

УДК 006:663.9(477)

CONTROL OF CHOCOLATE PRODUCTS IN THE TECHNICAL REGULATION UKRAINE

A.V. Karbovska, I.V. Grigorenko

National University of Food Technologies

Key words:	ABSTRACT
chocolate products, technical regulations, harmonization, control, quality and safety	The article analyzes the control chocolate products in the system of technical regulation of Ukraine. Deals with the following issues: national standards and their harmonization with the requirements of European and international regulations; technical regulations; accreditation of conformity assessment bodies; Market Supervision and enforcement of mandatory requirements; regulation of the quality and safety of domestic confectionery. Reveals the differences between the system of state control over the quality and safety of chocolate products, which was inherited from the former Soviet Union, and the system of state control of safety and quality chocolate products. The problems hampering reform of technical regulation and an effective mechanism of functioning of state control over quality and safety.
Article history: Received 27.05.2015 Received in revised form 10.06.2015 Accepted 15.05.2015	
Corresponding author: anna_karbovska@mail.ru	

КОНТРОЛЬ ШОКОЛАДНОЇ ПРОДУКЦІЇ В СИСТЕМІ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ УКРАЇНИ

А.В. Карбовська, магістр,[©]

І.В. Григоренко, канд. техн. наук

Національний університет харчових технологій

У статті проаналізовано контроль шоколадної продукції в системі технічного регулювання України. Висвітлено наступні питання: національні стандарти та їх гармонізація з вимогами європейських та міжнародних нормативних документів; технічні регламенти; акредитація органів з оцінки відповідності; державний ринковий нагляд та контроль за виконанням обов'язкових вимог; регулювання якості та безпечності вітчизняної кондитерської продукції. Розкрито відмінності між системою державного контролю за якістю та безпечністю шоколадної продукції, що перейшла у спадок від колишнього Союзу, та системою державного контролю за безпечністю та якістю шоколадної продукції. Розглянуто проблеми, що гальмують реформування системи технічного регулювання та створення ефективного механізму функціонування державного контролю за якістю та безпечністю.

Ключові слова: шоколадна продукція, технічне регулювання, гармонізація, контроль, показники якості та безпечності.

Постановка проблеми. Сьогодні шоколад — це найпопулярніша група кондитерських виробів. Його споживають всі, незалежно від віку, статі, соціального та матеріального положення. Станом на 2012 рік кондитерська галузь є однією з найрозвиненіших у харчовій промисловості нашої країни із долею в загальних продажах промислової продукції близько 8 %, що у відпускних цінах складає 15,4 млрд. грн. Це друге місце у харчовій промисловості, перше місце займають тютюнові вироби (12,7 %). Загальний обсяг виробництва становить понад 1 млн тон продукції на рік, що дає змогу не лише повністю забезпечити потреби

внутрішнього ринку, а й експортувати її у значних обсягах за кордон [1]. Тому, постає проблема створення та функціонування єдиного світового ринку з вільним переміщенням товарів та ліквідації технічних бар'єрів в торгівлі, що можливо за умови ефективної організації контролю шоколадних кондитерських виробів, забезпечення гармонізації чинного законодавства України відповідно до вимог ЄС. Такий контроль досягається наявністю в країні сучасної системи технічного регулювання, основними складовими якої є: стандартизація; оцінка відповідності (сертифікація товарів, робіт, послуг), метрологія, акредитація органів з оцінки відповідності та випробувальних і калібрувальних лабораторій.

Запровадження сучасної системи технічного регулювання шоколадних кондитерських виробів забезпечить конкурентоспроможність продукції на світовому ринку, поліпшить репутацію і технічну спроможність її виробників та оцінювачів відповідності, удосконалив структуру українського експорту, забезпечить справедливе вирішення спірних питань, дозволить застосувати діючий міжнародний механізм захисту інтересів національних виробників на світових ринках, створить більш сприятливий інвестиційний клімат у середині країни.

