

Скриль В.В.

к.е.н., доцент,

Іванченко І. І.,

магістр,

Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВА В КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Скрыль В. В.

к.э.н., доцент

Иванченко И.И.,

магистр,

Полтавский национальный технический университет имени Юрия Кондратюка

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИВА В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Skryl V. V.

c. e. s., associate Professor,

I. I. Ivanchenko,

Poltava national technical University named after Yuri Kondratyuk

REQUIREMENTS FOR THE QUALITY OF BEER IN THE EUROPEAN UNION

У статті здійснено аналіз попиту на пиво у багатьох країнах. Проаналізовано основні вимоги до якості пива у Європі. Проведено аналіз ринку пива України. Виявлено недоліки якості. Встановлено, що при умові певної гармонізації національної системи технічного регулювання якості до систем технічного регулювання держав-членів ЄС, можливо підвищення конкурентоспроможності пива вітчизняного виробництва як на внутрішньому, так і на світовому ринку.

Ключові слова: *якість, безпечність, стандартизація, НАССР, норми.*

В статье осуществлен анализ спроса на пиво во многих странах. Проанализированы основные требования

к качеству пива в Европе. Проведен анализ рынка пива Украины. Выявлены недостатки качества. Установлено, что при условии определенной гармонизации национальной системы технического регулирования качества к системам технического регулирования государств-членов ЕС, возможно повышение конкурентоспособности пива отечественного производства как на внутреннем, так и на мировом рынке.

Ключевые слова: качество, безопасность, стандартизация, HACCP, нормы.

In the article it is made the analysis of the demand for beer in many countries. Analyzed the basic requirements for the quality of beer in Europe. It is made the analysis of the beer market of Ukraine. Identified deficiencies in the quality. It is established that if there is a degree of harmonization of the national system of technical regulation of quality to the systems of technical regulation of member states of the EU, may increase the competitiveness of the domestic production of beer both domestic and global market.

Keywords: quality, safety, standardization, HACCP, standards.

В усьому світі налічуються мільйони любителів пива. Традиції пивоваріння особливо розвинуті в Європі, яка постачає на ринок величезну кількість цього хмільного напою. На сьогодні існують близько тисячі сортів пива. Смакові характеристики різних видів можуть кардинально відрізнятися. У становленні стабільної різноманітності пива сильний вплив мають країни з найбільшим споживанням цього напою на душу населення (Чехія, Німеччина, Ірландія, Австрія, Фінляндія, Росія, Польща) і країни зі специфічною культурою виробництва (Ірландія, Бельгія, Бразилія, Японія). Пиво, будучи слабоалкогольним напоєм, в багатьох країнах виступає суперником міцних алкогольних виробів [1]. Пиво – третій за популярністю напій у світі (після води і чаю) і найпопулярніший алкогольний напій у світі. [2] Список країн, що найбільше споживають пиво на душу населення на рік наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Список країн за споживанням пива на душу населення

Місце	Країна	Споживання, дм 3
1	Чехія	156,9
2	Ірландія	131,1
3	Німеччина	115,8
4	Австралія	109,9
5	Австрія	108,3
6	Великобританія	99,0
7	Бельгія	93,0
8	Данія	89,9

9	Фінляндія	85,0
10	Люксембург	84,4
11	Україна	70,0

Лідерами у споживанні пива є Чехія, Ірландія, Німеччина та Австралія. Але, для споживачів пива цих країн найголовнішим фактором, який сприяє споживанню пива є його якість.

Отже, якість пива є одним із найважливіших факторів успішної діяльності будь-якого підприємства. На сьогодні в усьому світі стали суттєво жорсткішими вимоги, що висуваються споживачем до якості пива.

Сьогодні підприємства європейських країн все ширше застосовують ефективний економічний інструмент - систему якості, яка відповідає визнаним міжнародним вимогам, що містяться у міжнародних та європейських стандартах з якості та сертифікації. Ефективність цього інструмента зростає у зв'язку з прийняттям у багатьох країнах законодавства, яке встановлює жорсткі вимоги щодо безпечності продукції для здоров'я та життя людини, захисту прав та інтересів споживачів, охорони навколишнього природного середовища, тощо.

