

Аннотация. Проанализированы классические представления о потенциале предприятия и сформулированы основные проблемы проведения понятийного анализа потенциала предприятия. Определены основные системные элементы и носители потенциала на микроэкономическом уровне предприятия. Представлены основные научные подходы и пути использования микроэкономического потенциала на современном предприятии.

Ключевые слова: адаптация, конкуренция, макроуровень, микроуровень, микроэкономический потенциал, покупатели, поставщики, ресурсы, стратегия.

Summary. In this work there have been considered the basic problem of the analysis of potential enterprises. Classical idea of the potential of the company have been analyzed and formulated the basic problems of the analysis of potential business. Also have been identified the main objects of enterprise potential at microeconomic-level and presented the main ways to use in the modern enterprise.

Key words: adaptation, competition, macro, micro, E-macroeconomic potential buyers, suppliers, resources, strategy.

УДК 664.68:006.4

Артюх Т. М.

*доктор технічних наук,
професор кафедри експертизи харчових продуктів
Національного університету харчових технологій*

Богданович Л. О.

*студент
Національного університету харчових технологій*

Якименко А. О.

*студент
Національного університету харчових технологій*

Єрмолаєва М. В.

*студент
Національного університету харчових технологій*

Artyuh T. M

*Doctor of Technical science,
Professor of Food Inspection Department
National University of Food Technologies*

Bohdanovych L. O.

*Student
National University of Food Technologies*

Yakymenko A. O.

*Student
National University of Food Technologies*

Yermolaieva M. V.

*Student
National University of Food Technologies*

АНАЛІЗ СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ

ANALYSIS OF THE SYSTEM OF TECHNICAL REGULATION CONFECTIONERY INDUSTRY IN UKRAINE

Анотация. У статті досліджено систему технічного регулювання кондитерської галузі в Україні. Розглянуто систему регулювання якості та безпечності вітчизняної кондитерської продукції. Проаналізовано рівень гармонізації національних стандартів за міжнародними вимогами. Зображено стан стандартизації, оцінювання відповідності та ринкового нагляду кондитерської галузі в Україні. Розглянуто стан нормативно-технічного забезпечення системи технічного регулювання.

Ключові слова: кондитерська продукція, технічне регулювання, гармонізація, контроль, стандартизація, оцінювання відповідності, ринковий нагляд.

Вступ та постановка проблеми. Якість продукції відіграє провідну роль в управлінні виробництвом, здійсненні підприємницької діяльності, торгівлі та впливає на рівень задоволення вимог та потреб споживачів. Зважаючи на те, що у розвинених країнах технічна якість продукції (у тому числі новизна, технологічний рівень, відсутність дефектів) є одним із найважливіших засобів конкурентної боротьби для завоювання й утримання позицій на ринку підприємства використовуються додаткові споживчі переваги. Кондитерська галузь є однією з найрозвиненіших у харчовій промисловості нашої країни із долею в загальних продажах промислової продукції близько 8%, що у відпускних цінах становить 15,4 млрд грн. Стабільність української кондитерської галузі сьогодні забезпечують дев'ять підприємств: «Рошен» з часткою ринку 32%, «КОНТИ» займає 22% ринку, «АВК» – 14%, «Харківська БФ» займає 11% ринку, «Крафт Фудз Україна» – 5%, інші – «Полтавакондитер», КФ «Світоч», «Житомирські ласощі», корпорація «Бісквіт шоколад» та «Черкаська БФ». Європейський ринок для вітчизняної продукції є дуже потужним та привабливим, компанії-виробники активно експортують продукцію до 44 країн світу. Лівову частку в структурі експорту країни (94%) займають країни СНД. Обсяги експорту та імпорту кондитерських виробів зображено на рис. 1.