Отже, проблема полягає у гармонізації вимог щодо якості та безпечності шоколадної продукції з країнами ЄС, яка буде реалізуватись на зовнішньому та внутрішньому ринках.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичною основою вивчення норм системи технічного регулювання харчової продукції стали публікації провідних науковців зокрема, В. Грановського, Т. Гончарова, Т. Кисільова, Д. Кроніковського, В. Кобріна, Д. Крисанова, В. Нанівської, Н. Олексієнко, М. Сичевського, Д. Стрельникова, Г. Філіпчука, О. Шестак, О. Шнирова, К. Кошмана та інші [2, 3]. Серед іноземних авторів можна виділити праці М. Леммела, Д. Хансон, Н. Мусис, Н. Біверс, Ф. Маніє, А. Бейлі, М. Маккіні, С. Рейнолдс та ін.

В зазначених роботах не приділено належної уваги побудові системи технічного регулювання харчової продукції до вимог ЄС щодо якості та безпечності.

Досвід інших країн показує, що необхідного рівня безпечності харчових продуктів можна досягти без застосування жорстких обмежувальних адміністративних процесів, які негативно впливають на конкурентоспроможність приватного сектору та створюють високовитратні перешкоди торгівлі. Через посилення вимог до якості та безпечності харчових продуктів, а також для виконання принципів Світової організації торгівлі (СОТ) щодо прозорості регуляторних процедур у цій сфері, Україні необхідно переглянути свої системи регулювання безпечності харчових продуктів та запровадити різноманітні реформи.

Метою статті є дослідити організацію контролю шоколадних кондитерських виробів в системі технічного регулювання України. Визначити ступінь гармонізації стандартів відповідно до європейських та міжнародних вимог.

Результати дослідження. У травні 2008 року Україна вступила до СОТ, і відтепер у нашій державі, як одній із держав світового співтовариства, змушений був змінитися підхід до розуміння безпечності та якості харчових продуктів. Таким чином, стандарти на харчові продукти в Україні повинні відповідати світовим, зокрема стандартам Кодекс Аліментаріус (Харчовому кодексу).

Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус створена постановою Кабінету Міністрів України №169 від 16 лютого 1998 р. «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус».

Основними завданнями НККАУ є аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства і розроблення пропозицій щодо удосконалення законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів.

Прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус (Codex Alimentarius) [4] дозволить національні вимоги до харчових продуктів гармонізувати з європейськими. Система контролю харчових продуктів, яка заснована на загальних принципах Регламенту ЄС № 178/2002 (загальний харчовий закон) [5] та на вимогах, викладених у Розпорядженні ЄС № 882/2004 (про офіційний контроль харчових продуктів і кормів) [6], забезпечить захист життя, здоров'я та інтересів українських споживачів, а також відповідальність виробника на всіх стадіях виробництва продукту.

Вертикальні Регламенти і Директиви ЄС відповідають за більшість товарних груп харчових продуктів натурального походження з граничними строками придатності, які у

випадку порушення регламентованих вимог під час виробництва, транспортування, зберігання та продажу створюють загрозу для здоров'я та життя людини. Вони стосуються таких продуктів: молоко і молочні продукти, м'ясо, м'ясні продукти, плодоовочеві соки, деякі кондитерські вироби, морепродукти, алкогольні та безалкогольні напої та ін.

Характерною особливістю системи ЄС є те, що вона максимально враховує вимоги міжнародного продовольчого права, які викладені у стандартах Кодексу Аліментаріус (декілька тисяч стандартів на окремі види харчових продуктів, які реалізуються на світових ринках). Але Кодекс Аліментаріус має переважно вертикальний характер.

У стандартах Кодексу визначені не лише вимоги до показників безпеки харчових продуктів, але і показники якості, що зумовлюють біологічну цінність продукту. Завдяки тому, що система Кодекс Аліментаріус має мінімальні вимоги до безпеки продовольчих товарів, які можуть виконувати навіть бідні країни, в Євросоюзі впровадили принципи Нового підходу. Зараз ЄС переходить від «вертикальних» Регламентів до більш широкого регулювання на основі невеликої кількості обов'язкових документів («горизонтальних» Директив і Регламентів), які визначають загальні вимоги до галузей і видів діяльності.

Таким чином, в ЄС для харчової продукції діє «сітка» з невеликої кількості груп горизонтальних і вертикальних Директив і Регламентів. Основна мета Нового підходу: якщо харчові продукти виробляються з дозволених речовин і матеріалів та їх сумішей, які перераховані у «горизонтальних» Директивах, Розпорядженнях і Регламентах, вони випускаються на ринок вільно і не потребують дозволу і перевірок зі сторони державних органів.