На сьогодні на ринку пива України діє більше 50 підприємств, але лідерство розділяють між собою чотири пивоварних холдинги, що займають 95,3% загального обсягу виробництва пива: Sun Inbev («САН Інтербрю Україна», Десна-Чернігів, Рогань-Харків, Янтар – Миколаїв), «Оболонь», Baltic Beverages Holding. (Славутич – Запоріжжя, Арсенал-Київ, Львівська пивоварня). SABMiller («Сармат», Донецький пивоварний завод). Саме тому український ринок пива можна вважати олігопольним. Крім великих гравців на ринку представлені пивзаводи меншого масштабу, що виробляють кожний близько 0,4 млн. дал. пива в рік. Це такі підприємства як ПАТ «Фірма «Полтавпиво»», ПАТ «Радомишль», «Пивзавод на Подолі», «Запорізький пивзавод №1», «Бердичівський пивзавод», «Микулинецький пивзавод «Бровар», об'єднання «Хмельпиво», «Уманьпиво», «Ніжинський пивзавод», Одеський завод «Гамбринус», Рівненський пивзавод і інші.

Проведені дослідження показали, перспективи виробництва та споживання українського пива, залежать від загального рівня платоспроможності населення й доступності продукції. З метою утримання рівня споживання виробники останнім часом намагалися стримувати зростання цін. Але, за останні півроку деякі броварники підвищили ціни на свою продукцію в середньому на 10-12%, інші все ж зуміли взагалі уникнути підвищення, згладжуючи наслідки подорожчання сировини за рахунок зниження власної рентабельності виробництва. Якщо ситуація не зміниться, то така перспектива в подальшому призведе до зменшення як обсягів виробництва, так і зниження рівня прибутковості цих підприємств. Саме під час кризи, на тлі скорочення виробництва та реалізації продукції, може відбутися перерозподіл ринкових часток гравців на ринку пива. Тому, виробникам пива необхідно шукати нові сегменти ринку. Як перспектива, та з урахуванням того, що у Європі споживання пива у двічі більше, ніж в Україні є підстава сподіватися на подальше збільшення обсягів його виробництва та його реалізації в країнах ЄС. Але, ринок Європи має певні вимоги серед основних можна зазначити наступні, а саме: технічні вимоги; екологічні вимоги; вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів.

Також продукти харчування, які імпортуються на територію ЄС мають відповідати умовам, які включають:

- загальні принципи і вимоги харчового законодавства (Регламент ЄП та Ради ЄС № 178/2002);
- реєстрацію імпортерами ЄС постачальників продукції з країни походження товару;
- 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 у продуктах харчування;

- спеціальні правила щодо генетично-модифікованих харчових продуктів та кормів, біо-білків і нових продуктів;
- спеціальні правила щодо окремих груп продовольчих товарів (мінеральних вод, какао, швидкозаморожених харчових продуктів) і продуктів харчування, спрямованих на конкретні групи населення (продукти для немовлят і дітей);
- конкретні маркетингові вимоги та вимоги щодо маркування, вимоги щодо вихідних матеріалів, складових кормів і кормів, призначених для конкретних поживних цілей;
- загальні правила щодо матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Перед півною галуззю України стоїть непросте завдання адаптуватись до європейських стандартів і норм в контексті курсу на євроінтеграцію. Як свідчить світовий досвід, членство у міжнародному інтеграційному об'єднанні дає національній економіці багато переваг від вільного доступу на ринки товарів, капіталів, робочої сили, інноваційних розробок тощо. Разом з тим, вступ до міжнародного інтеграційного об'єднання накладає на економіку низку обмежень, оскільки вона підпадає під єдині митні та регуляторні правила, стандарти, технічні регламенти та інші норми, які розробляються наднаціональними керівними органами інтеграційного об'єднання. Низьку динаміку експортних поставок до країн ЄС пива також спричинив комплекс факторів. Далася в знаки як світова фінансова криза 2008-2009 рр. так і наступна боргова криза в країнах ЄС. Однак ключовими факторами, які перешкоджають поширенню вітчизняної продукції на європейському ринку є невідповідність стандартам ЄС, низька конкурентоспроможність продукції і слабка маркетингова підтримка вітчизняних брендів.

