



УДК 614.3.006.05

# КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ КОДЕКС АЛІМЕНТАРІУС ТА ЇХ РЕАЛІЗАЦІЯ В НАЦІОНАЛЬНОМУ ЗАКОНОДАВСТВІ УКРАЇНИ

**В.І. Слободкін, кандидат мед. наук, доцент**

Національна медична академія післядипломної освіти імені П.Л. Шупика, Київ, Україна

**РЕЗЮМЕ.** Представлена інформація о побудительных мотивах и истоках создания Международной Комиссии Кодекс Алиментариус, ее концептуальных положений и содержания работы. Особое внимание уделено вопросам унификации стандартов на пищевые продукты, Соглашениям заключительного Акта Уругвайского Раунда о применении санитарных и фитосанитарных мер и о технических барьерах в торговле. Подчеркнуто важную роль научного обоснования современной концепции оценки риска и ее применения в международной торговле пищевыми продуктами. Освещен процесс гармонизации национального законодательства Украины с международным, направленный на обеспечение безопасности пищевых продуктов.

**Ключевые слова:** Кодекс Алиментариус, продукты питания, безопасность, качество, стандарты, гармонизация.

**THE SUMMARY.** The information on incentive motives and sources of creation of the International Commission the Codex Alimentarius, its conceptual rules and contents of job is submitted. The special attention is given to questions of unification of the standards on foodstuffs, Agreements of the final Act of the Uruguayan Round on application sanitary and phytosanitary of measures and about technical barriers in trade. It is underlined the important role of a scientific substantiation of the modern concept of an estimation of risk and its application in international trade by foodstuff. The process harmonization of the national legislation of Ukraine with International, directed on a safety of foodstuffs is covered.

**Key words:** Codex Alimentarius, foodstuffs, safety, quality, standards, harmonization.

Гігієнічна наука і санітарна практика тримає у полі зору все нове, що дає нам науково-технічний прогрес. Адже будь-яке нововведення так чи інакше впливає на стан здоров'я населення. Нині спостерігається поширення інфекційних і неінфекційних захворювань, пов'язаних з аліментарним чинником. Отже, це в свою чергу спонукає до розвитку і впровадження більш досконалих систем забезпечення виробництва якісної і безпечної харчової продукції.

Одну з провідних ролей у цій сфері відіграє розвиток міжнародної торгівлі, яка набула глобального характеру. А конкуренція між товаровиробниками на світовому ринку є тим важелем, який стимулює випуск саме якісної та безпечної продукції. За даними ФАО (Світової організація з продовольства і сільського господарства при ООН), у 2003 році обсяг торгівлі сільськогосподарськими продуктами перевищив 500 мільярдів доларів США [1]. Традиційні способи контролю виробництва і реалізації їжі вже не задовольняють потреби виробників. Вони замінюються на більш ефективні системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів, ініціаторами розробки і впровадження яких стали самі виробники харчової продукції.

Світові тенденції поширюються й на Україну. Освітним часом розроблено законодавство з безпе-

ки харчових продуктів і системи керування безпечністю харчових продуктів, яке гармонізоване з міжнародними вимогами. У ситуації, що має місце, фахівці санепідслужби країни повинні вивчити й оцінити з гігієнічних позицій сутність даного процесу й активно підключитися до впровадження прогресивних тенденцій.

З розвитком суспільства і харчової індустрії система забезпечення якості та безпечності харчових продуктів постійно удосконалюється. Інтенсифікація і глобалізація сучасного виробництва харчових продуктів і міждержавних торгових відносин обумовили створення міжнародного харчового законодавства з метою впровадження більш жорстких вимог до безпечності харчових продуктів. З цією метою було прийнято Кодекс Аліментаріус (*Codex Alimentarius*).

## **Історичні аспекти створення міжнародного харчового законодавства**

Стандарти на харчові продукти для захисту споживача і торгівлі цими продуктами мають певні традиції. Найдавніші цивілізації вже робили спроби регламентувати харчові продукти. Ще пророк Мойсей встановив закони, які не дозволяли споживати м'ясо "нечистих" тварин, особливо тих, котрі загинули через нез'ясовані причин, а не були

забиті під спеціальним наглядом. В єгипетських папірусах пропонувалося маркувати певні харчові продукти етикетками. У древніх Афінах здійснювали перевірку пива і вин, щоб забезпечити їхню чистоту і доброякісність. Римляни створили добре організовану систему державного контролю харчових продуктів для захисту споживачів від шахрайства чи продажу неякісної або фальсифікованої продукції. У середні століття в Європі окремі країни вже прийняли закони про якість і безпечність яєць, ковбас, сиру, пива, вина і хліба. Деякі з цих давніх законів діють і нині.

Промислова революція, що почалася у Європі наприкінці 18 століття, дала технічний і економічний поштовх торгівлі продуктами харчування на різних континентах і між континентами. На початку 19 століття винайшли спосіб консервування в герметичній тарі. В середині цього століття в Європу з тропіків уперше завезено банани. На ті ж часи припадає поява більшості сучасних стандартів на харчові продукти і системи їхнього контролю, що пов'язано з інтенсивним розвитком хімії харчових продуктів. І тоді ж було прийнято перші закони про харчові продукти і засновано контрольно-наглядові органи. Кінець 19 століття характеризувався надходженням перших партій морозива з Австралії і Нової Зеландії до Великобританії, що відкрило нову еру перевезення харчових продуктів на далекі відстані [2].

Початок 20 століття ознаменувався спробами торгових асоціацій полегшити світову торгівлю за допомогою використання уніфікованих стандартів. Так, у 1903 році Міжнародна федерація молочної промисловості розробила міжнародні стандарти на молоко і молочні продукти. Пізніше ця федерація стала важливим каталізатором у процесі створення Комісії Кодекс Аліментаріус. У 1945 році була заснована FAO, коло питань якої — харчування і розробка міжнародних стандартів на харчові продукти. В 1948 році було засновано ВООЗ, яка крім питань охорони здоров'я людей опікується стандартами на харчові продукти.

