

Summary. The article investigates the competitive strategy and competitiveness. The article analyzes different approaches to the study and definition of competitive strategy and competitiveness. We consider the feasibility of using each approach. The basic objectives of competitive strategy and reviewed its species. The recommendations on the development of competitive strategy and competitiveness of the company. The urgency of research and the need to ensure competitive strategy of enterprise in modern conditions.

Key words: competitiveness, competitive strategy, competitive advantages, competitive factors, strategy of the enterprise.

УДК 006.015:637.523

Артюх Т. М.

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

Борщевська Ю. А.

*студентка
Національного університету харчових технологій*

Artyuh T. M

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

Borshchevska Yu. A.

*Student
National University of Food technologies*

АНАЛІЗ ДЕРЖАВНОГО Й ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ І СВІТОВОМУ РИНКАХ

ANALYSIS OF STATE AND TECHNICAL REGULATIONS QUALITY AND SAFETY SAUSAGE PRODUCTS TO THE DOMESTIC AND INTERNATIONAL MARKETS

Анотація. У роботі визначено методологічні підходи до гармонізації національних, міжнародних та європейських стандартів. Проаналізовано вітчизняні, європейські та міжнародні документи, які встановлюють показники безпеки харчових продуктів. Розглянуто стандарти якості та оцінювання ковбасної продукції відповідно до вимог ЄС.

Ключові слова: технічне регулювання, ковбасні вироби, стандартизація, безпека, якість, стандарт комісії Кодекс Аліментаріус.

Вступ та постановка проблеми. У сучасних умовах глобалізації світової економіки, виходу України на міжнародний ринок, парафування Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом (далі – ЄС), створення зони вільної торгівлі набуває особливого значення проблема побудови системи технічного регулювання в Україні. Країна зобов'язана адаптувати свою систему технічного регулювання, яка включає стандартизацію та сертифікацію, до міжнародних та європейських моделей. Ця реформа дасть змогу перейти від старої системи обтяжливого контролю та розповсюджених обов'язкових стандартів до сучасних і сприятливих для бізнесу підходів державного управління, які надають підприємствам можливості впроваджувати інновації, залучати сучасні технології, розробляти нові товари. Вирішення цих проблем передбачає низку заходів структурно-організаційного, техніко-інноваційного та правового характеру, зокрема, гармонізація стандартів до європейських та міжнародних.

Ковбасна продукція в її різноманітті займає важливе місце в харчовому раціоні вітчизняного споживача як функціональне джерело повноцінних білків, збалансованих амінокислотним складом та деяких інших речовин, зокрема: жирів, вітамінів, мінеральних солей у сприятливому для засвоєння співвідношенні. Харчове значення ковбасної продукції ґрунтується на основі регламентованих показників якості, що зображає її органолептичну цінність, рівень відповідності за фізико-хімічними параметрами й мікробіологічну безпеку.

Оскільки якість та безпека готової продукції напряму пов'язана з якістю й безпекою сировини, що надходить на переробку, існує проблема забезпечення підприємств екологічно чистою сировиною та організація належного контролю її якості та безпеки.

Необхідність гармонізації українських стандартів з міжнародними зумовлена й економічним складником, адже внаслідок невідповідності української ковбасної

продукції до міжнародних вимог спостерігається негативна динаміка виробництва (див. рис. 1), експорту та імпорту (див. рис. 2) [1; 2].

