

ГАРМОНІЗАЦІЯ РЕГЛАМЕНТІВ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В УКРАЇНІ З МІЖНАРОДНИМИ ВИМОГАМИ

Т.В. Адамчук

ДП “Науковий центр превентивної токсикології, харчової та хімічної безпеки
імені академіка Л.І. Медведя МОЗ України”, м. Київ

Резюме. В статті наведені основні нормативні документи України та міжнародні стандарти, які регулюють використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів. Проведено порівняльний аналіз Регламенту ЄС 1333/2008 з українським законодавством та законодавством Митного союзу щодо регламентації харчових добавок.

Ключові слова: харчові добавки, безпечність, максимально допустимі рівні, регламентація, гармонізація.

Резюме. В статье приведены основные нормативные документы Украины и международные стандарты, регулирующие использование пищевых добавок в производстве пищевых продуктов. Проведен сравнительный анализ Регламента ЕС 1333/2008 с украинским законодательством и законодательством Таможенного союза по регламентации пищевых добавок.

Ключевые слова: пищевые добавки, безопасность, максимально допустимые уровни, регламентация, гармонизация.

Summary. The article describes the basic regulations of Ukraine and international standards governing the use of food additives in food production. A comparative analysis of Regulation EC 1333/2008 of the Ukrainian legislation and the legislation of the Customs Union on the regulation of food additives.

Key words: food additives, safety, maximum use levels, regulation, harmonization.

Безпека харчової продукції та продовольчої сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальновизнаних у світі засадах. Ця сфера діяльності у суспільстві має надзвичайно важливі гуманітарний, соціальний, економічний і політичний аспекти.

Харчові добавки, які є природними або синтезованими речовинами і спеціально вносяться до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей (органолептичних, технологічних та ін.), відносяться до показників безпечності харчових продуктів. Харчові добавки можуть залишатися у харчових продуктах у незмінному стані або у вигляді речовин, які утворюються після їхньої хімічної взаємодії з компонентами харчових продуктів.

Пріоритетність безпечності та якості харчових продуктів для нашої держави знайшла своє відображення у Національному плані дій на 2013 рік щодо впровадження Програми економічних реформ на 2010-2014 роки “Заможне суспільство, конкурентоспроможна економіка, ефективна держава”, затвердженого Указом Президента України.

У відповідності з цим Національним планом проходить перегляд українського законодавства у

сфері регламентації харчових добавок з метою адаптації системи санітарних і фітосанітарних заходів до законодавства Європейського Союзу. Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 20.03.2013 № 218 передбачено затвердження з урахуванням Регламенту ЄС №1331/2008 порядку державної реєстрації харчових добавок, ароматизаторів та ензимів, та з урахуванням Регламенту ЄС №1333/2008 — санітарних правил і норм щодо їх застосування, у тому числі їхнього переліку, дозволеного для використання в харчових продуктах.

Основними документами, які регламентують використання харчових добавок в Україні, є :

- Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Згідно зі статтею 30 цього Закону використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів та у харчових продуктах, що знаходяться в обігу, дозволяється після їх реєстрації центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Харчові добавки заносяться до відповідного реєстру за зверненням виробника та/або продавця (постачальника) або за рекомендацією Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус на підставі затверджених Головним державним санітарним лікарем України санітарно-епідеміологічних нормативів стосовно рівня включень таких харчових добавок у певних видах харчових продуктів та висновку

державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Харчова добавка дозволяється до використання в Україні за умов, якщо: існує в ній обґрунтована технологічна необхідність і ця мета не може бути досягнута іншими технологічно доступними засобами; харчова добавка не являє собою небезпеки для здоров'я споживача на рівні використання, на якому пропонується, що може бути встановлено на підставі доступних наукових доказів; харчова добавка не вводить споживача в оману. Порядок реєстрації харчових добавок встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