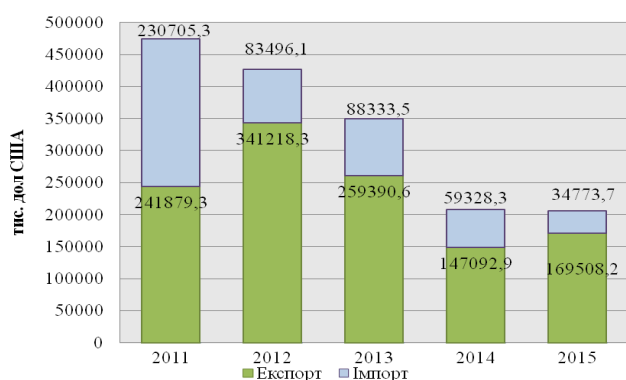


Рис. 1. Товарна структура зовнішньої торгівлі кондитерської галузі за 2011–2015 рр.

Для здійснення зовнішньо-економічної діяльності потрібно відповідати вимогам європейського ринку щодо якості та безпеки. Наявність технічних бар'єрів створює перешкоди як для виходу української кондитерської продукції на європейські ринки, так і для доступу вітчизняних споживачів до якісних імпортованих продуктів. Механізми ліквідації технічних бар'єрів здійснюється шляхом визнання результатів оцінювання відповідності, що забезпечується шляхом технічної гармонізації стандартів [1].

Станом на 2015 р. існує близько 90 чинних стандартів, з них 15 національних стандартів на технічні вимоги, 33 – гармонізованих, 20 стандартів міждержавного типу та 22 національних стандарти на методи дослідження кондитерської продукції [2]. Тому постає проблема ліквідації технічних бар'єрів у торгівлі, що можливо шляхом подальшої гармонізації європейських та міжнародних стандартів. Це дасть можливість ефективного функціонування у країні сучасної системи технічного регулювання, основними складниками якої є:

- стандартизація;
- оцінювання відповідності;
- метрологія;
- акредитація органів з оцінювання відповідності та випробувальних і калібрувальних лабораторій.

Запровадження європейської системи технічного регулювання кондитерських виробів підвищить конкурентоспроможність продукції на світовому ринку, поліпшить репутацію виробників, удосконалив структуру українського експорту.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичною основою дослідження системи технічного регулювання кондитерської продукції стали публікації провідних науковців, зокрема: В. Дорохович, Т. Грановського, Т. Гончарова, Т. Кисільова, Д. Кроніковського, В. Кобріна, Д. Крисанова, В. Нанівської, Н. Олексієнко, М. Сичевського, Д. Стрельникова, Г. Філіпчука, О. Шеста, О. Шнирова, К. Кошмана та інших. Серед іноземних авторів можна виділити праці М. Леммела, Д. Хансон, Н. Мусис, Н. Біверс, Ф. Маніс, А. Бейлі, М. МакКіні, С. Рейнолдс та інших.

Виділення невирішених раніше частин проблеми. У зазначених наукових роботах не приділено належної уваги аналізу системи технічного регулювання щодо якості та безпеки харчової продукції відповідно до вимог ЄС. Аналіз ринку показує, що велику групу кондитерських виробів (65%) становлять цукристи кондитерські вироби (цукерки, карамель, мармелад, зефір, пастила, маршмелу), тому, зважаючи на цілеспрямований європейський напрям розвитку України, пріоритетним й актуальним є розроблення аналогічного національного стандарту на цукристу групу для спеціального призначення. Україні необхідно переглянути підходи до регулювання безпеки харчових продуктів та пришвидшити запровадження реформ.

Метою цієї роботи є аналіз організації системи технічного регулювання кондитерських виробів в Україні, шляхом дослідження ступеня гармонізації стандартів та законодавства відповідно до європейських та світових вимог.

Результати дослідження. Кондитерська галузь розвивається в умовах жорсткої внутрішньої та зовнішньої конкуренції, що сприяє постійному вдосконаленню управлінських процесів і забезпеченню високих світових стандартів якості виробленої продукції. На всіх провідних підприємствах галузі впроваджені та функціонують системи менеджменту якості, а саме: ДСТУ ISO 22000:2007, ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 та ДСТУ-П ISO/TS 22004:2009. Їх стан зображено в табл. 1.

Таблиця 1

Стан упровадження міжнародних систем управління якістю на підприємствах – учасниках Асоціації «Укркондпром» станом на 2015 р.