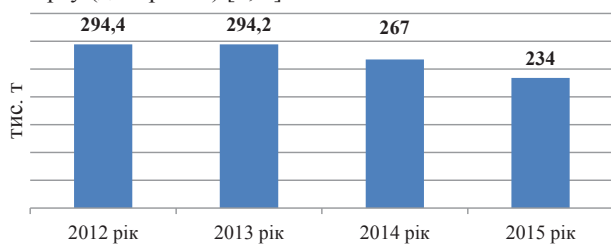


Рис. 1. Динаміка виробництва ковбасних виробів у натуральному виразі в Україні, тис. т

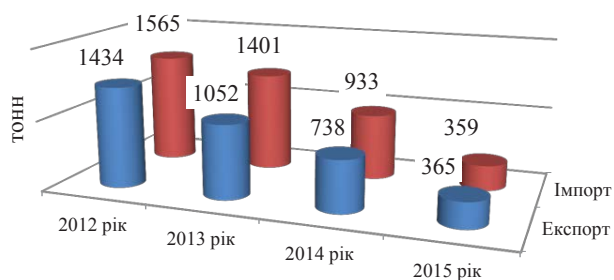


Рис. 2. Динаміка обсягу експорту та імпорту ковбасних виробів в Україні, т

Особливої актуальності після вступу України до Світової організації торгівлі (далі – СОТ) набуває питання технічного регулювання щодо якості, яке здійснюється через систему стандартизації та оцінювання продукції. Наприкінці 2014 р. розпорядженням Кабінету Міністрів України визначено функції вперше створеного Національного органу стандартизації, які виконує Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості». До цього періоду в Україні вже розпочався процес динамічного реформування системи технічного регулювання, а саме:

- оптимізація заходів щодо стандартизації;
- перегляд старих та гармонізація національних стандартів відповідно до європейських;
- зменшення процедур сертифікації для багатьох товарів та впровадження модулів оцінювання відповідності;
- застосування санітарних та фітосанітарних заходів відповідно до міжнародних вимог та Директив на митниці та в ринковому нагляді.

Для досягнення можливості інтегрування до ЄС, Україна має привести свою систему технічного регулювання до європейських вимог з метою виготовлення якісної продукції, уникнення технічних бар'єрів, створення єдиної системи з оцінювання безпечності та якості продукції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вивченню теоретичних та методологічних аспектів технічного регулювання, а саме стандартизації та сертифікації відповідно до міжнародних та європейських моделей, приділяли увагу такі науковці: Г. Гуменюк, Ю. Слива, І. Приварников, К. Кузьменко, Л. Шубіна, О. Доманов, Т. Прилишко та інші.

Метою статті є дослідження стану стандартизації та оцінювання відповідності ковбасної продукції в системі технічного регулювання України.

Результати дослідження. Виробництво ковбасної продукції регулюється державними стандартами України та технічними умовами. Зокрема, продукція традиційного асортименту виробляється відповідно до ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні.

Загальні технічні умови», який регламентує класифікацію, загальні технічні вимоги, вимоги до безпечності, маркування, пакування, зберігання та транспортування, а також приймання й контролю [3].

Технічні вимоги (стандарт підприємства) на ковбасну продукцію розробляють ініціативно або на замовлення у випадку відсутності національних стандартів на продукцію, що розробляється, або за наявності потреби в доповненні, конкретизації, підвищенні вимог чинних стандартів на дану продукцію чи розширенні асортименту. При цьому в стандарті підприємства зазначаються лише відмінні від установлених стандартами вимоги, без повторів вже регламентованих норм та положень.

У державних стандартах України чітко зазначені вимоги до якості та безпечності для конкретної групи товарів, а в міжнародних стандартах сформульовані лише методики визначення вмісту певних речовин у ковбасній продукції, які зобов'язані використовувати всі підприємства-виробники.

Методологічні підходи до розробки чинної нормативної документації у Європі та Україні різні: в Україні існує вертикальна система, тобто стандарти розробляються на кожну класифікаційну одиницю продукції, а у міжнародній практиці застосовують горизонтальну систему нормативно-правових актів (директив) для широкого кола продукції за принципами Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius).

В Україні й досі існує детальне регулювання, яке зосереджене на вузьких технічних характеристиках, а не на кінцевому результаті, основна увага приділяється контролю за додержанням формальних вимог. Перевірка безпеки продукції, яка гарантується виробничим процесом та відповідністю основним технічним вимогам, дотриманням точних характеристик не відбувається. Отже, ринковий нагляд ще не запрацював.