На сьогодні українські підприємства формально дотримуються офіційних норм (стандартів), в яких немає ні слова про фактори можливої токсичності.

Тому європейські виробники пива враховуючи свої інтереси і зберігаючи здоров'я споживача дотримуються стандартів, шляхом прийняття єдиного стандарту якості та безпеки пива. Такий підхід дозволяє використовувати різні стандарти за умови, що досягаються поставлені цілі. Це, в свою чергу, дає можливість мінімізувати витрати на забезпечення відповідності продукції заданим стандартам і стимулює впровадження інновацій. Тому українським виробникам пива для досягнення європейської якості необхідно взяти до уваги такі європейські показники, як:

- показники гранично допустимого вмісту (ГДВ, мг/л) речовин, що визначають загальноприйнятні органолептичні показники якості пива як слабоалкогольного напою;

- максимально допустимі рівні (МДР) вмісту потенційно токсичних хімічних сполук у складі пива, виходячи з допустимої добової дози (ДДД, мг/кг маси тіла) споживання для дорослої людини;

- вимоги до інформаційного забезпечення, а саме зазначення на етикетці змісту показників якості пива (вміст етанолу, мас. %, кінцевого екстракту і масової частки вуглекислоти, термін придатності: "Вжити до"), токсикантів (нітратів, сивушних масел), а також корисних речовин у вигляді вітамінів та провітамінів.

Також у Європі існує вимога, яка вимагає позначення на кожній етикетці не тільки граничної дози споживання пива з урахуванням маси тіла людини, але і еквівалент маси абсолютного етанолу, якій відповідає дана порція пива (у всьому світі безпечною вважається добова норма 10 мг). Згідно з міжнародними нормами "Методичні вказівки до маркування харчових характеристик" [CAC/GL 2-1985 (REV. 1-1993, п. 3.4.4)] передбачають наявність даних кількості вітамінів і мінералів на одну порцію, розмір якої наведено на етикетці (табл. 2).

Таблиця 2 – Органолептичні і токсичні характеристики основних складових пивного бродіння які визначають смак і аромат пива в країнах

Євросоюзу

Речовина	Існуюча допустима концентрація, мг/л	Порогове значення смаку і запаху, мг/л	Середня смертельна доза мг/кг	Рівень токсичності	
				Україна	ЄС
І. Обмеження за токсичним критерієм:					
Етанол	1000	2,5	800-900	4	3
Бутиловий спирт	0,1	1,0-2,0	603	2	3
Етиловий ефір оцтової кислоти	0,2	1,0-10,0	7700	4	4
Ацетальдегід	0,001	0,01-0,03	400	3	3
Метилацетат	0,1	0,1	2900	2	4
Вінілацелат	0,2	0,3	1613	3	4
Діацетил	0,1	0,1-0,3	1600	3	4
Ацетоїн	3,0	8,0-20,0	1100	3	4
Вищі спирти C ₆ -C ₁₀	10,0	10,0-15,0	1500	4	4
Октанол	3,0	10,0	4000	4	4
Метанол	0,5	0,1	50000	3	3
Барбітурати	0,2	0,4	200	2	4
ІІ. Обмеження за класом аромату і смаку					
Ізоаміловий спирт	1,5	0,0004	3000	4	4
Диметилсульфід	0,03	0,10-0,12	3700	4	4
Пропіловий спирт	0,25	0,3	2260	3	4
Аліловий спирт	0,1	0,003	66	2	3

