

# «Наші гроші – наші права» –



таке гасло цьогорічного Дня споживача обрала Всесвітня організація союзів споживачів – *Consumers International (CI)*, що об'єднує 236 урядових і громадських організацій-членів із 119 країн світу

**У «Стратегічному плані CI на 2007–2011 роки» зазначено: основна місія цієї організації – бути глобальним «вартовим» відносно комерційної діяльності міжнародних корпорацій, яка завдає збитків споживачам. Світовий консумерський рух переслідує мету, аби кожен із нас, споживачів, вибираючи товар чи послугу, міг бути впевненим у тому, що вони варті ціни, яку за них заплатили.**

Проблема якості та, найперше, безпечності харчових продуктів на споживчому ринку нашої держави загострюється чи не щодня і загрожує її національній безпеці. (Україна з 2008 року – урядовий афілійований, тобто без права голосу, член CI.) Неякісні й небезпечні, фальсифіковані й контрафактні товари продовжують тим чи іншим шляхом надходити на вітчизняний споживчий ринок. Яких заходів вживають для підвищення рівня безпечності та якості харчової продукції і що саме заважає ефективному захистові прав споживачів – про це наша розмова із заступником генерального директора зі стандартизації та наукової діяльності державного підприємства «Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів» (ДП «Укрметрестандарт») Держспоживстандарту України **Володимиром МІСЯЧНИМ**.

– Згідно з результатами дослідження, проведеного Інсти-

**тутом екогієни і токсикології імені Л. Медведя, сосиски у полімерній оболонці, які продаються в українських магазинах, на 45 відсотків складаються з емульсії, на 25 – із соєвого білка, на 15 –**



**із м'яса птиці й лише на 7 – із м'яса. Решта – борошно, крохмаль і смакові до-**

**бавки. Ваші коментарі.**  
– 15 січня 2010 року в дію введено Закон України № 1782–VI «Про внесення змін до деяких законів України щодо підтримки агропромислового комплексу в умовах світової фінансової кризи». За законом, ковбаси сиров'ялені, сирокочені, напівкоп-

чені та смажені повинні виготовлятися згідно з державними стандартами України (ДСТУ). А вони вимагають: сировина, яку використовують під час виготовлення цих ковбасних виробів, на 100–85 відсотків (залежно від сорту) має складатися з м'яса. Норма м'яса в ковбасах варених, сосисках, сардельках, хлібах м'ясних така: для вищого сорту – 100 відсотків, першого – 70, другого – 60. Заборонено присвоювати новим назвам ковбасних виробів загальновідомі назви традиційного асортименту. Поясню на прикладі: широковідома ковбаса «лікарська» повинна відповідати вимогам чинного ДСТУ, і не допускаються некоректні назви «лікарська нова» чи «лікарська плюс», виготовлені невідомо з чого. *Законом № 1782–VI зупинено дію всіх технічних умов (ТУ), виданих раніше на зазначену продукцію.*

– **Володимире Петровичу, яка необхідність застосовувати технічні умови й чим вони відрізняються від ДСТУ?**

– Технічні умови – це, по суті, стандарти підприємств, в яких встановлюються технічні вимоги до продукції. Останні, порівняно з національними стандартами, мають обмежену сферу застосування. Право власності на технічні умови належить суб'єктам господарювання, на кошти котрих їх створено або котрим це право передано порядком, установленим законодавством. У нашій країні технічні умови в основному почали широко застосовувати від початку 90-х років минулого століття. До речі, технічні умови як складова нормативної документації існують практично в усіх країнах світу, тільки в перекладі



*Добірка журналу Віче*

**Володимир МІСЯЧНИЙ** народився 22 червня 1958 року. Освіта вища, кваліфікація – інженер-електромеханік. У ДП «Укрметрестандарт» працює з 1987-го. Голова Технічного комітету стандартизації ТК 88 «Система розроблення та поставлення продукції на виробництво», аудитор сертифікації систем управління якістю в українській державній системі сертифікації УкрСЕПРО.

