвищеної жирності, топленому та стерилізованому не допускається наявність відстою вершків.

У разі порушення технологій та умов зберігання консистенція молока може ставати пластівцеподібною, утворюючи рихлий білий осад. Колір молока – білий, у літній період – з

жовтуватим відтінком, у нежирного молока – з синюватим відтінком, а в топленого та стерилізованого молока – кремовий через утворення меланоїдінових та інших сполук. Під час розведення водою молоко стає прозорішим, з синюватим відтінком, водянистою консистенцією, у процесі збовтування воно дає мало піни. Щільність молока зменшується до $1,0007 \text{ г/см}^3$ [1, с. 328].

За результатами низки досліджень, проведених у процесі експертизи, встановлено, що під час фальсифікації молока водою знижуються його густина (менше $1,027 \text{ г/см}^3$), жирність, сухий залишок (менше 11,2 %), СОМО (менше 8 %), кислотність, а також змінюється натуральний колір молока. Воно стає дещо прозорішим, з легким жовтуватим відтінком та смаком, а консистенція водяниста, що залежить від ступеня розведення [4].

Також встановлено, що деякі постачальники молочної продукції інколи додають у молоко вапняну воду або соду для зниження кислотності, оскільки на заводи не приймають молоко з кислотністю понад 21°T . Цей метод виявлення соди базується на зміні кольору індикаторів під час додавання їх до молока, що містить цю хімічну сполуку. Для цього:

- суху або промиту дистильованою водою пробірку встановлюють у штатив, за допомогою піпетки додають 5 см^3 досліджуваного молока і обережно, по стінці, вводять 7–8 крапель розчину бромтимолового синього. Через 10 хвилин спостерігають за зміною кольору кільцевого шару, не струшуючи пробірку. Жовте забарвлення різних відтінків (від світло-зеленого до темно-зеленого) свідчить про наявність соди в молоці;
- за наявності соди в молоці червоний лаксумовий папірець набуває синього кольору, а синій – зберігає свій первісний відтінок [4, с. 51].

Для виявлення одного із досить поширених способів фальсифікації молока застосовують якісний аналіз визначення соди з використанням індикаторів. На думку О. П. Чагаровського, Н. А. Ткаченка, Т. А. Лисогора, метою саме такої фальсифікації є нейтралізація підвищеної кислотності молока. Внаслідок цього знижується титрована кислотність і запобігається згортанню молока. Нейтралізуючи молочну кислоту, що утворюється в процесі життєдіяльності мікроорганізмів, сода (карбонат або бікарбонат натрію) перешкоджає швидкому скисанню молока, однак не зупиняє зростання бактерій у ньому. Під час нейтралізації сода позбавляє молоко бактерицидних властивостей, що призводить до його псування [9].

М. М. Воробець, А. В. Сачко, І. М. Кобаса за допомогою якісного методу визначення гідроген пероксиду виявляють наявність фальсифікації молока. Для цього в пробірку за допомогою піпетки поміщають 1 см^3 досліджуваного молока, додають 2 краплі розчину сульфатної кислоти та $0,2 \text{ см}^3$ крохмального розчину калій йодиду. Через 10 хвилин спостерігають за зміною кольору розчину в пробірці, уникаючи її струшування. Поява синіх плям у пробірці свідчить про наявність гідроген пероксиду в молоці [4].

Для виявлення біополімерів (крохмалю, борошна та інших) у молоці застосовують термічну обробку. Склянку або інший посуд з молоком нагрівають до температури кипіння. Якщо в молоці є крохмаль, борошно чи інші біополімери, схожі за хімічною природою, у посуді з термічно обробленим молоком утворюється звичний клейстер.