Система технічного регулювання передбачає досягнення оптимального ступеня впорядкування організації робіт у сфері стандартизації, метрології, сертифікації, оцінки відповідності.

У кондитерській галузі України нині діє 34 основних нормативних документи, в тому числі 23 — на готову продукцію та 11 — на напівфабрикати. В результаті підписання 21 березня 2014 року політичних положень Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, перед Україною стоїть завдання гармонізувати діючі стандарти з вимогами ЄС, а також СОТ. Тому активно ведеться робота щодо створення в кондитерській промисловості українських національних стандартів, яку, головним чином, покладено на ЗАТ «Укркондитер» і низки галузевих інститутів Міністерства аграрної політики України. Ці роботи проводяться переважно за рахунок коштів підприємств. Зокрема, на сьогодні вже розроблено 5 національних стандартів на готову продукцію — карамель, шоколад, вафлі, печиво та крекер. Підготовлено та затверджено національний стандарт на цукерки [7].

Контроль якості шоколадних виробів здійснюється на основі міждержавних та національних стандартів: ДСТУ 2633:2007 «Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять»; ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови»; ДСТУ ISO 23275-1:2009 «Тваринні та рослинні жири й олії. Частина 1. Метод якісного визначення еквівалентів какао-масла в какао-маслі чи шоколаді без добавок (ISO 23275-1:2006, IDT)»; ДСТУ ISO 23275-2:2009 «Тваринні та рослинні жири й олії. Частина 2. Метод визначення кількісного вмісту еквівалентів какао-масла в какао-маслі чи шоколаді без добавок (ISO 23275-2:2006, IDT)»; ДСТУ 7358:2013 «Вироби кондитерські. Метод визначення сухого знежиреного залишку молока в шоколадних виробах з молоком» (набрав чинності 01.01.2014); ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

Відповідно до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 555 від 21.10.2011 технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152) почав розроблення нової редакції національного стандарту на шоколад, пріоритетним завданням якого було привести вимоги чинного ДСТУ 3924-2000 [8] до вимог міжнародного стандарту CODEX STAN 87-1981 [9] на шоколад і шоколадні вироби. Стандарт розроблено та погоджено відповідними центральними органами виконавчої влади та Національною комісією України з Кодексу Аліментаріус.

Порівнявши вимоги до шоколаду в новій редакції ДСТУ 3924 із вимогами міжнародного CODEX STAN 87 та міждержавного ГОСТ 31721 стандартів, можна стверджувати, що класифікація шоколаду, терміни та визначення основних його характеристик, органолептичні та фізико-хімічні показники в новій редакції відповідають міжнародному стандарту. Проте національний стандарт на шоколад — ДСТУ 3924:2000 «Шоколад. Загальні технічні умови» має на сьогодні вищі вимоги до його складу, ніж міжнародні. А саме, національний стандарт регламентує, що під час виробництва шоколаду недопустимо використання будь-яких заміників чи відповідників какао-масла, тоді як у багатьох європейських країнах допустимо в

шоколаді 5 % какао-масла замінювати рослинними жирами. Однак, треба відзначити, що там цей показник жорстко контролюють і перевищення його недопустимо.

На ринку шоколадної продукції України виникла проблема контролю бензапірену в шоколаді. Вважається, що причиною практично 75% ракових захворювань є канцерогенні хімічні сполуки, які людина споживає з продуктами харчування. З 1 квітня 2010 року введена норма вмісту бензапірену в соняшниковій олії (ДСТУ 4492: 2005). Норма склала 2 мкг/кг, тобто така ж як в ЄС (у різних продуктах нормується згідно Директиви ЄС 1881/2006). У Технічних регламентах Митного Союзу «Про безпеку харчової продукції» (ТР ТЗ 021/2011) відповідно до гігієнічних вимог вміст бензапірену регламентується в деяких категоріях товарів, однак шоколад в зазначеному переліку також відсутній. Таким чином, в Україні вміст бензапірену в шоколадній продукції не нормується.

Основні вимоги до загальної безпеки продукції викладені у Директиві Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС про загальну безпеку продукції. Ця Директива встановлює для всіх виробників «загальний обов'язок забезпечення безпеки продукції» (обов'язок випускати на ринок лише безпечну продукцію) та конкретизує його за допомогою різних положень, зокрема положень про розробку та застосування європейських стандартів з боку європейських організацій зі стандартизації та гарантує безпеку людей щодо будь-яких видів та категорій товарів.