Історичні корені сучасного Кодекс Аліментаріус прослідковуються у зводі *Codex Alimentarius Austriacus* — так називався збірник стандартів і описів безлічі продуктів харчування, які були розроблені в Австро-Угорській Імперії протягом 1897–1911 рр. і опубліковані в 1911 році. На той час мета Кодексу полягала в тім, щоб указати призначення продукту харчування, дати його визначення, навести методи дослідження й оцінки, а також дати рекомендації щодо продажу продовольчих товарів, на які поширювалася чинність Федерального закону. І хоча цей документ не мав юридичної сили, його використовували в судах як еталон для визначення стандартів ідентичності для конкретних харчових продуктів. Безперечно, назва нинішнього Кодекс Аліментаріус запозичена з цьо-

го австрійського харчового кодексу.

Утворення міжнародного Кодекс Аліментаріус базувалося на наукових розробках, які проводилися в галузях харчової хімії, харчової технології, харчової мікробіології, мікології, харчової токсикології (пестицидів, харчових добавок тощо), ветеринарної медицини, в рамках спеціалізованих програм FAO і ВООЗ за тісної взаємодії лабораторій, університетів та незалежних експертів.

З 1950 р. починаються спільні засідання експертів FAO і ВООЗ з питань харчування, харчових добавок та інших, пов'язаних з ними галузей. У 1953 р. Всесвітня асамблея охорони здоров'я — вища керівна структура ВООЗ — заявляє, що широке використання хімікатів у харчовій промисловості несе загрозу здоров'ю людини, представляючи собою нову проблему, якій необхідно приділити увагу. Щодо цього, з 1954 по 1958 р. Австрія активно домагається створення регіонального харчового кодексу — *Codex Alimentarius Europaeus*.

У 1960 році Перша регіональна Європейська конференція FAO підтримує ідею міжнародної (а не регіональної) угоди про мінімальні стандарти на харчові продукти. Вона пропонує Генеральному директору Організації представити свої пропозиції щодо об'єднаної програми FAO/ВООЗ із стандартів на харчові продукти на розгляд конференції FAO. А вже у 1961 році *Codex Alimentarius Europaeus* приймає резолюцію, у якій пропонується передати FAO і ВООЗ керівництво його діяльністю з розробки харчових стандартів. За підтримки ВООЗ, Економічної комісії ООН, Організації економічного співробітництва і розвитку та Ради *Codex Alimentarius Europaeus* Конференція FAO заснувала Кодекс Аліментаріус і прийняла рішення про створення міжнародної програми з стандартів на харчові продукти.

У тому ж 1961 р. Конференція FAO прийняла рішення про заснування Комісії Кодекс Аліментаріус і виступила зі Зверненням до ВООЗ про невідкладне затвердження об'єднаної програми FAO/ВООЗ із стандартів на харчові продукти. Спочатку Комісія була створена Конференцією FAO з метою полегшення торгівлі продовольством і продукцією сільського господарства. При цьому FAO виконувала мандат, вручений ООН. Але виходячи з того, що безпечність харчових продуктів є найважливішою складовою якості, FAO звернулася до ВООЗ із закликом щодо об'єднання зусиль в цьому напрямку. В наступному 1962 р. було створено Об'єднану програму FAO/ВООЗ із стандартів на харчові продукти, а в 1963 році в рамках Об'єднаної програми FAO і ВООЗ міжнародну Комісію Кодекс Аліментаріус (надалі Комісія), як виконавчий орган, призначений для розробки міжнародних продовольчих стандартів. Комісія створена як міждержавний орган, відкритий для всіх членів FAO і ВООЗ, в якому уряди приймають рішення, але де

також враховуються думки й коментарі всіх членів громадянського суспільства щодо проектів стандартів під час їхнього проходження через процедуру розробки.

Визначаючи важливість ролі ВООЗ у всіх медико-санітарних аспектах харчових продуктів і приймаючи до уваги її мандат на розробку харчових стандартів, Всесвітня асамблея охорони здоров'я в 1963 році затверджує рішення про створення Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ по стандартах на харчові продукти і приймає Статут Комісії Кодекс Аліментаріус [1, 3].

Основні цілі Об'єднаної програми: охорона здоров'я споживачів і забезпечення сумлінної практики в торгівлі харчовими продуктами, а також сприяння координації діяльності міжнародних урядових і неурядових організацій щодо розробки продовольчих стандартів.

### Кодекс Аліментаріус

**Кодекс Аліментаріус** (по-латині дослівно "Харчовий Кодекс", "Харчовий Закон" чи "Звід нормативів"), що потрібно розуміти як "Законодавство про харчові продукти" або "Звід норм і правил про харчові продукти. Тобто це є **збірник стандартів, технічних норм і правил, методичних вказівок** та інших **рекомендацій**, прийнятих міжнародним співтовариством, які викладаються в однаковому стилі і мають як загальний, так і досить конкретний характер. Одні з них стосуються докладних вимог щодо певного харчового продукту чи групи продуктів, інші — здійснення і організації технологічних процесів або роботи державних систем регламентації безпечності харчових продуктів і захисту споживачів[1].

### Мета, положення та сфера застосування Кодекс Аліментаріус

Нині зростають обсяги міжнародної торгівлі харчовими продуктами, збільшується кількість закордонних поїздок, що приносить важливі соціальні й економічні вигоди. Але це також часто-густо призводить до поширення різних захворювань у всьому світі. Зважаючи на такі обставини, *принциповою метою* Кодекс Аліментаріус є охорона здоров'я споживачів харчових продуктів і сприяння сумлінній торгівлі харчовими продуктами.

*Положення* Кодексу ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів, а також на захист від недобросовісного ведення торгівлі. Не допускаються до міжнародного продажу продукти, що містять отруйні речовини чи непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні субстанції і ксенобіотики; продукти фальсифіковані і невідповідні маркуванню, а також продукти, які виготовлені, упаковані, зберігалися або транспортувалися за умов порушення санітарних вимог. Відпо-

відальність за безпечність і придатність до споживання харчових продуктів несуть усі, хто до цього причетний: фермери, постачальники, виробники та ін. [1].