- Закон України “Про ратифікацію Протоколу про вступ України до Світової організації торгівлі” від 10 квітня 2008 року 250-VI. Згідно з Конституцією України і Законом “Про міжнародні договори України” цей документ є частиною чинного національного законодавства України. Протоколом про вступ України до СОТ та Угодою про використання санітарних та фітосанітарних заходів визначено, що всі члени цієї організації базують свої санітарні та фітосанітарні заходи на міжнародних стандартах.
- Санітарні Правила і Норми по застосуванню харчових добавок, затвержені Наказом МОЗ України № 222 від 23.03.1996 р., а саме I. Загальна частина; II. Спеціальна частина цих правил, додаток 2 “Перелік продуктів, що не підлягають забарвленню”. Додаток 1 (перелік дозволених харчових добавок, їх сфера використання та максимально-допустимі рівні) цих правил втратив чинність (Наказ МОЗ України № 218 від 23.07.1998 р.).
- МБТиСН № 5061-89 “Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов” (Частина IV розділ 4.Б “Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах”). У цьому документі для деяких харчових добавок вказано їх сферу використання та максимально-допустимі рівні вмісту в харчових продуктах (наприклад барвників, консервантів, антиоксидантів та ін.).
- Постанови Кабінету Міністрів України “Перелік харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах”: № 12 від 04.01.1999 р., N 342 від 17.02.2000 р.; № 1140 від 21.07.2000 р.; № 1656 від 08.11.2000 р.; № 674 від 21.06.2001 р.; № 143 від 11.02.2004 р. Починаючи з 1999 року і до 2005 року “Перелік харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах”, затверджувався Постановами Кабінету Міністрів України. В цих постановах Кабінету Міністрів вказано тільки перелік харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах, без зазначення сфери їх використання.
- Постанови Головного державного санітарного

лікаря України “Про затвердження значень гігієнічних нормативів вмісту харчових добавок”. Постановами Головного державного санітарного лікаря України затверджується сфера використання кожної дозволеної харчової добавки та її максимально-допустимі рівні в харчових продуктах. Але, що стосується постанови Кабінету Міністрів України № 12 від 04.01.1999 р., то для харчових добавок, які ввійшли до цієї постанови, Головним державним санітарним лікарем України не визначено сфери їх використання (не затвержені значення гігієнічних нормативів вмісту харчових добавок).

Основними документами міжнародного та європейського законодавства у сфері використання харчових добавок є:

- Загальний стандарт Кодексу на харчові добавки “CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES” Codex Stan 192-1995.
- Регламент ЄС № 1331/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року, що встановлює спільну дозвілну процедуру для харчових добавок, харчових ферментів та ароматизаторів.
- Регламент ЄС № 1333/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про харчові добавки.

На території країн Митного союзу діє Технічний регламент “Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств” (ТР ТС 029/2012), прийнятий Рішенням Ради Євразійської економічної комісії № 58 від 20.07.2012 р. і введений в дію з 01.07.2013 р. Технічний регламент Митного союзу майже повністю гармонізований з Регламентом ЄС № 1333/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про харчові добавки.

Порівняльний аналіз української нормативної бази щодо вмісту харчових добавок у харчових продуктах ускладнений тим, що в Регламенті ЄС № 1333/2008 і Codex Stan 192-1995 використовується система категорій харчових продуктів, які мають чіткі визначення. В українських нормативних документах вказано конкретні назви харчових продуктів, які не завжди можна ідентифікувати з категоріями харчових продуктів, визначених міжнародним законодавством. Система категорій харчових продуктів — це метод класифікації, який поширюється на всі харчові продукти. Коди категорій харчових продуктів не є їх юридичними визначеннями і не призначені для цілей нанесення торговельних ярликів. Система категорій харчових продуктів ґрунтується на таких принципах:

- ієрархічність, тобто коли добавка дозволяється для використання у загальній категорії, то вона дозволена до використання і в усіх її підкатегоріях, якщо не вказане інше. Подібним чином, коли добавка дозволяється для використання у

- певній підкатегорії, вона дозволена для використання і у подальших підкатегоріях або в окремих продуктах харчування, вказаних у підкатегорії;
- за основу беруться назви виробів або харчових продуктів, під якими ці продукти реалізуються, якщо не вказане інше;
 - принцип переходу, тобто у системі категорій харчових продуктів не потрібно окремо вказувати складені продукти харчування (наприклад готові блюда, такі як піца, через те, що вони можуть містити у пропорційній кількості всі добавки, дозвалені для використання в їхніх компонентах), за винятком випадків, коли в складеному продукті харчування необхідна добавка, не дозволена для використання в будь-якому з його складових.