В Україні діє Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (редакція від 11.08.2013 року), який регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються. Забезпечення якості продукції та вимог безпечності сприяє розробка, впровадження та сертифікація систем якості й безпечності на харчових підприємствах, серед яких ПАТ «Харківська бісквітна Фабрика», ЗАТ «АВК», Кондитерська корпорація «Roshen» та ін. Враховуючи те, що великі виробники впроваджують по кілька різних систем якості й безпечності, вони впроваджені й сертифіковані на 558 підприємствах, і відповідна робота проводиться ще на 68. Отже, загальна кількість становитиме 626 суб'єктів господарювання, тобто практично кожне восьме-дев'яте підприємство харчової промисловості серед тих, що звітувалися у 2011 році. Продукція підприємств, де впроваджені та сертифіковані в міжнародних центрах сертифікації (Бюро Верітас, ТЮФ НОРД Україна, Міжнародна служба сертифікації (SGS), BVQI Україна) вищезазначені системи, безперешкодно експортуються за кордон. Якщо ж на підприємстві системи якості та безпечності сертифіковані національними центрами сертифікації (УкрСЕПРО, УАЯ), то вироблена ними продукція при експорті за кордон проходить додаткову перевірку.

Забезпеченість підприємств харчової промисловості України системами якості та безпечності*

Найменування системи якості й безпечності	Рівень впровадження (одиниць):			Всього, одиниць
	функціонує	впроваджується	розробляється	
ДСТУ ISO 9001:2000 «Системи менеджменту якості. Вимоги»	419	13	23	455
ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» (НАССР)	225	25	45	295
ДСТУ ISO «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Вимоги до організації харчового ланцюга»	194	18	32	244
Разом	838	56	100	994

Примітка. *Внутрішні дані Департаменту Міністерства аграрної політики та продовольства України станом на 28.02.2013 р.

Державна система сертифікації УкрСЕПРО документально підтверджує відповідність продукції, систем управління якістю, систем управління довкіллям, систем управління охороною праці, персоналу, встановленим законодавством вимогам, що діють в Україні. Шоколадні вироби не є продукцією яка підлягає обов'язковій сертифікації в Україні відповідно до наказу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 1 лютого 2005 р [10].

В країнах ЄС і країнах — членах ОЕСР, обов'язкова сертифікація застосовується лише до об'єктів із найвищим ступенем ризику, відбувається контроль самого процесу, а не продукції.

Чинний реєстр сертифікатів на системи управління якістю, які були видані органом з сертифікації системи управління ДП «Укрметрестандарт» станом на 10.08.2010 щодо кондитерської галузі налічує 80 акредитованих лабораторій, які свою діяльність здійснюють на підставі діючого законодавства України.

Акредитація в Україні здійснюється національним органом України з Акредитації, яким з 2002 року є Національне агентство з акредитації України (НААУ) і якому надані державні ексклюзивні повноваження на акредитацію органів з оцінки відповідності (ООВ) та проведення моніторингу за відповідністю акредитованих ним органів з оцінки відповідності вимогам акредитації. Крім цього, була створена Рада з акредитації, Технічний комітет з акредитації та Комісія з апеляцій. НААУ проводить акредитацію відповідно до Закону України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» з урахуванням вимог міжнародних та європейських стандартів.

Підписання 16 жовтня 2014 року НААУ угоди ILAC MRA забезпечило визнання системи акредитації України та результатів діяльності акредитованих НААУ органів у сфері дії міжнародного стандарту ISO/IEC 17025 на міжнародному рівні. Тобто, акредитація випробувальних лабораторій відбувається за ДСТУ ISO/IEC17025: 2006 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій».

Метрологія є вершиною усієї системи технічного регулювання кондитерської галузі, має на меті забезпечити однаковість вимірювань на всій території країни, а також, їхню точність і надійність. У сфері метрології існують численні документи, що встановлюють вимоги до вимірювальних засобів і правила вимірювання. Метрологічний стан засобів, якими користуються виробники та оцінювачі відповідності, а також, їх відповідність встановленим вимогам та еталонам, періодично перевіряються або спеціалізованим державним органом, або виробником, або ж самим оцінювачем відповідності. Метрологічне забезпечення здійснюється відповідно до вимог нормативних документів, Державних стандартів (Державна система забезпечення єдності вимірів (ДСВ) і стандартів підприємства під методичним керівництвом і з участю в роботах метрологічної служби підприємства.