За ступенем токсичності при введенні в шлунок існує 4 рівні: 1- надзвичайнотоксичні, 2- високотоксичні, 3 – середньо токсичні, 4- малотоксичні отруйні речовини, тому згідно даних представлених у таблиці 2, можна відзначити, що у пиві країн Євросоюзу концентрація токсичних речовин є значно меншою, що свідчить про менший вплив на здоров'я споживачів. Щодо української продукції то їх переважна більшість концентрації токсичних речовин свідчить про їх високотоксичність та середньо токсичність. У таблиці 2 наведено нормативну межу основних продуктів бродіння. Останні розділені на дві групи. У першу включені потенційно токсичні речовини складу пива, ГДС яких слід обмежити за токсикологічним критерієм, але не по класу аромату і смаку, так як вони не спотворюють комплексне відчуття (flavour) пива. У другу входять потенційно токсичні речовини складу пива, ГДС яких потрібно лімітувати не за

токсикологічному критерієм (класу), а по класу аромату і смаку, які надають пиву несприятливі органолептичні властивості.

Наприклад, у пиві вітчизняних сортів діацетил, який служить параметром для оцінки ступеню дозрівання, він утворюється у процесі головного бродіння дріжджами, виявлений в концентраціях 0,4-1,0 мг/л, у закордонній продукції - на рівні 0,2-0,5 мг/л. Це однозначно свідчить про необхідність дотримання двох нормативів ЄС: гранично допустимого вмісту (ГДВ) діацетилену в одиниці об'єму пива з урахуванням його впливу на органолептику продукту і максимально допустимого рівня вживання (МДР) на 1 кг маси тіла людини, що обмежує дозу, безпечну для організму. Адже дані стандарти є еталонами ЄС, за ними оцінюються національні заходи та правила, що стосуються якості продукції пивоварної галузі.

Тому застосування та дотримання вищеперерахованих стандартів полягає в тому, що для створення пива зі зниженими токсичними властивостями необхідно вжити ряд заходів:

- нормувати вміст у пиві потенційно токсичних речовин, позитивно впливають на споживчі органолептичні властивості напою, не вище рівня порогу їх токсичного впливу (це призведе до зниження пивного алкоголізму);

- нормувати вміст у пиві потенційно токсичних речовин, які несприятливо впливають на смак і аромат напою, на рівні порогів їх органолептичного сприйняття (таким чином буде забезпечено гідне якість продукту);

- законодавчо вимагати дотримання технології пивоваріння, що передбачає зменшення попадання та нагромадження в готовому продукті потенційно токсичних хімічних сполук, а також збереження (збагачення) у готовому продукті біологічно активних сполук зі складу пивоварного сировини, що визначають цілющі властивості пива.

Отже, якість вітчизняного пива поки що не в повній мірі відповідає усім вимогам Євросоюзу. Але, у складних економічних умовах якість пива поступово покращується, тому що цей показник – один з важливіших критеріїв

конкурентоспроможності товарів. Перспективи розвитку ринку пива пов'язані з засобами державного регулювання сфери торгівлі методом підтримки вітчизняного виробника. Також важливу роль відіграє створення та посилення інфраструктури торгівлі, конкурентного середовища, посилення контролю за якістю товарів та дотриманням правил торгівлі.

Тому, для забезпечення якості продукції українських товаровиробників Верховною Радою України було внесено зміни в законодавчу базу. Так, 20 вересня набув чинності положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Експерти називають його євроінтеграційним, бо за стандартами безпечності харчових продуктів, які запроваджують, він наближує Україну до Європи.

Набрання чинності зазначеного закону – це дуже важливий крок. Він корисний і для споживачів, і для виробників харчових продуктів, і для України в цілому як держави, що підписала Угоду про Асоціацію з Євросоюзом і взяла на себе певні зобов'язання в галузі санітарних та фітосанітарних заходів.