їхня назва звучить як «технічна специфікація». Нині в Україні чинні понад 52 тисячі технічних умов. Найбільше їх розроблено на харчову й сільськогосподарську продукцію. Це пояснюється тим, що останнім часом з'явилися нові технології виробництва харчової продукції та її пакування. За приклад може слугувати поява молочних і м'ясних виробів із додаванням рослинних компонентів, штучно мінералізованої води, різних харчових добавок тощо.

#### – Тоді чому ж на ринку України так багато вітчизняної харчової продукції, яку іноді і харчачи назвати важко?

– Технічні умови та зміни до них вважаються дійсними, якщо вони пройшли державну реєстрацію у територіальних органах Держспоживстандарту України. Їхня невідповідність стандартам і законодавчим актам виникає тоді, коли власники технічних умов не відслідковують змін, котрі відбуваються у національній стандартизації та відповідному законодавстві. Тобто на момент державної реєстрації технічні умови відповідали вимогам законодавства й національних стандартів, але з часом через зміни у законодавстві чи в національних стандартах вони застаріли, однак власник продовжує ними користуватися і випускає відповідну продукцію. В ідеалі застосування технічних умов для виготовлення продуктів харчування не повинно погіршувати органолептичні та фізико-хімічні показники. На жаль, на практиці виробники нерідко не дотримуються такого підходу. Хоча територіальні центри, які проводять державну реєстрацію технічних умов, періодично інформують їхніх власників про необхідність внесення змін до технічних умов, аби вони відповідали вимогам чинного законодавства, стандартам, як це прописано ДСТУ 1.3 «Правила побудови, викладення, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов».

#### – У багатьох країнах світу, особливо промислово розвинених, широко застосовують стандарти «Продовольчого кодексу».

#### Чи запроваджуються такі стандарти в Україні?

– За даними Всесвітньої організації союзів споживачів, покупці в усьому світі не завжди одержують за свої гроші те, що хотіли купити, тож висловлюють незадоволення продуктами, котрі псуються або не відповідають органолептичним показникам – за своїм смаком, запахом, кольором, консистенцією... *CI* вважає: якби всі країни уніфікували свої закони про їжу та ухвалили погоджені на міжнародному рівні стандарти, такі питання вирішувалися б природним шляхом. Саме на це і спрямований Продовольчий кодекс (лат. *Codex Alimentarius*) – прийняті міжнародним співтовариством стандарти на продовольство. Вони, по суті, стали еталонами і є глобальним орієнтиром для споживачів і виробників, безпосередньо стосуються ефективної міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Розробкою таких стандартів займається Комісія Продовольчого кодексу, створена Продовольчою та сільськогосподарською організацією (FAO) та Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO). На сьогодні Комісією FAO/WHO розроблено за запропонованою формою понад 200 стандартів на окремі харчові продукти або групи продуктів. Вони повинні мати прийнятний рівень якості, бути безпечними та потенційно не шкідливими для здоров'я споживачів. Уряд України 1998 року створив Національну комісію з Кодексу Аліментаріус (НККА), організаційно-технічне забезпечення роботи якої має здійснювати Мінохорони здоров'я, Мінагрополітики та Держспоживстандарт України.

#### – Як ви можете охарактеризувати діяльність Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус?

– На жаль, НККА не виконує покладених на неї завдань, її засідання проходять нерегулярно, а розглянуті документи «зависають». Мінагрополітики не спрямовує коштів на розроблення національних стандартів, гармонізованих із стандартами Продовольчого кодексу. Наразі в

Україні набув чинності лише один такий національний стандарт, а шістнадцять перебувають у стадії розробки. Аби прискорити цей процес, слід терміново перекласти *Codex Alimentarius* та офіційно видати його в Україні. На сьогодні жодним нормативним документом МОЗ України не унормовано наявності (і через те вона не контролюється) у продовольчій сировині й харчових продуктах особливо небезпечних забруднювачів, таких, як діоксини, транс-ізомери ненасичених жирних кислот, бензопірен та ін. Наявність їх регламентується стандартами Кодексу Аліментаріус, вміст контролюють ЄС і Росія.