Державний ринковий нагляд та контроль за виконанням обов'язкових вимог — заключна ланка національної системи технічного регулювання, яка повинна отримати своє відповідне нормативно-правове, організаційне, методичне та інше оформлення з тим, щоб гарантувати безпечність продукції для споживача. Державний контроль за якістю та безпекою продукції, що надходить на ринок, здійснюється 85 контролюючими органами, серед яких МОЗ України, Департаментом ветеринарної медицини, тощо. Перехід на європейські принципи забезпечення безпеки продукції встановили прийняті в 2010 році закони України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції», «Про загальну безпечність нехарчової продукції» та «Про відповідальність за шкоду, завдану внаслідок дефекту в продукції», розроблених з урахування європейських директив.

Висновки. Система технічного регулювання шоколадної продукції в Україні потребує зближення з європейськими та міжнародними вимогами. Прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус у якості національних дозволить національні вимоги до харчових продуктів гармонізувати з європейськими. Необхідно затвердити організаційну структуру контролю та технічні регламенти на харчові продукти з урахуванням директив ЄС. Запровадити інтегровану систему контролю харчових продуктів, яка включає декілька контролюючих органів, розроблену на основі регламентів ЄС № 178/2002 та №882/2004.

ЛІТЕРАТУРА

1. Тюха І.В. Сучасні тенденції розвитку світового ринку кондитерських виробів / І.В. Тюха, Н.В. Кравчук // Ефективна економіка. — 2012. №5. — С.53—58.

2. Сичевський М.П. Удосконалення організаційно-економічного механізму розвитку харчової промисловості України: монографія / М.П. Сичевський. — К.: Наук. світ, 2004. — 374 с.

3. Крисанов Д.Ф. Якість і безпечність харчової продукції / Д.Ф. Крисанов // Економіка і прогнозування. — 2010. № 3. — С. 14-15.

4. Информационная записка ИНФОСАН No. 4/2008 — Кодекс Алиментаріус. Международные пищевые стандарты [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_Codex_Jun08_ru.pdf>.

5. Регламент ЄС № 178/2002 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <<http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf> 83/189/ЕЕС>.
6. Розпорядження ЄС № 882/2004 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <<http://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es882-2004.pdf>>
7. Угода про асоціацію Україна — ЄС: Міжнародна Юридична служба Inter legal. — Режим доступу <<http://interlegal.com.ua>>.
8. Шоколад. Загальні технічні умови. ДСТУ 3924:2000. — [Чинний від 2001-07-01]. — К.: Держстандарт України, 2000. — 75 с. — (Національний стандарт України).
9. STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS: CODEX STAN 87-1981, Rev. 1.— 2003. Офіційний веб-сайт CODEX ALIMENTARIUS — International Food Standards. — Режим доступу: <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards>
10. Про внесення змін до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні: Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 1 січ. 2011 р. № 425.

КОНТРОЛЬ ШОКОЛАДНОЇ ПРОДУКЦІЇ В СИСТЕМЕ ТЕХНІЧЕСКОГО РЕГУЛЮВАННЯ УКРАЇНИ

А.В. Карбовская, И.В. Григоренко

Национальный университет пищевых технологий

В статье проанализированы контроль шоколадной продукции в системе технического регулирования Украины. Освещены следующие вопросы: национальные стандарты и их гармонизация с требованиями европейских и международных нормативных документов; технические регламенты; аккредитация органов по оценке соответствия; государственный рыночный надзор и контроль за выполнением обязательных требований; регулирования качества и безопасности отечественной кондитерской продукции. Раскрыто различия между системой государственного контроля за качеством и безопасностью шоколадной продукции перешла в наследство от бывшего Союза, и системой государственного контроля за безопасностью и качеством шоколадной продукции. Рассмотрены проблемы, тормозящие реформирование системы технического регулирования и создания эффективного механизма функционирования государственного контроля за качеством и безопасностью.

Ключевые слова: шоколадная продукция, техническое регулирование, гармонизация, контроль, показатели качества и безопасности.