Для виявлення крохмалю в молоці часто застосовують реакцію з йодом. Суть цього методу полягає в тому, що молоко, яке містить крохмаль, картопляний відвар або борошно, під час реакції йоду з крохмалем набуває синього кольору. Для цього готують 0,5 % розчин йоду ($0,5 \text{ г}$ йоду розчиняють в 96 % етиловому спирті в мірній колбі об'ємом 100 см^3 і доводять до мітки дистильованою водою), ретельно перемішують. Поява синього кольору вказує на наявність крохмалю в молоці, а швидке осадження синього осаду на дні – на наявність борошна.

Для виявлення фальсифікацій у виробників молока експерти провели низку досліджень. Зокрема, у своїй статті І. В. Донцова, Л. І. Гірняк, В. Т. Лебединець, М. П. Бодак зазначили, що серед найважливіших фізичних характеристик молока, які можуть свідчити про його якість чи фальсифікацію, є густина та температура замерзання. Саме тому вони здійснили вимірювання густини і температури замерзання досліджуваних зразків. Густина молока використовується для переведення об'єму молока з

літрів у кілограми і навпаки, а також для визначення його натуральності, розрахунку кількості сухої речовини, сухого знежиреного молочного залишку та інших компонентів, що можуть бути пов'язані з породою худоби, умовами годування та іншими чинниками. Густина молока залежить від складу його компонентів, зокрема білки, вуглеводи та солі підвищують її, а жир знижує. Найвищу густину мали зразки молочного напою “Тотоша” ($1052,5 \text{ кг/м}^3$) з 1,66 % жирності та Домашнє ТМ “Білоцвіт” ($1033,6 \text{ кг/м}^3$) з 0,88 % жирності [3].

У цих зразках спостерігалася низька жирність, водночас підвищена густина молочного напою “Тотоша” зумовлена високим вмістом цукрів. Молоко “Українське” ТМ “Молочар” продемонструвало найменшу густину ($1023,3 \text{ кг/м}^3$), хоча його жирність була порівняно низькою (2,7 %). Тому відхилення цього показника від норми може свідчити про можливе розведення водою. Температура замерзання молока є нижчою за температуру замерзання води і коливається в межах від $-0,54$ до $-0,57$ °C. Температура замерзання натурального молока є сталою величиною, тому за цим параметром можна визначити його натуральність. Метод визначення температури замерзання молока застосовується для виявлення фальсифікацій, зокрема, з додаванням води.

В. І. Смоляр та А. А. Дубініна стверджують, що вартість молока прямо залежить від кількості жиру, що міститься в ньому. Молочний жир є порівняно дорогим, а завдяки високому рівню засвоєння (96–97 %) та значному вмісту біологічно активних сполук вважається одним з найцінніших серед усіх харчових жирів. Сьогодні фальсифікація молока шляхом зменшення його жирності є однією з найбільш поширених [8, с. 132–139; 2, с. 176–188].

Треба зазначити, що у вересні 2024 року набув чинності наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11.07.2025 р. № 2033, яким затверджено зміни до Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів. Зокрема, визначено вимоги до сирого молока, що не підлягає термічній обробці, але буде використовуватися для продажу кінцевому споживачу як харчовий продукт. Встановлюються певні місця та відповідні правила реалізації такого молока. Визначено чіткі механізми проведення лабораторних випробувань сирого молока щодо залишків протимікробних препаратів, точки замерзання та лужної фосфатази під час дослідження молока після термічної обробки. Крім того, встановлено алгоритм підтвердження недоречних результатів лабораторних досліджень, які отримуються скринінговими методами. Водночас специфічні функції покладаються на національні референс-лабораторії, які використовують затверджені методи (за ДСТУ та EN ISO), або альтернативні методи, валідовані відповідно до референс-методів [11]. Це своєю чергою значно посилює інституційну спроможність ризик-орієнтованої системи контролю у молочному секторі.