### Загальна структура Кодекс Аліментаріус

Кодекс Аліментаріус включає 13 томів:

Том 1 А — загальні вимоги;

Том 1 В — загальні вимоги (гігієна харчових продуктів);

Том 2 А — залишковий рівень пестицидів у продуктах харчування (загальний текст);

Том 2 В — залишковий рівень пестицидів у продуктах харчування (граничні норми залишкового вмісту);

Том 3 — залишкові рівні ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах;

Том 4 — продукти спеціального харчування (включаючи продукти для новонароджених і дітей);

Том 5 А — перероблені і свіжозаморожені фрукти й овочі;

Том 5 В — свіжі фрукти й овочі;

Том 6 — фруктові й овочеві соки, нектари;

Том 7 — зернові, бобові й продукти з них, а також білки рослинного походження;

Том 8 — олії і жирові продукти;

Том 9 — риба і вироби з риби;

Том 10 — м'ясо і м'ясні продукти, супи і бульйони;

Том 11 — цукор, какао-продукти, шоколад та інші продукти;

Том 12 — молоко і молочні продукти;

Том 13 — методи аналізу і відбору проб.

Зміст кожного тому добре упорядкований для зручності користування. Наприклад, том 1А (загальні вимоги) містить визначення основних принципів і мети Кодекс Аліментаріус, а також загальні вимоги до харчових продуктів, їхнього продажу й інспектування і включає наступні розділи:

— основні принципи Кодекс Аліментаріус;

— визначення мети Кодекс Аліментаріус;

— етичні норми міжнародної торгівлі продовольством;

— етикетування продуктів;

— харчові добавки;

— контамінанти в харчових продуктах;

— опромінені продукти;

— імпорт і експорт харчових продуктів;

— системи інспектування і сертифікації.

**Стандарти Кодекс Аліментаріус** звичайно стосуються характеристик продукту і можуть охоплювати усі властиві даному продукту характеристики, регламентовані державою, а іноді тільки одну характеристику. Прикладами стандартів, що охоплюють тільки одну характеристику, є гранично допустимий вміст у харчових продуктах залишків пестицидів чи ветеринарних лікарських препаратів.

Існують *Загальні стандарти Кодекс Аліментаріус* на харчові добавки, забруднюючі домішки і токсич-

ни в харчових продуктах тощо. Вони містять як загальні, так і конкретні для окремих продуктів положення. Наприклад, "Загальний стандарт Кодекс Аліментаріус на маркування розфасованих харчових продуктів" охоплює всі харчові продукти, які входять до цієї категорії.

*Методи аналізу і відбору проб Кодекс Аліментаріус*, у тому числі методи аналізу на вміст забруднюючих домішок, залишків пестицидів і ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах, також вважаються стандартами Кодекс Аліментаріус.

**Технічні норми і правила Кодекс Аліментаріус**, включаючи *гігієнічні норми і правила*, визначають методи і способи виробництва, переробки, виготовлення, транспортування і зберігання окремих харчових продуктів. Вони є необхідними для забезпечення безпечності харчових продуктів та їхньої придатності для вживання.

У галузі гігієни харчових продуктів базовим документом є "Загальні принципи харчової гігієни". Саме тут викладено сучасну провідну систему забезпечення безпечності харчових продуктів — "Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки" (НАССР) [4, 7].

**Методичні вказівки Кодекс Аліментаріус** поділяють на дві категорії:

- принципи, якими визначається політика у визначених ключових областях, і
- методичні вказівки з тлумачення цих принципів чи з тлумачення положень загальних стандартів Кодекс Аліментаріус.

У випадках харчових добавок, забруднюючих домішок, гігієни харчових продуктів і гігієни м'ясопереробки основні принципи, що визначають регламентацію цих питань, включені до відповідних стандартів і технічних норм і правил.

Існують також *самостійні принципи* Кодекс Аліментаріус, котрі охоплюють:

- додавання до харчових продуктів незамінних харчових речовин;
- контроль і сертифікацію імпорту й експорту харчових продуктів;
- встановлення і застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів;
- проведення оцінки мікробіологічного ризику;
- аналіз ризику в харчових продуктах, отриманих методами сучасної біотехнології.

**Тлумачники Кодекс Аліментаріус** містять у собі методичні вказівки, які стосуються маркування харчових продуктів, особливо регламентації тексту інформації про властивості продуктів, яка розміщується на етикетках. До цієї групи входять методичні вказівки, які стосуються заяв щодо корисних властивостей харчових продуктів, умов їхнього виробництва, збуту, маркування тощо. Є кілька методичних вказівок, що тлумачать положення "Принципів Кодекс Аліментаріус стосовно

контролю і сертифікації імпорту й експорту харчових продуктів", а також методичних вказівок щодо проведення оцінки безпечності харчових продуктів із ДНК-модифікованих рослин і мікроорганізмів.

#### **Здобутки Кодекс Аліментаріус за станом на 1 липня 2005 р.**

- Стандарти на окремі продукти — 202
- Методичні вказівки, технічні норми і правила щодо окремих продуктів — 38
- Загальні стандарти і методичні вказівки щодо маркування харчових продуктів — 7
- Загальні технічні норми і правила, методичні вказівки щодо гігієни харчових продуктів — 5
- Методичні вказівки щодо оцінки ризику для забезпечення безпечності харчових продуктів — 5
- Стандарти, технічні норми і правила, методичні вказівки, щодо забруднюючих домішок у харчових продуктах — 14
- Стандарти, методичні вказівки та інші рекомендації щодо процедур відбору проб, аналізу, контролю і сертифікації — 22
- Гранично допустимі вмісти залишків пестицидів — 2597, охоплюють 213 пестицидів
- Положення, що стосуються харчових добавок — 683, охоплюють 222 харчові добавки
- Гранично допустимі рівні залишків ветеринарних лікарських препаратів в харчових продуктах — 377, охоплюють 44 ветеринарні лікарські препарати [1]

#### **Комісія Кодекс Аліментаріус**

Комісія Кодекс Аліментаріус відповідає за надання пропозицій Генеральним директорам FAO і WHO, які у свою чергу зобов'язані консультуватися з нею з усіх питань, що стосуються виконання Спільної програми FAO/WHO із стандартів на харчові продукти.