Тому законотвірчий процес в Україні сьогодні спрямований на приведення національного законодавства відповідно до міжнародних вимог, визначених Угодами СОТ про санітарні та фітосанітарні заходи та про технічні бар'єри в торгівлі тощо. В ЄС обов'язкове регулювання передбачено, насамперед, для потенційно небезпечної продукції на підставі директив Нового підходу, що мають статус законодавства Євросоюзу. Директивами передбачено добровільність застосування гармонізованих стандартів виробниками та встановлено, що у разі використання цих стандартів виробник повинен зазначити, що продукція відповідає необхідним вимогам безпеки. Однак виробники мають право звернутись до інших методів виробництва. У будь-якому разі суттєві вимоги щодо безпеки існують лише для певних видів товарів з високим рівнем ризику [4, с. 9–12]. В Україні існують відмінні від європейської системи методи адміністрування щодо забезпечення якості та безпечності продукції. Законом України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» визначається, що нормування максимально допустимих рівнів показників безпечності здійснюється через затвердження нормативно-правових актів у зазначеній сфері.

Відповідно до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», державним правовим актом з контролю якості та безпечності харчових продуктів визнано МБВ 5061-89 «Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів». Норми токсичних елементів у світовому співтоваристві закріплені у CODEX STAN 193 «Загальний стандарт щодо забруднювачів і токсинів у харчових продуктах та кормах» та стандартах

комісії Кодекс Аліментаріус на готову продукцію, для країн Євросоюзу – у Директиві № 1881/2006.

Згідно з медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів шість токсичних елементів контролюють як у м'ясі забійних тварин, так і в продуктах його переробки (ковбасах, кулінарних виробках з м'яса, консервах м'ясних та м'ясо-рослинних тощо). У Директиві 1881/2006, чинній для країн Євросоюзу, у м'ясі контролюють лише свинець і кадмій. За міжнародними вимогами, згідно з CODEX STAN 193, у м'ясі контролюють свинець, у продуктах перероблення – олово. За іншими стандартами комісії Кодекс Аліментаріус, що поширюються на готову продукцію, контролюють лише свинець та олово. Результати порівняння норм токсичних елементів за МБВ 5061, CODEX STAN 193, іншими стандартами комісії Кодекс Аліментаріус, та Директивою 1881/2006 наведено у табл. 1 [5; 6; 7; 8].

Дані табл. 1 вказують на те, що набір показників контролю в Україні ширший за міжнародний та європейський, однак ми дещо поступаємось за нормами за деякими з них. Так, вітчизняні норми свинцю у м'ясі в 5 разів перевищують європейські, перевищені ці норми й для істивних відходів.

Отже, збільшувати перелік токсичних елементів у вітчизняних документах недоцільно, але необхідно переглянути норми щодо свинцю у м'ясі.

Важливим є той факт, що «Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів» регламентують вміст гормональних препаратів як у сировині, так і у продуктах, що перероблені: ковбасних і кулінарних виробках, консервах м'ясних, м'ясо-рослинних, з м'яса птиці. Гормональні препарати, визначені у стандарті САС/MRL 02 «Максимально допустимі рівні пестицидів», регламентують тільки у сировині. Особливою відмінністю між стандартами є той факт, що в ЄС взагалі заборонена наявність гормонів у м'ясній продукції як фактора ризику для здоров'я споживачів, а за межами ЄС певні гормональні препарати контролюють. Тому велика кількість ветпрепаратів, внесених у міжнародні нормативні документи, свідчить про широке засто-

сування їх у світі, що зумовлює обов'язковий контроль. А державна система технічного регулювання не визнається більшістю міжнародних партнерів і змушує експортерів проводити повторні аналізи, що суттєво збільшує собівартість продукції.