Відсутність в Україні нормування вмісту мінеральних мастил у рослинних оліях призвела до того, що 2008 року виникла складна ситуація з продажу соняшникової олії вітчизняними виробниками за кордон: у ній було виявлено значний вміст мінеральних мастил. Це спричинило заборону експорту олії до країн ЄС. Завдяки зусиллям фахівців ДП «Укрметртестстандарт», котрі розробили й освоїли метод визначення вмісту мінеральних мастил в рослинних оліях, експорт олії вдалося відновити. Щоправда, сталося це лише після інспекції комісії ЄС. Фахівці ДП «Укрметртестстандарт» на засіданнях НККА неодноразово пропонували розробити санітарні норми та правила застосування харчових добавок-консервантів, барвників, антиокислювачів, стабілізаторів, підсолоджувачів із встановленням норм їхнього вмісту при виробництві харчових продуктів, використання яких, до речі, регламентовано в ЄС ще з 1995 року, а в Росії – з 2003-го.

Для створення в Україні власної моделі системи контролю, в тому числі за харчовими продуктами, що відповідала б принципам Кодексу Аліментаріус та європейським вимогам із урахуванням національних інтересів, у Верховній Раді торішнього липня зареєстровано два законопроекти – «Про загальну безпеку продукції» та «Про відповідальність за дефектну продукцію». У разі ухвалення цих законів і вітчизняні товаровиробники, і імпортери нестимуть однакову відповідальність за якість і безпечність продукції. Нині сповна відповідають тільки українські.

#### – Торік наказом Держспоживстандарту ДП «Укрметртестстандарт» призначено науково-методичним центром з контролю харчових продуктів і сільськогос-



11



Добірка журналу **Віче**

Офіційний відлік історії відзначення Всесвітнього дня прав споживачів ведеться з 15 березня 1962 року. Саме цього дня президент США Джон Кеннеді, виступаючи в американському Конгресі, вперше в світовій історії окреслив чотири невіддільні споживачькі права американських громадян, якими вони володіють незалежно від соціального статусу, віку та смаків: право на безпеку, право на інформацію, право на вибір і право бути почутим, якщо твоїми правами нехтують. Пізніше до цих базових споживчих прав *CI* додала ще чотири, також визнані світовим співтовариством: право на задоволення основних потреб (достатні продукти харчування, житло, освіту, збереження здоров'я, санітарні умови), компенсування збитків, право на споживчу освіту та право на здорове довкілля.

**подарської сировини, що містять генетично модифіковані організми або вироблені з їхнім використанням. Чи держава контролює сьогодні обіг ГМО в Україні?**

– Ризиків від споживання продуктів з умістом ГМО повністю не вивчено. Не визначено й екологічної шкоди, пов'язаної із вирощуванням генномодифікованих культур. Але вже існують дані, котрі підтверджують вплив ГМО на виникнення у людини алергічних реакцій, зниження стійкості мікрофлори до антибіотиків, відстроченої тератогенної дії. Україна як держава з великим аграрним потенціалом перебуває в центрі уваги з боку провідних біотехнологічних компаній світу, що диктує необхідність створення в нашій країні на державному рівні відповідних правил біобезпеки. Для реалізації державної політики у сфері поводження з ГМО, здійснення моніторингу продукції, отриманої з їх використанням, і контролю за дотриманням порядку етикетування харчових продуктів, що містять ГМО, потрібна, зокрема, розгалужена мережа дослідницьких лабораторій, науково-методична координація їхньої діяльності, запровадження системи нагляду за введенням в обіг продукції, виробленої з використанням ГМО. Нині в системі Держспоживстандарту власним коштом створено й акредитовано 13 лабораторій. Вони можуть визначати якісний і кількісний вміст ГМО в готовій харчовій продукції та продовольчій сировині. Одну з перших лабораторій молекулярно-генетичних досліджень створено 2006 року в ДП «Укрметрестандарт».