#### **Мета та стратегічні задачі Комісії Кодекс Аліментаріус**

*Головна мета* діяльності Комісії полягає в створенні погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю продуктів. Основою створення таких правил є захист здоров'я споживача, дотримання норм міжнародної торгівлі та урахування особливостей кожної країни. При цьому головним пріоритетом Комісії є захист інтересів споживачів, що передбачає виконання мінімально необхідних вимог до продукту, які забезпечують його безпечність (відсутність ризику для здоров'я людини) і якість.

*Стратегічні задачі* Комісії включають:

- розвиток міжнародних харчових стандартів;
- застосування наукового підходу до аналізу ризиків;
- розвиток зв'язків Кодексу з іншими регулюючими організаціями;

- забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на виникаючі проблеми і нові розробки в харчовій галузі;
- залучення нових учасників до роботи в Комісії;
- максимально можливе поширення та впровадження стандартів Кодексу.

### **Статут і Регламент Комісії Кодекс Аліментаріус**

Після затвердження у 1961/63 роках Конференцією ФАО та Асамблеєю ВООЗ *Статуту та Регламенту Комісії Кодекс Аліментаріус* Статут був переглянутий в 1966 і 2006 роках. До Регламенту також декілька разів вносилися поправки, востаннє — у 2006 р.

Статут Комісії Кодекс Аліментаріус формує правову базу роботи Комісії, встановлює її повноваження. Він є формальним відображенням концепції створення Комісії, що забезпечує її юридичний бік роботи. Статут складається з 10 статей. Основними поміж них є перші дві, які визначають призначення, мету і задачі Комісії, а також право на обрання до її складу нових членів [3].

У статті 1 Статуту викладаються призначення, повноваження і цілі Комісії. Зокрема, саме тут сказано, що Комісія Кодекс Аліментаріус відповідає за подання пропозицій Генеральним директорам ФАО і ВООЗ, які в свою чергу зобов'язані консультуватися з нею з усіх питань, що стосуються виконання Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ стосовно стандартів на харчові продукти. Її мета:

- а) захист здоров'я споживачів і забезпечення сумлінної торгівлі харчовими продуктами;
- б) координація робіт із створення харчових стандартів на харчові продукти міжнародними урядовими і неурядовими організаціями тощо;
- д) внесення виправлень до опублікованих стандартів переважно згідно з вимогами часу.

У статті 2 визначено, що право на членство в Комісії відкрито для всіх держав-членів і асоційованих членів ФАО і ВООЗ, які зацікавлені в розробці міжнародних стандартів на харчові продукти. До складу членів входять усі країни, які повідомили Генерального директора ФАО чи ВООЗ про своє бажання стати членами. У 2005 році до складу Комісії входила 171 країна із загальним населенням 98 відсотків від усього населення Земної кулі. Членом-організацією Комісії є також Європейське Співтовариство.

**Регламент Комісії Кодекс Аліментаріус.** Зафіксовано і формально закріплено робочі процедури Комісії. Регламентом передбачено умови членства в Комісії, призначення посадових осіб Комісії, періодичність і порядок роботи сесій Комісії, процедури розробки стандартів, голосувань, розподіл бюджету і складання кошторисів витрат, робочі мови Комісії, створення допоміжних органів, підготовка протоколів і звітів Комісії тощо [3].

Згідно з Регламентом Комісія обирає Голову і трьох його заступників з числа представників, які обираються на кожній сесії. Голова і його заступники мають право переобиратися лише двічі, при цьому після закінчення другого терміну повноважень вони не можуть бути обраними протягом наступних двох років. Комісія є справді інтернаціональним органом. З моменту створення на посаді її Голови перебували представники понад 12 країн світу і ще більша кількість представників обіймали посаду його заступників.

Звичайно Комісія збирається на сесії раз на два роки почергово в штаб-квартирі ФАО у Римі й у штаб-квартирі ВООЗ у Женеві. У разі необхідності вона може збиратися частіше, проводити спеціальні або позачергові сесії. У пленарних засіданнях беруть участь до 600 представників країн-членів Комісії і спостерігачів з інших країн. При цьому національні делегації очолюються посадовими особами високого рангу, призначеними своїми урядами.

Місце і дата проведення кожної сесії визначається Генеральними директорами ФАО і ВООЗ. Вони ж за узгодженням з Головою Комісії або з Виконавчим комітетом готують попередній порядок денний кожної сесії, який розсилається всім членам Комісії не пізніше, ніж за два місяці до початку сесії. У перервах між сесіями від імені Комісії та як її виконавчий орган діє Виконавчий комітет, який проводить засідання безпосередньо напередодні кожної сесії Комісії. Згідно з Регламентом кожен член Комісії має один голос. Рішення Комісії приймаються більшістю голосів. Спостерігачі теж можуть брати участь в обговоренні питань, але без права голосу.

За умови дотримання положень чинного Регламенту Комісія може встановлювати порядок розробки всесвітніх стандартів, а також стандартів для певного регіону або групи країн. Комісія докладає усіх зусиль для досягнення злагоди стосовно застосування або зміни стандартів на основі консенсусу. Комісія призначає координаторів із її членів для будь-якої географічної зони (надалі "регіону") або групи країн, де вони координують роботу з підготовки проектів стандартів, методичних вказівок та інших рекомендацій для представлення до Комісії.

### **Адміністрація Комісії Кодекс Аліментаріус**

Секретар Комісії Кодекс Аліментаріус призначається спільним розпорядженням Генеральних директорів ФАО і ВООЗ після проведення відкритого конкурсу кандидатів по усьому світі. Секретарю в його роботі допомагає невеликий штат фахівців і технічних співробітників. Секретаріат розташований у штаб-квартирі ФАО в Римі. Багато допоміжних комітетів приймаються, фінансуються й обслуговуються урядами країн-членів, а Секре-

таріат Комісії координує діяльність і здійснює нагляд за роботою цих комітетів.

Наради Комісії і Виконавчого комітету повністю організують й обслуговують штатні співробітники, які працюють у Римі. Протягом року може проводитися до 20 нарад комітетів Комісії Кодекс Аліментаріус. Підготовка цих нарад — справа копітка: складання документів з кожного пункту порядку денного, відповідальність за організаційні питання, підготовка звітів про нараду до її закриття, контроль виконання прийнятих рішень та ін. [2].

