

Система ГОСТів не працює. Що далі?

День у день дедалі менше часу залишається до нового року, коли вповні запрацює зона вільної торгівлі з Євросоюзом. Та чи стане 1 січня днем, коли для українських виробників відкриється найпривабливіший ринок у світі з 500 мільйонами споживачів? Відповідь, на жаль, «ні».

12

Мало хто нині пам'ятає, що після підписання Угоди про асоціацію 2014 року ЄС в односторонньому порядку скасував для українських виробників більшість митних бар'єрів. Тобто для багатьох секторів економіки ЗВТ фактично вже діє. Але що ми маємо? 2015-го спад експорту до ЄС сягнув рекордних 35 відсотків, за словами міністра економічного розвитку та торгівлі Айвараса Абромавичуса. Звісно, причина такого падіння природна. Основний товар на продаж у нас – чорні метали. Торік у структурі експорту вони посіли перше місце – сировини було продано на 4 мільярди доларів. Тоді як за «срібний» експорт – зернові культури – вдалося виручити більше як удвічі менше – 1,8 мільярда доларів. Бойові дії на Донбасі боляче вдарили по вітчизняній металургії, звідси й падіння продажів. Утім, чи це єдина причина?



Проблемою залишається структура українського експорту до Євросоюзу. Ось, скажімо, за даними Державної служби статистики за 2014 рік, найбільше у ЄС ми купували енергетичних матеріалів, нафти та продуктів її перегонки (загалом на 3,8 мільярда доларів), на другому місці – котли, машини, апарати й механічні пристрої

(2,2 мільярда доларів), на третьому – фармацевтична продукція (1,8 мільярда), далі йдуть полімерні матеріали, електричні машини, транспортні засоби. Тобто це продукти виробництва, що містять високу технологічну й інноваційну складову. А основа українського експорту до ЄС – це напівсировинні матеріали й продукція сільськогосподарства. Така ситуація зумовлена успадкованою від СРСР економікою та відсутністю реформ. Власне, без них зона вільної торгівлі з Євросоюзом створить для виробників не стільки бонуси, скільки проблеми.

Зупинімося на одному з аспектів наших незмін, які особливо дошкульно впливають на торгівлю та інвестиції, а саме – системі стандартизації. Попри постійні розмови про євроінтеграцію в цьому стратегічному напрямі досі фактично мало що зроблено. Вдумайтеся, стосовно нехарчових продуктів лише в січні 2015 року було створено новий національний орган зі стандартизації – Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості (ДП «УкрНДНЦ»). Тільки в серпні цього року було затверджено стратегію проведення реформ у цій галузі. А це, без перебільшення, одна з найважливіших проблем бізнесу! Європейський інвестор, який хоче перенести своє виробництво в дешевший регіон, не піде туди, де система контролю й перевірки якості є не зрозумілою для нього. А саме такою для них є система так званих ГОСТів.

Чому системі стандартизації потрібні зміни?

У радянській системі ГОСТів держава виступала виробником і виробником продукції. Запроваджені державою стандарти регулювали майже все. Це означало, що виробник може діяти лише в їхніх рамках. Крок ліворуч, крок праворуч каралися законом. Скажімо, ви задумали виробляти духовки. Інженер приходить і каже: а додаймо ще один корисний режим, приміром, «гриль». Але в системі ГОСТів ви цього не зможете зробити, бо духовка має чіткий, докладно прописаний стандарт, у якому перелічені всі режими, котрі мають право там бути. Не більше й не менше.

Європейська система пропонує добровільну стандартизацію. Однак це не означає, що прилад може бути небезпечним. Принцип системи простий. Якщо ти виробляєш, скажімо, пульт для телевізора, а твоя продукція має відповідати вимогам безпеки, а не стандартам певного товару. Ви, певно, стикалися з маркуванням SE на різних приладах? Воно якраз і означає, що цей продукт відповідає вимогам безпеки, встановленим законодавством ЄС. Водночас навіть це маркування є добровільним. Але якщо виробник від нього відмовляється, то мусить довести, що його продукція нікому не зашкодить. Добровільний характер стандартів є основним чинником, який заохочує інновації та розмаїття продукції. Отже, можна резюмува-

ти: в системі ГОСТів відповідальність за якість товару несе держава, а у європейській – виробник.

Варто зазначити, що в пострадянський період не-реформована система ГОСТів стала подвійною проблемою. У розмові з кореспондентом «Віча» один із провідних експертів у цій галузі розповів про наслідки її роботи: «Одна компанія виготовляла відвертий брак. Їхній клієнт подав позов до суду, а там з'ясувалося, що у виробника всі папери в ідеалі. Вся продукція відповідає встановленим обов'язковим нормам. Зрозуміло, що кожен папірчик у нас легко дістати. Що робити в такому випадку?».

Цю ситуацію добре знають і зарубіжні бізнесмени, тому не поспішають мати справу з українськими виробниками. Крім того, незрозуміла для західного мислення система стандартизації є великою перешкодою на шляху інвестицій. Адаже інвестор, який хоче виробляти тут товар, не розуміє, чому він передусім має бути не якісним, а відповідати кимось встановленим стандартам.

Проте останнім часом справа все ж рушила з мертвої точки: Верховна Рада ухвалила Закон «Про технічні регламенти та оцінку відповідності».

Загалом він передбачає три види метрологічної діяльності: повірку законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, які перебувають в експлуатації,



оцінку відповідності засобів вимірювальної техніки вимогам технічних регламентів, котрі теж набудуть чинності з 2016 року, і калібрування засобів вимірювальної техніки. До речі, закон передбачає калібрування в добровільному порядку, щоправда, це доволі умовна добровільність. Заплановано також створення чотирьох науково-метрологічних центрів – у Києві, Львові, Харкові та Івано-Франківську, які створюватимуть та зберігатимуть національні еталони. Інакше кажучи, цей закон покладе край старій системі й створить підґрунтя для роботи нової.