ISO 9000	НАССР	ISO 22000
Упроваджено на 19 підприємствах	Упроваджено на 11 підприємствах	Упроваджено на 16 підприємствах

Фахівцями галузі останнім часом розроблено близько 10 національних стандартів на готову продукцію та сировину, які гармонізовані з вимогами стандартів ЄС та Європейської Комісії Кодексу Аліментаріус. Кодекс містить положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів (від англ. *contamination* – забруднення), маркування й подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів. Згідно з вимогами Кодексу Аліментаріус, до міжнародного продажу не допускаються продукти, що містять отруйні речовини, непридатні для

споживання продукти розпаду, хвороботворні речовини й ксенобіотики, фальсифіковані та не відповідні етикетці продукти, а також продукти, що були приготвлені, упаковані та зберігалися або транспортувалися з порушенням санітарних правил або іншим способом, становлять загрозу здоров'ю людини. Кодекс міг би суттєво підвищити рівень поінформованості міжнародної спільноти з таких життєво важливих питань, як якість харчових продуктів, харчова безпека та суспільна охорона здоров'я, проте на сьогодні Постанова Кабінету Міністрів України «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус» № 169 втратила свою чинність 24 вересня 2015 р. [3].

Оцінювання технічних вимог щодо якості кондитерських виробів здійснюється на основі 15 національних стандартів. На сьогодні активно відбувається гармонізація національних стандартів на кондитерську продукцію з міжнародними: разом із наказом ДП «УкрНДНЦ» «Про прийняття нормативних документів України, гармонізованих з міжнародними та європейськими нормативними документами, національних стандартів України, скасування нормативних документів України та міждержавних стандартів України» від 28 травня 2015 р. № 45 набув чинності ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні умови (на заміну РСТ УССР 1466-90).

Регулювання безпечності та якості кондитерської продукції визначається методами, які викладені в гармонізованих з міжнародними та європейськими стандартами ISO та EN. На сьогодні їх кількість становить близько 20. На основі цих стандартів здійснюються визначення вмісту нітратів, залишків пестицидів газохроматографічним методом, визначається вміст ацесульфаму-К, аспартаму та сахарину, ізомальту, лактіту, мальгіту, маніту, сорбіту та ксиліту, а також описані методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їх вмістом. Усі дослідження здійснюються за допомогою методів високоефективної рідинної хроматографії.

Згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України, технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» почав розробку нової редакції національного стандарту на шоколад, пріоритетним завданням якого було привести вимоги чинного ДСТУ 3924-2000 до вимог міжнародного стандарту CODEX STAN 87-1981 на шоколад і шоколадні вироби. Аналіз технічних вимог до шоколаду в новій редакції ДСТУ 3924 вказує на те, що класифікація шоколаду, терміни та визначення основних його характеристик, масова частка начинки відповідають міжнародному стандарту. Перевагою вимог до шоколаду в новій редакції є недопустимість додавання до шоколадної маси рослинних жирів (еквівалентів, поліпшувачів какао-масла тощо). Нова редакція ДСТУ 3924 стане основним документом для всіх виробників шоколаду, сприятиме здоровій конкуренції та забезпеченню споживача високоякісною продукцією, не створить технічних бар'єрів для експорту шоколаду, оскільки відповідає всім вимогам міжнародного стандарту [4].

Крім цього, гармонізовано національний стандарт ДСТУ-Н (CODEX STAN 80-1981) «Мармелад цитрусовий», який встановлює вимоги до якості мармеладу відповідно до Кодексу Аліментаріус (він набуває чинності згодом). Заключну технічну експертизу проходить проект національного стандарту ДСТУ CODEX STAN 118 «Харчові продукти спеціального дієтичного споживання», який сприятиме виробництву кондитерської продукції для осіб з непереносимістю глютену та підвищить конкурентоспроможність вітчизняних підприємств на міжнародному та європейському ринках.