У Законі України “Про захист прав споживачів” визначена відповідальність за порушення законодавства, що стосується захисту прав споживачів. Зокрема, відповідно до п. 4 част. 1 статті 23 цього Закону: у разі порушення законодавства про захист прав споживачів суб'єкти господарювання у сфері торгівлі та інших видів обслуговування несуть відповідальність за: виробництво або продаж продукції, що не відповідає вимогам нормативно-правових актів щодо безпеки для життя, здоров'я та майна споживачів, а також навколишнього природного середовища, – у розмірі трьохсот відсотків вартості виготовленої або отриманої для продажу партії товару, виконаної роботи, наданої послуги, але не менше двадцяти п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, а якщо відповідно до закону суб'єкт господарської діяльності не веде обов'язкового обліку доходів і витрат, – у розмірі п'ятдесяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян [7].

На даний час в Україні пропонується збільшити штрафи за фальсифікат молочної продукції щонайменше у 100 разів.

Наприклад, у березні 2020 року Головне управління Держпродспоживслужби у Хмельницькій області наклало адміністративне стягнення відповідно до п. 22 ст. 65 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин” на ДП “Старокостянтинівський молочний завод” у розмірі 23615 грн за встановлений факт невідповідності виробництва та обігу масла солодковершкового селянського 73 % жиру “Хуторок”, маса нетто 200 г.

Законодавчі вимоги до виявлення фальсифікації молока в Україні

Згідно з даними Спілки молочних підприємств України (далі – СМПУ), у 2023 році частка фальсифікату та нелегального ринку в молочному секторі досягла 20 %. Ці показники можуть бути навіть вищими, оскільки у 2022 році загальний обсяг виробленого молока становив 7,3 млн тонн, з яких на переробку було направлено лише близько 3 млн тонн. У грошовому вимірі “тіньовий” ринок може досягати \$700 млн.

Зокрема, разом із СМПУ Держпродспоживслужба розпочала перевірку списків молочних підприємств, що мають ліцензії на здійснення діяльності, та з’ясовує, чи ці підприємства реально функціонують.

Раніше представники галузі все ж намагалися протидіяти неякісній продукції. Зокрема, в рамках програми “СТОП фальсифікат” здійснювався відбір зразків певних товарів, проводилися незалежні дослідження, а їхні результати публікувалися в засобах масової інформації. Однак реальних результатів, окрім накладення штрафів, це не дало.

Основними заходами для боротьби з фальсифікацією представники молочної галузі вважають: забезпечення прозорості, внесення змін до законодавства для введення кримінальної відповідальності за фальсифікат, а також інформування споживачів про різницю між фальсифікованою та натуральною продукцією.

За словами голови наглядової ради АТ “Молочний альянс”, сприяння тіньовому ринку та фальсифікації також пов’язане з дефіцитом якісної молочної сировини, що призводить до завищення ціни на молоко. Тому держава повинна не лише виявляти порушників, а й підтримувати розвиток тваринництва для збільшення обсягів виробництва молока.

Висновки. Однією з основних цілей судової товарознавчої експертизи є виявлення фальсифікації, проведення аналізу основних властивостей товару під час його дослідження, а також визначення чинників, що впливають на ці характеристики. Наразі фальсифікація молока є поширеним явищем, що веде до економічних збитків, погіршення якості готової продукції, а також створює ризики для безпеки здоров’я споживачів. Тому актуальне питання боротьби з фальсифікацією товарів, зокрема молока та молочних виробів, яка повинна здійснюватися за такими напрямками: удосконалення наявних методів товарознавчої експертизи, створення координаційного центру для збору, аналізу та публікації аналітичних даних, спільна участь України з міжнародними організаціями у розробці нових, більш вдосконалених пристроїв, що дадуть змогу швидко та ефективно виявляти фальсифіковану продукцію, адаптація українського законодавства до норм ЄС у сфері регулювання якості харчових продуктів, проведення технологічної експертизи харчових товарів, що передбачає оцінку відповідності процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації молока встановленим законодавчим вимогам.