### **Допоміжні органи Комісії Кодекс Аліментаріус**

Комісія має право створювати допоміжні органи, які вона вважає необхідними для завершення робіт з підготовки проектів стандартів, серед них:

- **Комітети Комісії Кодекс Аліментаріус ("кодексні" комітети)**, які готують проекти стандартів для внесення на розгляд Комісії і
- **Координаційні комітети**, через які регіони або групи країн координують діяльність щодо стандартів на харчові продукти в регіоні, включаючи розробку регіональних стандартів.

Особливість системи комітетів полягає в тому, що, за деякими винятками, кожен комітет розташовується в одній із держав-членів, яка відповідає за утримання комітету і адміністративні витрати. Визначення країн, що приймають комітети завжди на порядку денному Комісії [3].

**Комітети Комісії Кодекс Аліментаріус ("кодексні" комітети)** в свою чергу поділяються на комітети із загальних питань і комітети з окремих товарів.

#### *Комітети із загальних питань:*

- Комітет з харчових добавок;
- Комітет із забруднюючих домішок у харчових продуктах;
- Комітет з харчової гігієни;
- Комітет з маркування харчових продуктів;
- Комітет з методів аналізу і відбору проб;
- Комітет з харчування і продуктів для спеціального харчування тощо.

Ці комітети мають відношення до всіх комітетів з окремих груп товарів, а також до усіх без винятку стандартів на окремі товари. Тому комітети з загальних питань іноді називають "*горизонтальними комітетами*". Комітети із загальних питань розробляють широкі концепції і принципи щодо харчових продуктів, затверджують чи розглядають відповідні положення щодо стандартів Кодекс Аліментаріус на окремі товари. За порадою експертних наукових органів розробляються програмні рекомендації, що стосуються здоров'я і безпеки споживачів. Комітет консультує Комісію з таких фундаментальних питань: Регламент, правила, робочі процедури створення, діяльність комітетів і

спеціальних робочих груп Комісії, формування стосунків з іншими організаціями і загальні принципи, що лежать в основі підготовки всіх стандартів, технічних норм і правил та інших текстів Кодекс Аліментаріус.

Ці комітети також можуть розробляти стандарти, гранично допустимі рівні харчових добавок і забруднюючих домішок, технічні норми і правила чи інші методичні вказівки. Так, Комітет з харчової гігієни розробив "Гігієнічні норми і правила для прянощів і сушених ароматичних рослин", а Комітет з харчових добавок і забруднюючих домішок (розділений у 2006 р. на два комітети) розробив "Стандарт на гранично припустимі вмісти свинцю в харчових продуктах" [1,3].

**Комітети з окремих товарів.** На комітети з окремих товарів покладено відповідальність за розробку стандартів на окремі харчові продукти чи групи харчових продуктів. Для того, щоб відрізнити їх від "горизонтальних комітетів" і визначити коло обов'язків, їх часто називають "вертикальними комітетами". Комітети з окремих товарів збираються на свої засідання в разі необхідності, припиняють свою роботу на невизначений термін або ліквідуються, коли Комісія приймає рішення про те, що їхня робота виконана. Для розв'язання конкретних завдань, пов'язаних з розробкою нових стандартів, можуть створюватися спеціальні нові комітети. Нині діють п'ять комітетів з окремих товарів, які регулярно проводять свої засідання:

- Комітет з жирів і олій;
  - Комітет з риби і рибопродуктів;
  - Комітет зі свіжих фруктів і овочів;
  - Комітет з молока і молочних продуктів;
  - Комітет з перероблених фруктів і овочів.
- Зазначені нижче комітети з окремих товарів скликаються в разі необхідності та розпускаються на канікули чи ліквідуються за рішенням Комісії після завершення роботи. Створюються вони за необхідності розробки нового стандарту:
- Комітет із продуктів із зернових і бобових рослин;
  - Комітет із продуктів з какао і шоколаду;
  - Комітет з гігієни м'ясопереробки;
  - Комітет із природних мінеральних вод;
  - Комітет з цукрів;
  - Комітет з рослинних білків.

Приймаючі країни скликають наради допоміжних органів Комісії Кодекс Аліментаріус з інтервалами в один-два роки, залежно від необхідності. На засідання деяких комітетів Комісії Кодекс Аліментаріус збирається майже стільки ж учасників, скільки і на пленарне засідання Комісії [1, 3].

**Координаційні комітети.** Координаційні комітети забезпечують узгоджену роботу регіонів чи груп країн з розробки стандартів. Вони відповідають за роботу Комісії з урахуванням регіональних інтересів, а також країн, що розвиваються.

Основна задача полягає в наближенні до *Єдиного харчового стандарту*. Складність прийняття Єдиного харчового стандарту обумовлена існуванням різних правових, адміністративних і політичних систем. Уведення Єдиного харчового стандарту в усіх країнах світового співтовариства стає можливим лише за умов, що вони приймають Єдиний стандарт, додержуються Кодексу Аліментаріус і єдиної системи адміністративного регулювання.

Координаційні комітети можуть приймати різні країни. Засідання проводяться з інтервалом в один-два роки в одній із країн регіону на Ad hoc основі (для спеціальної задачі) за згодою Комісії і за участю представників усіх країн регіону. Звіти засідань надаються до Комісії для обговорення. Країна, що головує в координаційному комітеті, також є регіональним координатором для даного регіону.

На даний час існує шість координаційних комітетів ФАО/ВООЗ, по одному для кожного з наступних регіонів: по Африці, Азії, Європі, а також по країнах Близького Сходу, Латинської Америки і Карибського басейну, Північної Америки та Південно-Західної частини Тихого океану. Наприклад, членство у координаційному Комітеті ФАО/ВООЗ по Європі відкрито для всіх держав-членів ФАО і/чи ВООЗ, розташованих у географічному регіоні Європи, до яких приєднано також Ізраїль, Туреччину і Російську Федерацію.