Вважаємо доцільним прийняття системи категорій харчових продуктів Регламенту ЄС 1333/2008, яка в основному відповідає такій, що надана стандартом Кодексу по харчових добавках (Codex Stan 192-1995). Це дасть змогу уникнути розбіжностей і невідповідностей щодо сфери використання харчових добавок.

Функціональні класи харчових добавок, вказані в Регламенті ЄС № 1333/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року, майже повністю відповідають українській класифікації, наведеній в СанПіН по застосуванню харчових добавок (Наказ МОЗ України № 222 від 23.03.1996 р.), і Технічному регламенту щодо правил маркування. Але необхідно зауважити, що до

існуючої в Україні класифікації треба додати наступні класи харчових добавок: “Покращувачі аромату”, “Пакувальні гази”, “Носії” та відрегулювати деякі назви їх класів.

У Регламенті ЄС 1333/2008 вказані обмеження щодо продажу деяких харчових добавок кінцевим споживачам, а саме: продаж барвників E 123, E 127, E 160b, E 173 та E180 не може здійснюватися кінцевому споживачеві. Крім того, в цьому документі наведено перелік харчових барвників, які можуть використовуватись у формі лаків (E 100 куркумін, E 102 тартразин, E 104 хіноліновий жовтий, E 110 жовтий “сонячний захід”, E 120 кармін, E 122 азорубін, E 123 амарант, E 124 понсо 4R, E 127 еритрозин, E 129 спеціальний червоний AC, E 131 патентований синій V, E 132 індигокармін, E 133 діамантовий синій FCF, E 141 мідні комплекси хлорофілів, E 142 зелений S, E 151 діамантовий чорний PN, E 155 коричневий HT, E 163 антоціани, E 180 літолрубін BK). Ці положення Регламенту ЄС 1333/2008 можуть бути прийняті в українському документі.

У таблицях 1 і 2 Додатку 2 Регламенту ЄС 1333/2008 зазначено переліки харчових продуктів, в яких не дозволяється присутність харчової добавки або барвника внаслідок принципу перенесення. Згідно з принципом перенесення наявність харчової добавки може бути дозволена у складі багатоінгредієнтних харчових продуктів, якщо дозволена її присутність в одному з інгредієнтів цього харчового продукту, а також у його

Таблиця 1 Додатку 2

Харчові продукти, в яких забороняється присутність харчової добавки внаслідок принципу перенесення

1	Необроблені харчові продукти
2	Мед
3	Неемульговані олії і жири тваринного та рослинного походження
4	Масло
5	Пастеризоване та стерилізоване молоко без використання ароматизаторів (включаючи ультрапастеризоване молоко) та пастеризовані вершки без використання ароматизаторів (за виключенням вершків зі зниженим вмістом жиру)
6	Ферментовані молочні продукти без використання ароматизаторів та не піддані термічній обробці після ферментації
7	Маслянка без використання ароматизаторів (за виключенням стерилізованої)
8	Природна мінеральна вода, джерельна вода та інші води питні бутильовані
9	Кава (за виключенням розчинної кави з використанням ароматизаторів) та кавові екстракти
10	Листовий чай без використання ароматизаторів
11	Цукри
12	Суха паста (макарони), за виключенням пасти без вмісту глютену та пасти для гіпопротеїнових дієт

Таблиця 2 Додатку 2

Харчові продукти, в яких забороняється присутність барвників внаслідок принципу перенесення

