



Відомості країн-членів СОТ

Інформаційний бюлетень

Випуск 42
Липень 2014

ЗМІСТ

ЄС: оновлення переліку харчових
добавок, дозволених для вико-
ристання в м'ясній продукції _____ -1-

ЄС: розширення переліку мінеральних
речовин, що використовуються у
виробництві біологічно активних
добавок _____ -2-

ЄС: розширення переліку дозволених
для використання харчових
добавок _____ -3-

Цей бюлетень підготовлено в рамках проекту «Торговельна політика і практика в Україні». Мета проекту - зміцнення спроможності України виконувати свої зобов'язання щодо членства у Світовій Організації Торгівлі.

Бюлетень містить інформацію, що може бути корисною для українських експортерів.

Проект реалізує Інститут економічних досліджень і політичних консультацій у співпраці з Міністерством економічного розвитку і торгівлі України та Національною радою торгівлі Швеції за фінансової підтримки Уряду Швеції. Погляди та інтерпретації, представлені у цій публікації, не обов'язково відображають погляди Уряду Швеції.

ЄС: оновлення переліку харчових добавок, дозволених для використання в м'ясній продукції

У другій половині червня 2014 року ЄС проінформував СОТ про ухвалення 4 червня 2014 року Регламенту Комісії (ЄС) № 601/2014 про внесення змін до Регламенту ЄС № 1333/2008 щодо категорій м'яса, призначених для харчування, й використання певних харчових добавок в м'ясних напівфабрикатах (зокрема, куркуміну, карамелі, паприки, оцтової кислоти, молочної кислоти, фосфатів, нітратів, альгінатів тощо). Документ набув чинності 25 червня 2014 року.

20 червня 2014 року ЄС оприлюднив повідомлення про ухвалення 4 червня 2014 року Регламенту Комісії (ЄС) № 601/2014 про внесення змін до Додатку II Регламенту ЄС № 1333/2008.¹

Додаток II зазначеного регламенту встановлює перелік харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах, а також умови їх використання відповідно до директив ЄС №94/35/ЄС, №94/36/ЄС, № 95/2/ЄС. Цей перелік може бути змінений відповідно до загальної процедури, зазначеної у Регламенті Європейського парламенту і Ради №1333/2008, або з ініціативи Європейської Комісії. Він включає дозволені для використання харчові добавки з прив'язкою до основних категорій продуктів харчування.

Відповідно до ухваленого документу передбачено декілька змін. По-перше, відбулось уточнення підкатегорій, віднесених до поняття «м'ясо».

По-друге, відбулось оновлення списку харчових добавок, дозволених для використання у виробництві м'ясної продукції. Зокрема, в результаті одержаних Європейською Комісією запитів від підприємств ЄС з проханням дозволити використання деяких видів добавок у виробництві м'ясних напівфабрикатів, більшість з них були включені до загального переліку дозволених харчових добавок відповідно до Додатку II Регламенту ЄС № 1333/2008. В першу чергу, це рішення було зумовлено необхідністю підтримки обігу на ринку ЄС продуктів, що є традиційними для деяких країн-членів ЄС.

Зокрема, було дозволено використовувати в м'ясних продуктах такі харчові добавки:

- Е 100, Е 120, Е 150(a-d), Е 160с, Е 162 для фарбування певних видів м'ясної продукції;
- оцтова кислота й ацетати (Е 260- 263), молочна кислота й лактати (Е 270, Е 325-327), аскорбінова кислота (Е 300-302), лимонна кислота і цитрати (Е 330-333);
- фосфорна кислота й фосфати (Е 338-452) лише для певних м'ясних продуктів, до яких додано соляний розчин;
- нітрити (Е 249-250) в якості консерванту в деяких традиційних продуктах;
- альгірати (Е 401 - 404), а також домішки Е 407, Е 407а, Е 410, Е 412, Е 413, Е 415, Е 1414, Е 1442, Е 1414, Е 1442, зокрема, в м'ясних напівфабрикатах, що складаються з частин м'яса або обробленого м'яса (фарш, нарізка, м'ясні рулети тощо);
- карбонати натрію (Е 500) в якості зволожувача в м'ясних продуктах з птиці.ⁱⁱ

Головною метою проекту є підвищення рівня безпеки харчових продуктів. Документ набув чинності 25 червня 2014 року.

У 2013 році експорт м'ясної продукції у загальному обсязі експорту України до країн-членів ЄС склав 1,2 млн дол. США. Протягом останніх трьох років (2011-2013 рр.) він зріс більше ніж у 14 разів.

З огляду на зазначене, а також на підписання економічної частини Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом вказаний напрям торгівлі для нашої держави є досить перспективним.

ЄС: розширення переліку мінеральних речовин, що використовуються у виробництві біологічно активних добавок

Наприкінці червня 2014 року Європейський Союз оприлюднив повідомлення про розробку Проекту змін до директиви 2002/46/ЄС Європейського парламенту і Ради щодо (6S)-5-метил тетрагідрофоліевої кислоти та солі глюкозаміну, які використовуються у виробництві біологічно активних харчових добавок. Ухвалення документу очікується наприкінці квітня 2015 року.

Кінцевий термін надання коментарів – 25 серпня 2014 року.

26 червня 2014 року ЄС проінформував СОТ про розробку Проекту змін до директиви 2002/46/ЄС Європейського парламенту і Ради.ⁱⁱⁱ

Відповідно до документу передбачається включення таких мінеральних речовин, як (6S)-5-метіл тетрагідрофолієва кислота та солі глюкозаміну, до переліку мінеральних речовин, дозволених для використання у виробництві біологічно активних добавок, передбачених у Додатку II до Директиви 2002/46/ЄС.