З метою приведення національної системи стандартизації до європейських норм і правил у 2015 р. прийнято Закон України «Про стандартизацію», який передбачає вдосконалення правових та організаційних засад національної стандартизації, який не містить положень щодо нормативно-правового регулювання відносин, пов'язаних із розробкою стандартів підприємств, установ та організацій і технічних умов. У цьому законі визначено, що стандарти, кодекси усталеної практики та ТУ, прийняті підприємствами, установами та організаціями, застосовуються на добровільній основі. Крім цього, в Законі України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо скорочення кількості документів дозвільного характеру» виключено статті щодо державної реєстрації ТУ або змін до них в територіальних органах центрального органу виконавчої влади з питань технічного регулювання, тобто їх реєстрація є не обов'язковою, вони є дійсними без проведення такої реєстрації. ТУ затверджуються наказом керівника підприємства та зберігаються у прошнурованому і затверженому підписом керівника підприємства та печаткою у вигляді оригіналу на підприємстві. У зв'язку з цим уся відповідальність за якість та безпечність продукції покладена на виробника [9].

20 вересня 2015 р. набрали чинності положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів». Фахівці називають його євроінтеграційним, адже за стандартами безпеки харчових продуктів, які впроваджуються, він наближає Україну до Європи. Закон має чимало нововведень, що стосуються виробників харчових продуктів, їх переробників і реалізаторів. А головне – він упроваджує систему контролю безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва й обігу (від поля до столу). Цим законом встановлюється принципово новий підхід до забезпечення безпеки харчових продуктів. Основна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на операторів ринку

Таблиця 1

Допустимі рівні токсичних елементів за МБВ 5061-89, CODEX STAN 193, іншими стандартами комісії Codex Alimentarius та Директивою 1881/2006

Група продукції	Назва елементу	Максимальний допустимий вміст елементу, мкг/кг, за нормативним документом			
		МБВ 5061-89	CODEX STAN 193-1995	Директива 1881/2006	Стандарти комісії Codex Alimentarius
М'ясо	Свинець	0,5	0,1	0,1	
	Кадмій	0,05	–	0,05 0,2 – конина	
	Миш'як	0,1	–		
	Ртуть	0,03	–		
	Мідь	5,0	–		
	Цинк	70,0	–		
М'ясо-продукти	Свинець	0,5 (ковбаси та кулінарні вироби з м'яса)			0,5
	Кадмій	0,05 (ковбаси та кулінарні вироби з м'яса)			
	Миш'як	0,1			
	Ртуть	0,03			
	Мідь	5,0			
	Цинк	70,0			
	Олово	200 (для консервів з м'яса та птиці у збірній жерстяній тарі)	200 (у тарі, що містить олово), 50 (іншій тарі)		200 (у тарі, що містить олово), 50 (іншій тарі)

харчових продуктів (на виробників, інших суб'єктів господарювання, які транспортують, зберігають, упаковують або реалізують харчові продукти), а контроль держави спрямований не на готовий продукт, а на виробництво та обіг. І можна з'ясувати, чи є харчовий продукт безпечним на початковій стадії, а не, скажімо, за фактом отруєння. Це посилює захищеність споживачів, які будуть знати, що купують безпечний харчовий продукт [10].

Оскільки вітчизняні виробники ковбасної продукції прагнуть розширити свої експортні можливості, підвищити конкурентоспроможність продукції, їм необхідно враховувати прийняті за кордоном вимоги безпечності, а також заходи, що вживаються для захисту споживачів, наведені в Директиві про уніфікацію правових та адміністративних норм у зв'язку з відповідальністю виробників за якість продукції, прийнятої 1985 р. країнами ЄС.