1	Необроблені харчові продукти
2	Всі води питні бутильовані
3	Молоко незбиране (повножирне), напівзнежирене та знежирене, пастеризоване або стерилізоване (включаючи ультрапастеризоване молоко)
4	Шоколадне молоко
5	Ферментоване молоко (без використання ароматизаторів)
6	Консервоване молоко(без використання ароматизаторів)
7	Маслянка (без використання ароматизаторів)
8	Вершки та сухі вершки (без використання ароматизаторів)
9	Олії і жири тваринного та рослинного походження
10	Зрілі та незрілі сири (без використання ароматизаторів)
11	Масло з овечого або козячого молока
12	Яйця та продукти переробки яєць
13	Борошно та інші продукти помелу зернових, також крохмаль
14	Хліб та подібні продукти
15	Паста та галушки (кльоцки)
16	Цукор, включаючи всі моно- та дисахариди
17	Томатна паста, консервовані томати та томати в пляшках
18	Томатні соуси (соуси на основі томатів)
19	Соки фруктові та нектари, а також овочеві соки та нектари
20	Фрукти, овочі (включаючи картоплю) та гриби консервовані в пляшках або сушені; перероблені фрукти, овочі (включаючи картоплю) та гриби
21	Екстра джем, екстра желе та каштанове пюре
22	Риба, молюски, ракоподібні, м'ясо, птиця, дичина, а також продукти з них, за виключенням готових страв, які містять ці інгредієнти
23	Какао-продукти та компоненти шоколаду в шоколадних продуктах
24	Смажена кава, чай, відвари трав та фруктів, цикорій; екстракти чаю, трав та фруктів, цикорію; чай, відвари з трав та фруктів, злаки для відварів, а також (готові) суміші з цих продуктів
25	Сіль, замінники солі, спеції та суміші спецій
26	Вино
27	Алкогольні напої, алкогольні напої, які отримуються шляхом вимочування та дистиляції, а також Лондонський джин, самбука, мараскіно та містра
28	Сангрія, клареа, зурра (Sangria, Clarea and Zurra)
29	Винний оцет
30	Дитяче харчування
31	Мед
32	Солод та продукти із солоду

складі, якщо харчова добавка була перенесена в харчовий продукт в результаті додавання в нього харчової добавки, харчового ферменту або харчового ароматизатора і якщо вона не виконує технологічної функції в готовому харчовому продукті. Таблиця 2 відповідає “Переліку продуктів, що не підлягають забарвленню” СанПіН по застосуванню харчових добавок, затверджених Наказом МОЗ України № 222 від 23.03.1996 р.

Частина С Додатку 2 Регламенту ЄС 1333/2008 вводить поняття груп харчових добавок. Прийняття цієї системи дає змогу полегшити користування таблицею, яка наводить сферу та умови використання харчових добавок.

Група I: Харчові добавки, дозволені “quantum satis”.

Група II: Барвники, дозволені “quantum satis”.

Група III: Барвники з комбінованим максимальним рівнем використання (максимальний рівень відноситься до кожного з них окремо або до їх комбінації).

Група IV: Полііоли.

Група V: Інші харчові добавки, які можуть нормуватись в комбінації між собою: E200-203: сорбати (SA); E210-213: бензоати (BA); E200-213: сорбати+бензоати (SA+BA), E200-219: сорбати+бензоати+парагідроксibenзоати (SA+BA+PHB); E200-203; 214-219: сорбати+парагідроксibenзоати (SA+PHB); E214-219: парагідроксibenзоати (PHB); E220-228: сульфати; E249-250: нітрити; E251-252: нітрати; E280-283: пропіонати; E310-320: галлати; E338-341, E343 та E450-452: фосфати; E355-357: адипати; E432-436: полісорбіти; E473-474: сахарогліцериди; E481-482: стеароїл-2-лактилати; E491-495: ефіри сорбітану; E520-523: сульфати алюмінію; E551-553: силікати; E620-625: глутамати; E626-263: рибонуклеотиди.

У Додатку 3 Регламенту ЄС 1333/2008 представлено перелік харчових добавок, дозволених для використання в харчових добавках, харчових ферментах, харчових ароматизаторах, поживних речовинах, та умови їх використання, який відповідає стандарту Кодексу по харчових добавках (Codex Stan 192-1995) та вимогам Технічного регламенту Митного союзу (ТР ТС 029/2012). Такий перелік може бути прийнятим в українському документі.

Додаток 4 наводить перелік традиційних продуктів харчування, для яких певні держави-члени можуть продовжити забороняти використання окремих категорій харчових добавок. Україна може доповнити цей перелік своїми традиційними харчовими продуктами, в яких забороняється використання певних харчових добавок.

Додаток 5 Регламенту ЄС 1333/2008 відповідає стандартам Кодексу щодо маркування харчових продуктів, Технічного регламенту Митного союзу (ТР ТС 029/2012), а також вимогам українського Технічного регламенту щодо правил маркування

харчових продуктів (Наказ № 487 від 28.10.2010 р. Державного Комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики). Цей додаток надає перелік харчових барвників, для яких маркування харчових продуктів повинно містити додаткову інформацію. Для барвників: E 110 жовтий “сонячний захід”, E 104 хіноліновий жовтий, E 122 азорубін, E 129 спеціальний червоний АС, E 102 тартазин, E 124 понсо 4R на маркуванні харчового продукту, до складу якого вони входять, повинно бути вказано застереження “може мати негативний вплив на активність та увагу у дітей”. Винятки становлять: продукти харчування, в яких барвники були використані з метою санітарного чи іншого маркування м'ясних продуктів або для штампування чи напilenня яєчної шкаралупи; напої, що містять більше 1,2% за об'ємом спирту.