Одним із важливих кроків у плані боротьби з фальсифікацією молока стали введені у вересні 2024 року зміни щодо Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, які передбачають чіткі правила реалізації молока, механізми проведення лабораторних досліджень та випробувань сирого молока щодо залишків антибіотиків, точки замерзання та лужної фосфатази під час дослідження молока після термічної обробки. Важливим моментом стало затвердження специфічних функцій національної референс-лабораторії, яка покликана здійснювати організаційно-методичне керівництво, а також консультативну і практичну допомогу мережі лабораторій, уповноважених на дослідження сирого молока у межах програми контролю сирого молока.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Васильчак С. В. Сегментація ринку молока та проблеми підвищення якості молочної продукції. *Науковий вісник Українського державного лісотехнічного університету*, 2004, вип. 14.7. С. 325–330.
2. Дубініна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / [А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна та ін.]. К.: Видавничий дім “Професіонал”, 2010. С. 176–188.

3. Донцова І. В., Гірняк Л. І., Лебединець В. Т., Бодак М. П. Проблеми якості питного молока різних товаровиробників. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2011_12_25. (Дата звернення: 29.11.2024).
4. Воробець М. М., Сачко А. В., Кобаса І. М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації: навч. посіб. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. 96 с.
5. Ляпун Н. М., Коваленко Н. . Ідентифікація товарів та визначення фальсифікації продукції при проведенні судової товарознавчої експертизи. *Молодий вчений. Юридичні науки*. 2020. № 8 (84). С. 240–243.
6. Малигіна В. Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. К.: Кондор, 2009. 296 с.
7. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 р. № 1023-XII. Дата оновлення: 16.08.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (Дата звернення: 29.11.2024).
8. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підруч. К.: Здоров'я, 2005. 448 с.
9. Чагаровський О. П. Фальсифікація молока. Методи визначення. Практичні рекомендації. Навч. посіб. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор. К.: НУХТ, 2016. 118 с.
10. Про затвердження Інструкції про призначення та проведення судових експертиз та експертних досліджень та Науково-методичних рекомендацій з питань підготовки та призначення судових експертиз та експертних досліджень: Наказ МІОУ від 8 жовтня 1998 р. № 53/5. Дата оновлення: 30.10.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0705-98> (Дата звернення: 29.11.2024).
11. Наказ Мінагрополітики від 11.07.2024 № 2033 “Про внесення змін до наказу Мінагрополітики від 12 березня 2019 року № 118. Дата оновлення: 30.10.2024. URL: https://zakononline.com.ua/documents/show/529461_774503 (Дата звернення: 29.11.2024).

