

## Секція 4 ІННОВАЦІЇ В НАУКОВОМУ І ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ

**В.О. Віннікова**, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

**В.Ф. Бондаренко**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Л.В. Михайлова**, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

### АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КОМІСІЇ УКРАЇНИ З КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРІУС

В 2013 році Кодекс Аліментаріус (Продовольчий кодекс) відзначає своє 50-річчя. Кодекс Аліментаріус є збірником міжнародних стандартів, інструкцій та діючих норм і правил, які покликані захистити здоров'я споживачів і забезпечити ведення справедливої торгової практики. Гармонізація стандартів дозволяє усунути торговельні бар'єри і забезпечити вільний рух продовольчих товарів, при цьому захищаючи здоров'я споживачів. У Кодексі міститься більше 200 стандартів на харчові продукти і більше 100 посібників і норм у сфері виробництва продовольства. Були встановлені гранично допустимі рівні вмісту для тисяч харчових добавок, забруднюючих речовин, пестицидів та залишків ветеринарних препаратів.

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. 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 – 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).

Основною розбіжністю у вітчизняному та європейському законодавстві є відношення до таких категорій як якість та безпека продукту. В країнах ЄС якість харчових продуктів – це категорія суто комерційна, яка не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість та безпека харчових продуктів єдине ціле і тільки в такому разі продукція відповідає вітчизняним стандартам.

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. У своїй діяльності вона керується Конституцією та законами України, актами Президента України і Кабінету Міністрів України, іншими нормативно-правовими актами у сфері забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, при виробництві та обігу. На НККА покладені обов'язки з гармонізації національних стандартів з міжнародними. На жаль, НККА не виконує покладених на неї завдань, її засідання проходять нерегулярно, а розглянуті документи «зависають». В Україні не має офіційно виданого українською мовою Кодекса Аліментаріус. Згідно даних офіційного сайту НККА наразі в Україні набув чинності лише один національний стандарт, а інші перебувають у стадії розробки. 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.

За 2013 р. НККА було прийнято лише три рішення:

1. Рішення № 0024/0003 Про розробку плану подальших дій щодо роботи над внесенням змін, запропонованих Аргентиною до стандарту Кодексу CODEX STAN 210-1999 Standard for Named Vegetable Oils щодо соняшникової олії;

2. Рішення № 0024/0006 Щодо обговорення Проекту Закону про внесення змін до Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" (щодо заборони використання пальмової олії та її фракцій при виробництві харчових продуктів);

3. Рішення № 0024/0007 Щодо рекомендацій по затвердженню максимальних рівнів для контамінантів у харчових продуктах відповідно до Регламенту Європейської Комісії №1881/2006 від 19 грудня 2006 р.

В процесі розгляду є прецеди СанПІН на ароматизатори та дієтичні добавки, проекти ДСТУ-Н на ананас консервований, маслини столові, мармелад цитрусовий, салат із тропічних фруктів консервований, папаю, імбир, фізаліс, плоди цитрусових консервовані, технічні регламенти та проекти наказів.

Якщо Україна і надалі буде гальмувати процес гармонізації національних стандартів з міжнародними, то експорт продуктів харчування на захід і надалі буде незначним, незважаючи на вступ до Світової організації торгівлі.