Згідно з Регламентом ЄС 1333/2008 до переліку дозволених включено 324 харчові добавки. Виходячи з постанов Кабінету Міністрів та Головного державного санітарного лікаря, в Україні до “Переліку харчових добавок, дозволених до використання у харчових продуктах”, включено 264 речовини, з них для 176 не затверджено значення гігієнічних нормативів. Із 264 харчових добавок українського переліку 50 відсутні в Регламенті ЄС 1333/2008. Таким чином, кількість харчових добавок, яких немає в переліку дозволених в Україні порівняно з переліком ЄС, становить 110 найменувань. Переважна більшість цих речовин дозволені до використання Загальним стандартом на харчові добавки (Codex Stan 192-1995) і Технічним регламентом Митного союзу (ТР ТС 029/2012). Вважаємо можливим розгляд питання щодо включення їх до переліку дозволених в Україні через процедуру державної реєстрації (експрес реєстрації), передбаченої Законом України “Про безпечність та якість харчових продуктів”, як добавок, схвалених міжнародними організаціями.

Що стосується 50-ти харчових добавок, яких немає в переліку Регламенту ЄС 1333/2008 (із них 36 немає також в Codex Stan 192-1995), нами проведено наступний аналіз.

Вважаємо можливим розгляд питання щодо виключення 35-ти харчових добавок із переліку дозволених в Україні, а саме:

- 1) харчові добавки, які є ферментними препаратами (E 1100 амілаза, E 1101 протеаза, E 1102 глюкозооксидаза, E 1104 ліпаза, каталаза, целюлаза, пектиназа, бета-галактозидаза, глюкоамілаза) і які розглядатимуться окремим документом у рамках гармонізації з Регламентом ЄС № 1332/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про харчові ензими;
- 2) речовини: ефірні олії спиртові, водно-спиртові, CO₂-екстракти та есенції на їх основі; натураль-

Традиційні продукти харчування, для яких певні держави-члени можуть продовжити забороняти використання певних категорій харчових добавок

Держава-член	Продукт харчування	Категорії добавок, заборона яких може подовжуватись
Німеччина	Традиційне німецьке пиво (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Все, за винятком витискуючих газів
Франція	Традиційний французький хліб	Все
Франція	Традиційні французькі консервовані трюфелі	Все
Франція	Традиційні французькі консервовані равлики	Все
Франція	Традиційні французькі консерви з гуски та качки (конфі)	Все
Австрія	Традиційний австрійський бергкезе (Bergkase)	Все, за винятком консервантів
Фінляндія	Традиційний фінський маммі (Mammi)	Все, за винятком консервантів
Швеція, Фінляндія	Традиційні шведські та фінські фруктові сиропи	Барвники
Данія	Традиційний данський кадболлер (Kadboller)	Консерванти та барвники
Данія	Традиційний данський печінковий паштет (Leverpostej)	Консерванти (за винятком сорбінової кислоти) та барвники
Іспанія	Традиційний іспанський ломо ембучадо (Lomo embuchado)	Все, за винятком консервантів та антиоксидантів
Італія	Традиційна італійська мортаделла (Mortadella)	Все, за винятком консервантів, антиоксидантів, рН-регулюючих агентів, підсилювачів смаку, стабілізаторів та пакувального газу
Італія	Традиційне італійське котечіно і дзампоне (Cotechino e zampone)	Все, за винятком консервантів, антиоксидантів, рН-регулюючих агентів, підсилювачів смаку, стабілізаторів та пакувального газу

ні, натурально-ідентичні ароматичні речовини; аромати коптіння; ванілін; етилванілін, діацетил, які відносяться до ароматичних речовин і які розглядатимуться окремим документом у рамках гармонізації з Регламентом ЄС 1334/2008 Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про ароматизатори та деякі харчові інгредієнти із ароматичними властивостями, що застосовуються в харчових продуктах;