Коло питань координаційного комітету — це проблеми і потреби регіону щодо стандартизації і контролю якості харчових продуктів; сприяння взаємному обміну інформацією з проблем, пов'язаних з контролем якості продуктів, рекомендації Комісії з розробки міжнародних стандартів на продукти, які мають виходити на міжнародний ринок, розробку регіональних стандартів тощо [1, 3].

### **Робота Комісії Кодекс Аліментаріус**

Основними напрямками роботи Комісії є *укладання Кодексу Аліментаріус та перегляд і адаптування стандартів Кодексу до сучасного рівня наукових знань і потреб країн-членів*.

**Укладання Кодексу Аліментаріус.** Відповідно до Статуту Комісії, однією з її головних задач є підготовка стандартів на харчові продукти та їхня публікація в Кодекс Аліментаріус. Вимоги до підготовки стандартів Кодексу регламентує документ: "Порядок розробки стандартів та споріднених текстів Кодексу", розміщений в "Посібнику з процедури Комісії Кодекс Аліментаріус" [3]. Нижче стисло наведено деякі основні положення, щодо процедури розробки стандартів згідно з Порядком. — *Пропозиції* про розробку стандарту вносять уряди однієї з країн чи допоміжного комітету Комісії. Як наслідок цієї роботи, складається документ для обговорення з коротким описом, у

якому йдеться про кінцеву мету майбутнього стандарту. Потім готується пропозиція щодо проекту, у якому вказуються терміни виконання роботи, відносна пріоритетність.

— *Комісія приймає рішення про доцільність* розробки стандарту з урахуванням результатів критичного аналізу, який регулярно здійснює Виконавчий комітет. За необхідності може бути створений новий допоміжний орган — звичайно це спеціалізована робоча група.

— *Секретаріат Комісії* організовує підготовку проекту запропонованого стандарту і розсилає його урядам країн-членів для коментарів.

— Коментарі розглядаються *допоміжним органом*, відповідальним за розробку проекту запропонованого стандарту. Цей допоміжний орган може внести розглянутий текст у Комісію як *проект стандарту*.

— Якщо Комісія приймає "проект стандарту", він направляється урядам для подальших коментарів. Після урахування зауважень допоміжним органом Комісія повторно розглядає проект і може прийняти його як *"стандарт Кодексу"*

— Услід завершального раунду коментарів Комісія приймає проект як офіційний текст *"стандарт Кодекс Аліментаріус"*, котрий включається до Кодексу Аліментаріус.

Стандарти, методичні вказівки чи інші тексти після публікації Секретаріатом Комісії й складають Кодекс Аліментаріус. Розробка більшості стандартів триває кілька років [1, 3].

Слід зазначити, із самого початку робота Кодексу Аліментаріус будувалася на наукових засадах. Комісія приймає рішення на підставі висновків незалежних наукових експертів, які представляють об'єднані за напрямками комітети ФАО і ВООЗ. Незалежність експертних комітетів від роботи Комісії Кодекс Аліментаріус та її підрозділів є запорукою об'єктивної наукової оцінки. Отже, стандарти на харчові продукти і рекомендації Комісії ґрунтуються на принципі суворого наукового аналізу.

**Перегляд і адаптування документів Кодексу.** Комісія, її допоміжні органи зобов'язані не допускати старіння стандартів Кодексу Аліментаріус, стежити, щоб вони відповідали сучасному рівню наукових знань і потребам країн-членів. Більшість країн нині потребують стандартів менш директивного характеру, ніж ті, що розроблялися в 70-і і 80-і роки минулого сторіччя. Комісія рахується з цим і поєднує багато старих і детальних стандартів з новими, створюючи більш загальні. Це дає позитивні наслідки. Адже зберігається позитивне старе і втрачаються нововведення, які застосовуються при виробництві нових харчових продуктів. Саме такий підхід зберігає традиції, спадкоємність, а також відкриває дорогу новітнім технологіям. Процедура переробки і злиття стандартів відповідає вищенаведеній процедурі підготовки нових стандартів [1, 3].

### Формат та структура стандартів Кодексу

З метою представлення товарних стандартів за максимальною однаковою формою розроблено посібник: "Формат для стандартів Кодексу на товари" [3]. Даний "Формат" містить також фрагменти тексту, які слід включати до стандартів у відповідному розділі. Розділи мають бути заповнені в кожному конкретному стандарті тільки так, як це відповідає змістові міжнародного стандарту на певний харчовий продукт. Форматом для товарних стандартів Кодексу визначено такі заголовки: *Найменування стандарту; Сфера застосування; Визначення; Основний склад і параметри якості; Харчові добавки; Контаміанти (забруднюючі домішки); Гігієнічні вимоги; Маса і міри; Маркування; Методи аналізу і відбору проб.*

Найбільшу групу стандартів на окремі продукти або групи продуктів у Кодексі Аліментаріус становлять **стандарту на окремі товари**. До основних товарів, включених до Кодексу Аліментаріус, відносяться:

- зернові, бобові і похідні продукти, у тому числі рослинні білки;
- жири й олії і продукти споріднених категорій;
- риба і рибні продукти;
- свіжі фрукти й овочі;
- перероблені і свіжозаморожені фрукти й овочі;
- фруктові соки;
- м'ясо і м'ясні продукти; супи і бульйони;
- молоко і молочні продукти;
- цукри, продукти з какао і шоколад та інші різні продукти.

**Загальні стандарти** чи Рекомендації Кодексу співставляються з рядом загальних правил і нормативів, які поширюються на усі групи харчових продуктів і стосуються *гігієни харчових продуктів; маркування продуктів; харчових добавок і контаміантів у харчових продуктах; методів аналізу і відбору проб; продуктів спеціального харчування; інспекції імпорту й експорту продуктів і системи сертифікації тощо.*

Як допоміжні органи Комісії Кодекс Аліментаріус, так і сама Комісія надають першорядного значення забезпеченню інтересів споживачів при розробці загальних стандартів і стандартів на окремі товари. Завдяки чітко структурованих стандартів у системі Кодекс Аліментаріус споживач одержує безпечні для здоров'я продукти. Передбачена в структурі стандарту на окремі товари інформація, включаючи його назву, сферу застосування, опис, маси і міри, маркування, має на меті не допустити, щоб споживача вводили в оману. Саме це і переконує, що куплений харчовий продукт дійсно відповідає тому, про що йдеться на етикетці. Положення щодо складових якості гарантує: споживач не одержить продукт нижче порогу рівня якості. Положення щодо харчових добавок, забруднюючих домішок і гігієни також стоять на варті охорони здоров'я споживачів [1, 3].