Мінагрополітики розробило проект постанови, в якому прописані нові вимоги до продуктів з какао та шоколаду. У проекті зазначено вимоги щодо термінології та маркування шоколадної продукції. Також з нього прописана чітка класифікація шоколадних виробів з конкретними вимогами до кожного з них. Серед них такі шоколадні вироби, про які українці навіть не здогадуються. Наприклад, кувертюр – шоколад найвищої якості з високим вмістом какао-масла, в якому повинно бути не менше 35% какао-продуктів і 31% какао-масла. Або Джандо – шоколад з горіхами, який повинен містити не менше 32% какао-продуктів і тонко нарізаний фундук, при чому, щоб останнього було не менше 20 г і не більше 40 г на стандартну стограмову плитку. До звичайного шоколаду буде дозволено додавати до 5% рослинних жирів, що є недопустимим у національних стандартах. Дозволені для використання рослинні жири: пальмова олія, мангове масло, олія ши та інші екзотичні для наших широт продукти. Так, какао-масла в його складі має бути 31–33%, а за новими стандартами тільки 18%. Це зробить смак плиток більш легким. Суттєві зміни прописані для категорії шоколадних цукерок: ними зможуть називатися лише вироби, до складу яких входить не менше 25% шоколаду. Сьогодні багато кондитерів використовують в цукерках не шоколад, а так звану шоколадну глазур. До неї входять какао-порошок і рослинний жир, а самого шоколаду немає [5].

Основні вимоги щодо безпечності кондитерської продукції викладено в Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Крім цього, 20 вересня 2015 р. набув чинності новий Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Головною відмінністю нової системи від попередньої є чітке закріплення відповідальності виробника в межах своєї діяльності за недотримання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів. За новим підходом контролюється весь ланцюг виробництва харчового продукту. Це дасть змогу виявити загрозу на ранньому етапі та запобігти виробництву небезпечного продукту та, відповідно, потраплянню такого продукту до споживача. На законодавчому рівні це закріплено у формі вимог щодо обов'язкового запровадження системи управління безпечності харчових продуктів за принципами НАССР. Виробники кондитерської продукції мають впоратися із завданням до 2018 р., а власники всіх малих підприємств – до 2019 р. А для того, щоб нова система ефективно запрацювала, законом за її невиконання передбачено суттєве грошове покарання. Наприклад, для юридичних осіб це штраф від 30 до 75 мінімальних заробітних плат, або від 36 до 91 тис. грн. Іншою відмінністю закону є обов'язкове впровадження бізнесом простеження за принципом «крок назад, крок уперед». Підприємство в будь-який час повинно мати точну інформацію про те, звідки воно отримало сировину чи харчовий продукт і куди його було направлено з підприємства. Ще одним нововведенням є включення до нового закону загальних вимог до гігієни [6].

З метою розвитку добровільної сертифікації продукції, подальшої гармонізації правил сертифікації з європейськими правилами й процедурами оцінювання відповідності продукції в Україні ще в 1999 р. було затверджено Порядок упровадження модульного підходу оцінки відповідності з урахуванням вимог директив Європейського Союзу. Цей Порядок застосовувався для продукції, які згідно з чинним вітчизняним законодавством не підлягали обов'язковій сертифікації в Україні. Поступове впровадження основних положень зазначеного Порядку зумовили до більш детального розгляду модульного підходу та надання йому вищого рівня затвердження. Це

пояснюється тим, що в ЄС модульний підхід базується на використанні директив, затверджених Радою Європи, а в Україні їх аналогом мали б бути технічні регламенти, які повинні затверджуватись Кабінетом Міністрів України. Для усунення невідповідностей (між Наказом органу державного управління і Постановою Кабінету Міністрів України або Законом України) було розроблено і затверджено Технічний регламент модулів оцінювання відповідності. Проведення процедури оцінювання відповідності кондитерської продукції має здійснюватися відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження модулів оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, та правил використання модулів оцінки відповідності» від 13 січня 2016 р. № 95. Усі модулі передбачають:

- розробку технічної документації;
- випуск декларації про відповідність (ідентифікація товару, назва, адреса виробника або уповноваженого представника в інших країнах);
- стандарти;
- дата випуску сертифікату перевірки типу;
- нанесення національного знаку маркування;
- зберігання документації упродовж 10 років для пред'явлення її за запитом повноважним органам [7]. Треба лише дочекатись, коли система запрацює.