Цим законом встановлюється принципово новий підхід до забезпечення безпечності харчових продуктів. Основна відповідальність за безпечність харчових продуктів покладається на операторів ринку харчових продуктів (на виробників, інших суб'єктів господарювання, які транспортують, зберігають, пакують або реалізують харчові продукти), а контроль держави спрямований не на готовий продукт, а на виробництво та обіг. І можна з'ясувати, чи харчовий продукт є безпечним, на початковій стадії, а не, скажімо, за фактом отруєння. Це посилює захищеність споживачів, які будуть впевнені, що купують безпечний харчовий продукт. Підкреслю, що ми говоримо саме про безпечність, якість – це вже інша характеристика харчового продукту.

Виробники виграють також. Дехто зараз може вважати, що запровадження постійно діючих процедур, які засновані на принципах НАССР, це додаткове навантаження на бізнес. Але практика застосування цих процедур в європейських

країнах, в США, в Канаді, в Австралії довела їх ефективність. Сам виробник може контролювати себе та перевіряти. І якщо під час виробничого процесу з'ясує, що щось пішло в нього не так і харчовий продукт став небезпечним, він не випустить його на ринок. Він врегулює ситуацію внутрішніми процедурами і не буде покараний компетентним органом. Тому для багатьох виробників постійно діючі процедури, що засновані на принципах НАССР, і простежуваність – як рятувальний жилет у морі.

Цей закон стосується не лише виробників, а й усіх суб'єктів господарювання, які мають відношення до харчових продуктів. Або вони їх виробляють, або постачають, або зберігають, або пакують, або реалізують – всі охоплюються терміном «оператори ринку». І в законі чітко прописано, що кожен оператор ринку відповідає лише в межах своєї діяльності. Система простежуваності і постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР, дозволяють чітко визначити, хто саме винен, якщо трапився прикрий випадок появи на ринку небезпечного харчового продукту.

За це передбачені штрафи. Згідно з новим законом, вони значно збільшуються у порівнянні з чинними. Але виробник, який працює чесно та добросовісно, дотримується встановлених вимог, буде убезпечений від такого ризику десь на 90%.

Також, закон зменшить регуляторне навантаження, бо відміняє багато документів, які необхідно зараз отримувати операторам ринку згідно з чинною системою. Він викладає в новій редакції закон «Про безпечність та якість харчових продуктів». І вносяться зміни ще приблизно в 17 нормативно-правових актів. Завдяки цим змінам створюється один компетентний орган, який буде здійснювати перевірки операторів ринку, та скасовується необхідність отримувати документи, які зараз вимагаються. Наприклад, висновки санітарно-гігієнічної експертизи, ветеринарно-санітарної експертизи. Такі висновки не будуть потрібні, оскільки вони не мають відношення до безпечності харчових продуктів.

Даний законопроект є дуже важливим, але лише першим кроком на складному шляху впровадження європейських стандартів безпеки харчових продуктів у нашій країні. Найскладнішими будуть наступні кроки на шляху впровадження норм цього та інших законів у практичній діяльності виробників харчових продуктів. У цьому контексті важливим кроком є інформаційне забезпечення та інформаційний супровід впровадження системи простежуваності і постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Це питання є особливо важливим для малих і середніх виробників сільськогосподарської продукції та її переробників. На сьогодні, на жаль, досить невелика частка операторів продуктового ринку знайома з основними принципами системи НАССР, а ще менше з них готові до їх впровадження [3].

Також варто відмітити, починаючи з 2016 року жодне українське підприємство не зможе експортувати продукцію, не запровадивши системи контролю якості та внутрішнього аудиту. І як вже зазначалось вимоги Європейського союзу високі. Ці вимоги гарантують високу безпеку, якість продукції і можливість торгувати не тільки на ринку ЄС, а й на інших міжнародних ринках, диференціювати збут, будувати ефективну стратегію продажу.

Література:

1. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів: навч. посіб. / А.А. Дубініна [та ін.] – К.: Професіонал, 2004. – 240 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров: учеб. пособие. – Ростов н/Д: МарТ, 2001. – 208 с.
3. Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів <http://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/Ukraine++EU+export-import+helpdesk+/Non-tariff+regulation>