### Застосування стандартів Кодекс Аліментаріус

В усьому світі зростає інтерес до діяльності Кодексу Аліментаріус. Це свідчить про глобальне визнання філософії Кодексу Аліментаріус. Але на сьогодні багатьом країнам нелегко прийняти стандарти Кодексу Аліментаріус у законодавчому порядку. Різні правові рамки, адміністративні і політичні системи, а іноді й національні звичаї ускладнюють цей процес на шляху до гармонізації і стримують прийняття стандартів Кодексу Аліментаріус.

Але, незважаючи на ці труднощі, процес гармонізації набирає сили завдяки величезному бажанню міжнародного співтовариства полегшити торгівлю, а також прагненню споживачів у усьому світі мати доступ до безпечних і поживних харчових продуктів. Усе більше і більше країн приводять свої національні стандарти чи їх окремі розділи (особливо щодо безпеки) у відповідність до стандартів Кодексу Аліментаріус. Особливо помітно це у випадку з харчовими добавками, забруднюючими домішками і залишками, тобто з "невидимками".

Безперечно, уніфікація стандартів на харчові продукти сприяє охороні здоров'я споживачів і максимально полегшує міжнародну торгівлю. Саме тому Угоди, схвалені в ході *Уругвайського раунду переговорів* про застосування санітарних і фітосанітарних заходів та про технічні бар'єри в торгівлі, містять заклик до міжнародної уніфікації стандартів на харчові продукти.

### Втілення принципів Кодекс Аліментаріус в Угодах Уругвайського раунду

Під час Уругвайського раунду багатосторонніх переговорів з торгівлі (розпочався в Уругваї у 1986 р. і завершився в Марокко у 1994 р.) було створено Світову Організацію Торгівлі (СОТ), яка замінила Генеральну Угоду з Тарифів і Торгівлі (ГАТТ).

Країни-учасники раунду визнали, що деякі заходи національних урядів для захисту здоров'я своїх споживачів, тварин і рослин інколи можуть стати прихованими бар'єрами в торгівлі, а також бути дискримінаційними. Зважаючи на дані обставини, заключений Акт Уругвайського раунду завершився двома обов'язковими угодами: **Угодою** про застосування **санітарних і фітосанітарних заходів** (Угода СФС) і Угодою про **технічні бар'єри в торгівлі** (Угода ТБТ). Згідно з угодами заходи, встановлені урядами для захисту життя та здоров'я людей, тварин і рослин (лише в секторі сільського господарства), мають бути погоджені країнами і не містити прихованих обмежень щодо міжнародної торгівлі.

З метою сприяння виробництву безпечних харчових продуктів для національного та міжнародного ринків **Угода СФС** закликає уряди гармонізувати свої національні заходи або формувати їх на основі міжнародних стандартів, настанов та реко-



мендацій, які розробляють міжнародні органи стандартизації.

В Угоді СФС зафіксовано: уряди мають право вживати санітарні та фітосанітарні заходи необхідні для охорони здоров'я людей. Однак в ній вимагається застосовувати ці заходи лише тоді, коли йдеться про захист здоров'я людей. Вона не дозволяє урядам держав-членам СОТ проводити дискримінацію, застосовуючи різні вимоги до різних країн, за винятком випадків, коли є достатні наукові обґрунтування для цього. Тобто, забезпечуючи основу для гармонізації санітарних і фітосанітарних заходів, Угода СФС вимагає, щоб вони базувалися на наукових даних і впроваджувалися прозоро. Гармонізація може бути досягнута лише за умови, коли всі країни приймуть однакові стандарти. У загальних принципах Кодекс Аліментаріус вказується на способи, за допомогою яких країни-члени можуть прийняти Кодекс стандартів.

На практиці трапляється, що різні юридичні форми й адміністративні системи, а також національні погляди, концепції та суверенні права перешкоджають прогресу в узгодженні і стримують прийняття стандартів Кодексу. Однак, незважаючи на ці труднощі, процес узгодження набирає обертів завдяки могутнього міжнародного прагнення щодо сприяння торгівлі.

Водночас, метою **Угоди ТБТ** стало запобігання використанню національних чи регіональних вимог і стандартів загалом як необґрунтованих технічних бар'єрів у торгівлі. Угода щодо технічних бар'єрів у торгівлі спрямована на забезпечення того, аби технічні регламенти і стандарти, вимоги до пакування, маркування, нанесення знаків застереження, аналітичних чинників не створювали зайвих перешкод для торгівлі. Вона охоплює усі види стандартів, зокрема до якості харчових продуктів (крім санітарних та фітосанітарних вимог), численні заходи для захисту споживача від фальсифікації та економічного шахрайства. Угода ТБТ також підкреслює важливість визнання міжнародних стандартів. За таких умов країни-члени СОТ фактично зобов'язані використовувати міжнародні стандарти або їх окремі частини, крім випадків, коли міжнародний стандарт може бути неефективним або неприйнятним для даної країни.

#### **Аналіз ризику згідно з Кодекс Аліментаріус**

У ході переговорів про лібералізацію світової торгівлі продовольчими товарами у рамках ГАТТ на початку 1990-х років, коли країни-учасниці домовилися щодо скасування технічних бар'єрів у торгівлі, вони одночасно визначили наукову оцінку ризику як найкращий засіб, що допомагає гармонізувати законодавство про харчові продукти. Країна може перешкодити увезенню визначених харчових продуктів чи заборонити його лише у випадку, якщо науковим аналізом було доведено, що

ці продукти являють загрозу для населення чи навколишнього середовища. Тобто, науково обґрунтована оцінка ризику — це засіб для об'єктивної і загальновизнаної оцінки щодо нормативів і правил, які стосуються харчових продуктів, а також механізм урегулювання торгових суперечок. Багато в чому ці зусилля виявилися успішними.