REFERENCES

1. Vasylchak, S. V. (2004). *Segmentacija rynku moloka ta problemy pidvyshhennya yakosti molochnoyi produkciji* [Segmentation of the milk market and problems of improving the quality of dairy products] *Naukovyy visnyk Ukrayinskogo derzhavnogo lisotexnichnogo universytetu*. 14.7. P. 325–330. [In Ukrainian].
2. Dubinina, A. A. (2010). *Metody vyznachennya falsyfikaciyi tovariv: pidruchnyk* [Methods of determining the counterfeiting of goods: textbook]. K.: Vydavnychyj dim “Profesional”, p. 176–188. [In Ukrainian].
3. Donczova, I. V., Girnyak, L. I., Lebedynecz, V. T., Bodak, M. P. *Problemy yakosti pytnogo moloka riznyx tovarovyrobnykiv*. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2011_12_25 [In Ukrainian].
4. Vorobecz, M. M., Sachko, A. V., Kobasa, I. M. *Identyfikaciya ta metody vyyavlennya falsyfikaciyi: navch. posib*. [Identification and methods of detecting falsification: textbook]. Chernivci: Cherniveckyy nac. un-t im. Yuriya Fedkovycha, 2017. 96 p. [In Ukrainian].
5. Lyapun, N. M., Kovalenko, N. V. (2020). *Identyfikaciya tovariv ta vyznachennya falsyfikaciyi produkciji pry provedenni sudovoyi tovaroznavchoyi ekspertyzy*. [Identification of goods and determination of falsification of products during forensic examination] *Molodyj vchenyj. Yurydychni nauky*. 8 (84). P. 240–243. [In Ukrainian].
6. Malygina, V. D. (2009). *Osnovy ekspertyzy prodovolchyx tovariv: Navch. pos*. [Basics of examination of food products: textbook]. K.: Kondor. 296 p. [In Ukrainian].
7. *On the protection of consumer rights: Law of Ukraine* No. 1023-XII (1991, May 12). Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (Accessed: 27.04.2025). [In Ukrainian].
8. Smolyar, V. I. (2005). *Xarchova ekspertyza: pidruch.* [Food expertise: textbook]. K.: Zdorov'ya, 448 p. [In Ukrainian].
9. Chagarovskyj, O. P. Falsyfikaciya moloka. Metody vyznachennya. *Praktychni rekomendaciyi. Navchalnyj posibnyk*. [Adulteration of milk. Methods of determination: textbook] / O. P. Chagarovskyj, N. A. Tkachenko, T. A. Lysogor. K.: NUXT, 2016. P. 127. [In Ukrainian].
10. *On the approval of the Instructions on the appointment and conduct of forensic examinations and expert studies and Scientific and methodological recommendations on the preparation and appointment of forensic examinations and expert studies: Order of the Ministry of Justice* No. 53/5. (1998, October, 8). Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0705-98#Text> (Accessed: 27.04.2025). [In Ukrainian].
11. Pro vnesennya zmin do nakazu Minahropolityky: Nakaz Minahropolityky vid 12 bereznya 2019 roku No. 118 Data onovlennya: 30.10.2024. Retrieved from: https://zakononline.com.ua/documents/show/529461_774503 (Accessed: 27.04.2025). [In Ukrainian].

Дата надходження статті: 12.02.2025 р.

Roma SYBIRNA

Lviv Polytechnic National University,
professor of International and Criminal Law Department
Institute for Law, Psychology, and Innovative Education
Professor of Theoretical Psychology Department,
Dr. hab of biology, full Professor
roma.i.sybirna@lpnu.ua
ORCID: 0000-0002-5704-2004

Andriy SYBIRNYI

Danylo Halytsky Lviv National Medical University, Lviv
Head of the Department of General Hygiene with Ecology,
Ph.D., Associate Professor
sybandrij@dr.com,
ORCID: 0000-0001-9751-7556

Zoriana HRYTSAK

Lviv Polytechnic National University,
Student Institute law, psychology and innovative education
zoriana.hrytsak.mpvprz.2023@lpnu.ua
ORCID: 0009-0007-4304-220X

LEGISLATIVE REQUIREMENTS FOR DETECTION OF MILK COUNTERFEIT IN UKRAINE

The article, based on scientific literature, expert research and current legislation of Ukraine, analyzes the concept and content of falsification of goods, in particular milk, during the examination. The features of the purpose and conduct of commodity examination in order to detect falsified dairy products are highlighted. The main methods of falsification of milk are analyzed. In particular, qualitative analysis of the determination of soda using indicators in milk, determination of the presence of biopolymers (starch, flour and others) in milk by heat treatment, as well as a qualitative method for determining the presence of hydrogen peroxide in dairy products. The study analyzed the responsibility for violation of consumer protection legislation, as well as for falsification of milk and dairy products.

Changes to the Requirements for the safety and quality of milk and dairy products, which provide for clear rules for the sale of milk, mechanisms for conducting laboratory research and testing raw milk for antibiotic residues, freezing point and alkaline phosphatase during the study of milk after heat treatment, were worked out. An important moment was the approval of the specific functions of the national reference laboratory, which is designed to provide organizational and methodological guidance, as well as advisory and practical assistance to the network of laboratories authorized to test raw milk within the framework of the raw milk control program.

Keywords: milk adulteration, adulterated products, product quality, quality losses, milk quality indicators, forensic commodity examination.