Згідно з Директивою, визначення відповідальності питання про вину виробника не порушується – відповідальність виникає із самого факту шкоди, заподіяної позивачеві, тобто «відповідальність без вини». Відповідальність за шкоду покладається не лише на виробника кінцевого продукту або того, хто його комплектує, а й на тих, хто пропонує продукт як «свій». Продукція перш ніж потрапити до споживача може пройти через багатьох осіб: безпосередніх виробників, постачальників, імпортерів, продавців. Кожен із цього ланцюга може нести відповідальність перед клієнтами за заподіяну шкоду, якщо не назве іншої винної особи.

Основна вимога, яку висуває ЄС: харчові продукти, що імпортуються до ЄС, повинні відповідати таким самим високим стандартам, як і продукти, вироблені в

межах ЄС. Тому ковбасні вироби, які імпортуються на територію ЄС, мають відповідати умовам, які включають:

- загальні принципи і вимоги харчового законодавства (Регламент ЄП та Ради ЄС № 178/2002);
- загальні правила гігієни харчових продуктів та специфічні вимоги до гігієни харчових продуктів тваринного походження;
- правила щодо мікробіологічних критеріїв харчових продуктів;
- правила щодо залишків пестицидів, ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин;
- конкретні маркетингові вимоги та вимоги щодо маркування;
- вимоги щодо вихідних матеріалів, складових кормів і кормів, призначених для конкретних поживних цілей тощо.

Висновки. У ході дослідження стану стандартизації, вимог до якості та оцінювання відповідності ковбасної продукції України вимогам ЄС встановлено, що певні нормативні документи не узгоджені між собою, немає логічної послідовності заходів та чіткої методики щодо відтворення залежного виробничого середовища в Україні. А також відсутня єдина стратегія вдосконалення системи контролю та оцінювання якості та безпечності продукції.

Для підвищення рівня якості та безпечності ковбасної продукції, розширення ринків збуту, збільшення обсягів експорту необхідно продовжувати імплементацію європейського законодавства в українську правову систему, гармонізувати українські стандарти з європейськими, впроваджувати міжнародні стандарти та відмовитись від практики застосування різних стандартів для внутрішнього ринку та експорту.

Список використаних джерел:

1. Артюх Т. Імплементація Україною системи технічного регулювання ЄС: економічний та технічний аспект / Т. Артюх, С. Іванов // Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. Серія «Економіка». – 2013 – № 6 (145). – С. 27–30.
2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
3. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови: ДСТУ 4436:2005 / Держспоживстандарт. – Київ, 2006. – 32 с.
4. Технічне регулювання в Україні: як забезпечити розвиток економіки і захист прав споживачів: аналітична доповідь. – IFC: Міжнародна фінансова корпорація, 2008. – 84 с.
5. Кодекс Алиментариус. Гигиена пищевых продуктов. – пер. с англ. – М.: Весь Мир, 2007. – 124 с.
6. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів: стандарт, затверджений МОЗ СРСР від 1 серпня 1989 р. № 5061.
7. Codex General Standard For Contaminants And Toxins In Foods: CODEX STAN 1993–1995.
8. Про стандартизацію: Закон України, затверджений ВР від 5 червня 2014 р. № 1315-VII. – К., 2015. – 96 с.
9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України, затверджений ВР від 23 грудня 1997 р. № 771/97. – К., 2014. – 98 с.

Аннотація. В работе определены методологические подходы к гармонизации национальных, международных и европейских стандартов. Проанализированы отечественные, европейские и международные документы, которые устанавливают показатели безопасности пищевых продуктов. Рассмотрены стандарты качества и оценивания колбасной продукции согласно требованиям ЕС.

Ключевые слова: техническое регулирование, колбасные изделия, стандартизация, безопасность, качество, стандарт комиссии Кодекс Алиментариус.

Summary. The paper considers methodological approaches to the harmonization of national, international and European standards. Analyzed national, European and international documents that establish indicators of food safety. Reviewed quality standards and evaluation of sausage products according to EU requirements.

Key words: rules, sausages, standardization, safety, quality and standard of the Codex Alimentarius Commission.