Продукти: контроль навіть у дорозі

Водночас важливо підкреслити: вище йшлося про промислові, а не харчові товари. Хоча тут виробник теж має право обирати – сертифікувати свій товар чи ні. Експерти твердять, що це – справа добровільно-примусова. Через конкуренцію та високу свідомість споживачів шанси бути проданими у ЄС мають лише ті товари, які довели свою безпечність і корисність.



Один із найпопулярніших механізмів контролю харчів у розвинених країнах – HACCP (аналіз ризиків у критичних контрольних точках). Знак якості такого зразка передбачає, що продукцію перевіряють на всьому етапі виробництва, транспортування й зберігання. Дотепер в Україні підприємцю, який, приміром, виготовляв «Лікарську» ковбасу, було достатньо запросити працівників Держметрстандарту, щоб вони оглянули виробництво й узяли на аналіз ковбасу. І знову-таки в ГОСТах було чітко прописано, що має туди входити, які інгредієнти, як вона має готуватися. Після чого надавався сертифікат якості. А європейців цікавить не стільки рецепт (за це відповідає виробник, і жорстких умов йому більше не ставитимуть), скільки те, за яких умов виготовлена продукція, як вона зберігається, транспортується. Тобто контролюють не лише готову продукцію, а й увесь процес її виготовлення й потрапляння до вашого кошика.

Українські стандарти були дуже деталізованими технічними вимогами, але вони не зосереджувалися на кінцевому результаті, який гарантує, що товар є безпечним за відповідних умов використання. Крім того, було багато й «незрозуміlostей». У дослідженні Міжнародної фінансової корпорації (IFC) наводять такі приклади. 2007 року позицію «Мате» було вилучено з переліку товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації, а позицію «Чай» – ні, хоча обидва продукти належать до тієї самої групи товарів і мають однаковий рівень ризику. Другим прикладом того, що сертифікація не пов'язана з безпечністю товарів, є те, що продукція, термін зберігання якої не перевищує 30 днів, не підлягала обов'язковій сертифікації (це правило стосується м'ясопродуктів, риби, напоїв, солодощів). Однак саме такі продукти приховують найбільше ризиків. Третій приклад: рослинна олія в упаковці об'ємом понад 10 кг не підлягала обов'язковій сертифікації, тоді як це було обов'язком для менших упаковок. Експерти IFC на підставі цих та інших даних стверджують, що українська система не тільки суперечить міжнародній практиці регулювання безпеки продуктів харчування, а і є однією з найскладніших за витратами часу та коштів.

Невільний ринок

Без запровадження європейської системи стандартизації вітчизняні товари не потраплять на західний ринок. А російський уже втрачено. Це означає, що діватися нікуди, потрібні зміни. Та це легко сказати, куди складніше їх запровадити. Айварас Абромавичус під час недавнього спільного засідання комітетів Верховної Ради з питань євроінтеграції та у закордонних справах розповів: міністерство планувало допомогти вітчизняним сироварам до нового року пройти всі європейські процедури сертифікації. «Потім ми зрозуміли, що це була занадто амбітна мета», – визнав він. Тож, схоже, робота над реальною євроінтеграцією тільки починається.

Томографія прогресивна та економна

Від початку цього місяця пацієнти Хмельницької обласної лікарні обстежуються на сучасному комп'ютерному томографі, який нещодавно прибув із Японії. На придбання діагностичного апарата область витратила 10 мільйонів гривень. Порівняно з томографами, які встановлювали в лікарні раніше, цей працює набагато швидше. Відповідно й пацієнтів через нього за той самий час проходить більше.



Та, мабуть, для людей найважливіше те, що обстеження абсолютної безкоштовне. Тепер за сеанс томографії не треба викладати по 800 гривень: приблизно стільки беруть у комерційних клініках.

13

Подолани роблять моду

Від початку року швейні підприємства області продали за кордон близько 50 тонн одягу місцевого виробництва. І заробили на цьому 50 мільйонів гривень.



Географія співпраці охоплює не лише «есендешних» сусідок – Молдову і Білорусь, а й Туреччину, Хорватію, Саудівську Аравію, Південну Африку, Німеччину, Швецію, США. Основним наповненням експортного потоку є трендові дитячі речі та весільні строї. Утім, апетити закордонних партнерів поширюються й на повсякденний одяг для жінок і чоловіків.

Тож не дарма у славлений Хмельницький національний університет понад півстоліття випускає високопрофесійних технологів, дизайнерів, менеджерів легкої промисловості. Мода народжується на Поділлі.

Здрастуй, спельто!

Цю сільськогосподарську культуру, відому з прадавніх часів, називає хто як: напівдикую пшеницею, полбою, двозернянкою, емером, ламутом, ачаром, навіть «чорною ікрою» злаків. Валійці використовують спельту як основу для приготування хліба, який коштує аж 2 фунти стерлінгів. Вважається, що страву зі спельти під час своєї останньої трапези куштували Христос та апостоли.

Фермер зі Старокостянтинівського району Хмельниччини Октавіан Арбор називає спельту по-своєму: суперпшеницею. Він опановує цим злаковим дивом 200 гектарів поля.

До речі, спельту радять вживати дітям і тим, хто страждає на алергію. Кажуть, 40-відсотковий вміст клейковини в зернах є запорукою здоров'я та довголіття.

Підготувала
Ольга КРАСОВСЬКА.