Головною метою проекту є розширення зазначеного переліку шляхом внесення нових мінеральних речовин, які можуть використовуватися для виготовлення харчових добавок.^{iv} Водночас, відповідно до статті 14 Директиви 2002/46/ЄС, включення будь-яких нових положень щодо вітамінів та мінеральних речовин, що використовуються у виробництві харчових добавок й можуть впливати на здоров'я населення, можуть вноситись до законодавства ЄС виключно після узгодження з Європейським органом з безпеки харчових продуктів.

На основі висновків цього органу (6S)-5-метіл тетрагідрофолієва кислота та солі глюкозаміну були визнані безпечним для здоров'я людини джерелом фолієвої кислоти й дозволені для включення до зазначеного переліку. Зокрема, глюкозамін бере участь у синтезі сполучних тканин людини, та завдяки цьому може сприяти гальмуванню процесів руйнування суглобового хряща та стимулюванню його регенерації, що й зумовило використання цієї органічної хімічної речовини в медицині.

З огляду на значний попит на товари, у виробництві яких використовуються хімічні речовини, хімічна галузь України має значний експортний потенціал. За даними Міжнародного торговельного центру у 2011-2013 роках експорт органічних хімічних речовин до країн-членів ЄС становив, в середньому, 168,1 млн дол. США. Це близько 39% від загального експорту цієї категорії товарів з України до країн світу.

ЄС: розширення переліку дозволених для використання харчових добавок

У першій половині червня 2014 року Європейський Союз оприлюднив повідомлення про внесення змін до Регламентів (ЄС) № 1333/2008 та № 231/2012 щодо використання етилового лауроїл аргінату як консерванту

До відома:

Коментарі з приводу нотифікації можуть подаватись протягом 60 днів з дати її оприлюднення. Коментарі можна надсилати до Міністерства економічного розвитку і торгівлі (див. нижче контактну інформацію)

Відділ обробки запитів і нотифікацій та інформаційного забезпечення Департаменту співробітництва з СОТ та з питань торговельного захисту Міністерства економічного розвитку і торгівлі України

тел.: + 38 044 521-13-50
тел./факс: + 38 044 596-68-39
E-mail: ep@me.gov.ua

Інститут економічних досліджень та політичних консультацій

тел.: + 38 044 278-63-42
+38 044 278-63-60

факс: + 38 044 278-63-36

Контактна особа: Анна Опанасенко
E-mail: opanasenko@ier.kiev.ua

Відповідальна за випуск:

Катерина Фурманець

E-mail: pilkevich@ier.kiev.ua

в деяких термічно оброблених м'ясних продуктах. Документ ухвалено 15 травня 2014 року.

10 червня 2014 року ЄС повідомив СОТ про ухвалення Регламенту ЄС № 506/2014 від 15 травня 2014. Відповідно до документу передбачається внесення змін до Додатку II Регламенту Європейського парламенту і Ради (ЄС) № 1333/2008 і Додатку до Регламенту Комісії (ЄС) № 231/2012 стосовно етилового лауроїл аргінату як консерванту, що використовується в деяких термічно оброблених м'ясних продуктах.^v Документ набув чинності 5 червня 2014 року.

Ухвалення документу зумовлене технологічною необхідністю використання етилового лауроїл аргінату в якості консерванту в термічно оброблених м'ясних продуктах. Зокрема, його використання сприяє поліпшенню мікробіологічних якостей цих продуктів харчування, гальмування розвитку (знищення) шкідливих мікроорганізмів, в першу чергу, лістерій. Отже, головною метою документу є підвищення рівня безпеки харчових продуктів.

Зазначимо, що у липні 2013 року Європейський орган з безпеки харчових продуктів опублікував результати дослідження щодо шкідливого впливу етилового лауроїл аргінату на організм людини. Було доведено, що мінімально допустимий рівень добового надходження (ДСП) цієї хімічної речовини (0,5 мг/кг/день) для всіх груп населення не перевищується.^{vi} У зв'язку з цим, використання етил лауроїл аргінату в термічно оброблених м'ясних продуктах було визнано безпечним й технологічно обґрунтованим з точки зору забезпечення якості цих продуктів.

В результаті, зазначена хімічна речовина була включена до переліку дозволених для використання харчових добавок (до Додатку II до Регламенту (ЄС) № 1333/2008 та Додатку до Регламенту Комісії (ЄС) № 231/2012). При цьому для неї був визначений окремий код - «Е 243». Водночас, з переліку м'ясних продуктів, для виробництва яких може бути застосована ця добавка, були виключені сосиски з вмістом емульгаторів, копчені ковбаси та печінкова паста.

ⁱ Відповідно до нотифікації ЄС G/SPS/N/EU/83 від 20 червня 2014 року

ⁱⁱ З повним текстом документу можна ознайомитись за адресою:

http://members.wto.org/crnattachments/2014/sps/EEC/14_2799_00_e.pdf

ⁱⁱⁱ Відповідно до нотифікації ЄС G/TBT/N/EU/217 від 26 червня 2014 року

^{iv} З повним текстом документу можна ознайомитись за адресою:

http://members.wto.org/crnattachments/2014/tbt/EEC/14_2852_00_E.pdf

^v Відповідно до нотифікації ЄС G/SPS/N/EU/80 від 10 червня 2014 року

^{vi} З повним текстом документу можна ознайомитись за адресою:

http://members.wto.org/crnattachments/2014/sps/EEC/14_2611_00_e.pdf