*На сьогодні здійсненню ефективного державного регулювання і контролю за ГМО заважає відсутність: реєстраційної бази щодо ГМО; переліку харчових продуктів і кормів, у яких контролюється вміст ГМО; системи нагляду за введенням в обіг продукції, виробленої із використанням ГМО; відповідних референтних матеріалів тощо.*

На виконання протоколу наради у Прем'єр-міністра України від 10 серпня 2009 року Мінекономіки спільно з Держспоживстандартом розробили проект Концепції створення та функціонування мережі дослідницьких лабораторій із визначення вмісту ГМО у продукції, отриманої з їх використанням. Концепцією передбачено відкриття необхідної кількості лабораторій та оптимальне їх розміщення по всій території України. Неухильне виконання положень згаданого документа дасть змогу надавати споживачам достовірну інформацію про продукцію, вироблену із застосуванням ГМО, і не допускати реалізації на внутрішньому ринку продукції, виробленої із застосуванням ГМО та не зареєстрованої в установленому законодавством порядку.

**– Володимире Петровичу, навіть назва вашого підприємства засвідчує, якою складною діяльністю, спрямованою на захист споживачів, займається колектив. Що допомагає в роботі?**

– Упроваджена за міжнародними стандартами ISO 9000, процесно-орієнтована автоматизована система менеджменту якості підприємства, сертифікована в установленому порядку. Система дала змогу створити відрегульований механізм попереджувальних заходів появи претензій і скарг від наших клієнтів-партнерів, котрими є підприємства різних галузей промисловості. Діяльність наших висококваліфікованих фахівців сприяє виготовленню цими підприємствами якісної, безпечної продукції, а також наданню ними якісних і безпечних послуг, головний споживач яких – усе суспільство.

Розмову вела  
Неля МОСКОВСЬКА.

# Природа –

## вічний двигун

Зважаючи на брак власних виробничих потужностей, низьку економічну ефективність і неконкурентоспроможність виробництва біопалива, Україна експортує в європейські країни сировину, зокрема насіння ріпаку, для переробки на пальне. І основні інвестиції спрямовані саме на нарощування обсягів експорту біомаси. Отже, вітчизняний аграрний сектор залишається винятково виробником та постачальником сировинних ресурсів на ринку біопалива.

Про сучасні наукові розробки, передові технології та їх ефективність ішлося на конференції у рамках шостої Міжнародної спеціалізованої виставки рентабельного вискоефективного сільськогосподарства «Інтерагро-2010». За оцінками фахівців, зокрема з Національного агентства України з питань забезпечення ефективного використання енергоресурсів (НАЕР), найперспективнішими альтернативними джерелами енергії в Україні є когенераційні (комбіноване виробництво тепла та електроенергії й перепрофілювання котелень на ТЕС. – Прим. ред.) технології для утилізації соломи; розвиток виробництва синтетичного газу й біопалива; використання шахтного метану; геотермальна енергетика тощо.

Виступаючи на конференції, голова НАЕР Сергій Єрмілов зазначив, що за два останні роки уряд ухвалив понад 50 нормативно-правових актів, спрямованих на підтримку та розвиток цієї сфери. Зокрема, Верховна Рада внесла зміни до Закону «Про альтернативні джерела енергії», якими впроваджено так званий зелений тариф (спеціальний тариф, за яким купують електроенергію, вироблену на об'єктах, що використовують альтернативні джерела енергії. – Прим. ред.). Наразі розроблена та готується до реалізації Державна цільова програма енергоефективності на 2010–2014 роки, відповідно до якої заплановано виробляти близько 12,5 мільйона тонн біологічних видів палива. Тож і понад 6 тисяч котлів системи житлово-комунального господарства планують перевести на використання біомаси. Також активно розвиватимуть біогазові технології та виробництво біоетанолу (Е85), який нині проходить стадію сертифікації. Програмою до 2015 року передбачено переведення 300 тисяч автомобілів переважно комунальної сфери на використання Е85 власного виробництва.

З огляду на обмежений ліміт викидів парникових газів та непрогнозовану світову політику щодо подальших дій механізму Кіотського протоколу ми зобов'язані, наголошували учасники конференції, активніше запроваджувати відновлювальні джерела енергії, інакше будемо змушені закуповувати квоти в наших сусідів (поляків і німців).

С. Ф.