Нині концепція ризику посіла чільне місце в регламентації безпечності харчових продуктів. Це пов'язано з тим, що для регулювання безпечності харчових продуктів і подолання конфліктів у торгівлі продовольчими товарами потрібні об'єктивні засади. Саме рішенням цих проблем й опікується Комісія ФАО/ВООЗ у справах *Codex Alimentarius*.

Таким чином, Угоди СОТ, вироблені в ході Уругвайського раунду, визнають важливість науково обґрунтованих стандартів для усунення штучних, невинуватих чи дискримінаційних бар'єрів у торгівлі продовольчими товарами. Стандарти, посібники й інші рекомендації Кодексу були конкретно визначені як базові для захисту споживача в рамках Угоди СФС. У даному контексті вони мають виняткове значення для захисту споживачів і для міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Зрештою, документи Комісії Кодекс Аліментаріус стали стандартом міжнародних вимог до безпечності харчових продуктів, а загальні принципи Кодекс Аліментаріус у відношенні харчових продуктів були зведені до необхідності:

- визначати істотні принципи гігієни харчових продуктів, що стосуються всіх ланок харчового ланцюга;
- рекомендувати як засіб досягнення більш повної безпечності харчових продуктів підхід, заснований на системі НАССР;
- указувати, як саме здійснювати ці принципи на практиці, радити, які конкретні технічні норми і правила можуть знадобитися для ланок харчового ланцюга, процесів чи товарів для підсилення гігієнних вимог.

За таких умов стандарти, настанови й інші рекомендації Кодексу здобувають безпрецедентного значення в сфері захисту споживачів у рамках міжнародної торгівлі харчовими продуктами. Як результат, рекомендації Комісії *Codex Alimentarius*, включаючи Систему НАССР, стали основою для розробки міжнародних вимог щодо безпечності харчових продуктів [4,5,6,7].

#### **Розвиток національного законодавства**

##### **Україні в світлі положень Кодекс Аліментаріус**

Процес інтеграції України до СОТ розвивається в напрямку гармонізації вітчизняного законодавства з міжнародним, адаптації національних стандартів безпечності харчової продукції до світових вимог. Слід зазначити, що основною розбіжністю у вітчизняному і європейському законодавстві є ставлення

до таких категорій як якість і безпечність продукту. В країнах ЄС якість харчових продуктів — це категорія суто комерційна, котра не підлягає контролю з боку держави. В Україні якість і безпечність харчових продуктів — єдине ціле, і тільки в такому випадку продукція відповідає вітчизняним стандартам. Важливим є також збереження українських смакових і технологічних традицій. Разом з тим, законотворчий процес в Україні нині орієнтований на приведення національного законодавства у відповідність до міжнародних вимог, визначених такими міжнародними угодами як Угоди СОТ по СФС і ТБТ тощо.

Відповідно до Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" Кабінет Міністрів України Постановою від 3 липня 2006 р. № 903 затвердив "Положення про Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус". Головою Комісії призначено чл.-кор. АМН України професора Проданчука М.Г. Згідно з даною Постановою, Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус (далі - Національна комісія) є консультативно-дорадчим органом, основними завданнями якої є:

- аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства і розробка пропозицій щодо удосконалення законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів;
- гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері;
- сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження.

Національна комісія відповідно до покладених на неї завдань:

- уніфікує науково-методичні підходи до розробки санітарних заходів, технічних регламентів, аналізу ризиків, визначення обов'язкових параметрів безпечності, а також до розроблення методів і визначення процедури забезпечення безпечності харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу;
- розробляє санітарні заходи;
- визначає процедуру та критерії уповноваження лабораторій, зокрема арбітражних, для проведення діагностичних досліджень з метою здійснення державного нагляду і контролю за безпечністю та якістю харчових продуктів;
- організовує проведення наукових та експертних досліджень з питань, що належать до її компетенції;
- бере участь у засіданнях спільної Комісії ФАО/ВООЗ із Зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус та її комітетів.

Національна комісія для виконання покладених на неї завдань утворює постійно діючі комітети і тимчасові робочі групи за відповідними напрямками діяльності. При цьому в структурі Національної комісії, як і Міжнародної Комісії Кодекс Аліментаріус, виділені "горизонтальні" (загальні) Комітети і "вертикальні" комітети з окремих питань, а також Комісії з "гарячих питань" [8].

Таким чином, нині в Україні відбувається інтенсивний процес гармонізації національного законодавства з міжнародним, спрямований на гарантування безпечності виробленої і закупаваної харчової продукції. У цій важливій справі провідним документом для реалізації загальних принципів є Кодекс Аліментаріус.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Что такое Кодекс Аліментаріус/Пер. с англ. –М.: Издательство "Весь Мир", 2006. –44 с.
2. Смоляр В.І. Історія харчування/ В.І. Смоляр. –К.: Медицина України, 2006. –351 с.
3. Комиссия "Кодекс Аліментаріус". Руководство по процедуре / Пер. с англ. –М.: Издательство "Весь Мир", 2007. –184 с.
4. Кодекс Аліментаріус. Гигиена пищевых продуктов. Базовые тексты / Пер. с англ. –М.: Издательство "Весь Мир", 2006. –76 с.
5. Кодекс Аліментаріус. Гигиена пищевых продуктов. / Пер. с англ. –М.: Издательство "Весь Мир", 2007. –124 с.
6. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі: програма технічної допомоги Європейського Союзу Тасіс Україні. – Європейська Комісія: Проект Тасіс "Створення механізму сертифікації та контролю стандартів сільськогосподарської продукції відповідно до вимог СОТ–СФС", 2005. –48 с.
7. Система НАССР: довідник. –Львів: НТЦ "Леонорм-Стандарт", 2003. –(Серія "Нормативна база підприємства"). –2003. –218 с.
8. Слободкін В.І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за умов їх розвитку: посібник [для фахівців санепідслужби] / В.І. Слободкін., В.М. Світа. –К.: НМАПО імені П.Л. Шупика і Центральна СЕС МОЗ України, 2007. –55 с.
9. Кодекс Аліментаріус в Інтернеті: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)