Проблемним питанням є створення державного механізму ринкового нагляду, що є зобов'язанням, узятим перед країнами ЄС щодо створення зони вільної торгівлі. Держава сьогодні відповідає за впровадження інструментів системи технічного регулювання, у тому числі за державний нагляд, гармонізацію стандартів, норм і правил безпеки, а отже, встановлює механізми технічного регулювання та їх дотримання суб'єктами господарювання. Контроль безпеки кондитерських продуктів повинна здійснювати:

- Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів;

- Міністерство охорони здоров'я України;
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України;
- Державна ветеринарна та фітосанітарна служба.

Ці органи контролюють вміст таких речовин, як афлатоксину В1, пестицидів та мікотоксинів, токсичних елементів (цинк, кадмій, ртуть, мідь, миш'як). Проблема полягає в тому, що норми, які регулюють безпеку кондитерської продукції застаріли та затверджені Міністерством охорони здоров'я колишнього СРСР. Для підтвердження безпеки карамельних виробів необхідно мати висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи (далі – СЕС). СЕС – це документ дозвільного характеру, що підтверджує відповідність об'єкту, документів або продукції чинним нормам. Експертний висновок або сам є видом дозволу, або править за підставу для видачі іншого документу (наприклад, декларації виробника).

Крім того, експертний висновок СЕС необхідно мати для того, щоб отримати сертифікат на продукцію, підтвердження її безпеки, нетоксичності сировини та матеріалів тощо. У більшості країн ЄС функції ринкового нагляду, акредитації, захисту прав споживачів розмежовано. Ринковий нагляд здійснюється відповідними інспекціями за галузями економіки або інспекцією нагляду за безпекою промислових товарів та окремо інспекцією нагляду за безпекою харчової продукції.

Висновки. Отже, система технічного регулювання кондитерської промисловості в Україні потребує реформування. Прийняття Кодексу Аліментаріус дасть змогу гармонізувати національні стандарти відповідно до вимог Європейського Союзу, що, у свою чергу, усунуть технічні бар'єри в торгівлі та дасть українським підприємствам можливість вийти на міжнародний ринок.

Таким чином, необхідно здійснювати ринковий нагляд за дотриманням вимог щодо безпеки кондитерської продукції та запроваджувати в Україні інтегровану систему контролю якості продукції на основі регламентів ЄС.

Список використаних джерел:

1. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ukrstat.gov.ua/operativ/oper_new.html.
2. ДП УкрНДНЦ. Перелік діючих нормативних документів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_ushop&Itemid=69.
3. Кодекс Аліментаріус. Международные пищевые стандарты [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://who.int/foodsafety/fs_management/No_04_Codex_Jun08_ru.pdf.
4. Офіційний веб-сайт CODEX ALIMENTARIUS [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://codexalimentarius.org/standards/list-of-standards>.
5. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «Укрметртестстандарт». В Україні зміняться вимоги до виробництва продукції з какао та шоколаду [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://csm.kiev.ua>.
6. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України від 22 липня 2014 р. № 1602-VII ВР // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2014. – С. 98
7. Про затвердження модулів оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, та правил використання модулів оцінки відповідності: Постанова Кабінету Міністрів від 13 січня 2016 р. № 95 // Офіційний вісник України. – 2016. – С. 54.

Анотація. В статті досліджена система технічного регулювання кондитерської галузі в Україні. Розглянута система регулювання якості та безпеки національної кондитерської продукції. Проаналізована ступінь гармонізації національних стандартів з міжнародними вимогами. Отражено стан стандартизації, оцінки відповідності та ринкового нагляду кондитерської галузі в Україні. Розглянуто стан нормативно-технічного забезпечення системи технічного регулювання.

Ключові слова: кондитерська продукція, технічне регулювання, гармонізація, контроль, стандартизація, оцінка відповідності, ринковий нагляд.

Summary. The article examines the system of technical regulation confectionery industry in Ukraine. The system of regulation of the quality and safety of the domestic confectionery products. Analyzed the degree of harmonization of national standards with international requirements. Reflecting the state of standardization, metrology, conformity assessment and market surveillance. The analysis of the regulatory and technical support system of technical regulation.

Key words: confectionery products, technical regulations, harmonization, monitoring, standardization, conformity assessment, market surveillance.