- 3) харчові добавки: Е 152 вугілля, Е 164 шафран, Е 411 вівсяна камідь, Е 908 віск рисових висівок, Е 909 спермацетовий віск, Е 910 воскові ефіри, Е 913 ланолін, Е 940 хладон, Е 1510 етанол, Е 472г сукцинільовані моногліцериди, Е 519 сульфати міді, желатин, які не включені до переліку дозволених в Регламенті ЄС № 1332/2008, Загальному стандарті на харчові добавки (Codex Stan 192-1995), Технічному регламенті Митного союзу (ТР ТС 029/2012), а також на які (крім Е 472г і Е 519) немає специфікацій Об'єднаного комітету експертів ФАО/ВООЗ з харчових добавок (JECFA). Крім того, більшість з них, наприклад такі, як вугілля, шафран, воски, ланолін, хладон, етанол, на сьогоднішній день

не розглядаються як харчові добавки в міжнародному та європейському законодавстві;

- 4) Карбюлоза — це назва медичного препарату, який пройшов клінічну апробацію і рекомендований Фармкомітетом МОЗ України в якості засобу для виведення радіонуклідів. За хімічною структурою — це натрієва сіль карбоксиметилцелюлози, що відповідає харчовій добавці Е 466, яка включена до українського переліку;
- 5) речовина Лактоцид — оскільки це гігієнічний засіб для відновлення природного кислотно-лужного балансу зовнішніх шкірних покривів. Як харчова добавка не використовується в міжнародній практиці;
- 6) Оксид натрію — оскільки як харчова добавка використовується тільки гідроксид натрію Е 524, який є в переліку дозволених; Амоній азотно-кислий (нітрат амонію, аміачна селітра) — оскільки як харчові добавки використовуються тільки нітрат натрію Е 251 і нітрат калію Е 252, які є в переліку дозволених;
- 7) харчові добавки Е 917 йодат калію і йодистий калій, які згідно з Постановою Головного державного санітарного лікаря України № 136 від

02.08.2001р. використовуються для йодування солі. Згідно з міжнародним та українським законодавством ці речовини не відносяться до харчових добавок, а використовуються для збагачення продуктів йодом;

- 8) речовини: перекис водню та алілгірчична олія, які за своїми функціями є технологічними добавками;

Харчові добавки, які вважаємо за необхідне залишити в переліку дозволених в Україні, хоча їх немає в переліку Регламенту ЄС 1333/2008:

- 1) Е 181 таніни, Е 201 сорбат натрію, Е 342 фосфати амонію, Е 386 етилендіамін тетраацетат динатрій, Е 510 хлорид амонію, Е 539 тіосульфат натрію, Е 636 мальтол, Е 637 етилмальтол, Е 1400 декстрин, метилвіолет, родамін, фуксин кислий, оскільки вони є в переліку Загального стандарту на харчові добавки (Codex Stan 192-1995), Технічному регламенті Митного союзу (ТР ТС 029/2012) і використовуються у виробництві харчових продуктів в Україні;
- 2) Е 930 перекис кальцію, яка використовується в Україні та країнах Митного союзу (ТР ТС 029/2012) як поліпшувач борошна (добавка для обробки борошна) з максимально допустимим рівнем 50,0 мг/кг борошна;

- 3) отизон (аналог Е 950 ацесульфаму К) і сахарол (екстракт стевії), які є розробками вітчизняних вчених. Хоча необхідно зазначити, що на сьогоднішній день промислове виробництво отизону відсутнє, а сахарол випускається у вигляді екстрактів стевії.

Що стосується максимально допустимих рівнів та сфери використання харчових добавок, то основним підходом до прийняття рішення в цьому питанні має бути безпечність їхнього використання і належний рівень захисту здоров'я населення.

Україна продовжує гармонізацію свого законодавства з європейським і базує свої санітарні та фітосанітарні заходи на міжнародних стандартах, в тому числі використовуючи міжнародні підходи і принципи щодо регламентації харчових добавок. У разі, коли міжнародними документами не встановлено нормативи для харчових добавок, або такі нормативи встановлюють рівень захисту споживачів менший, ніж визначений національним законодавством, застосовуються нормативи, встановлені національним законодавством. Тобто, проводячи гармонізацію українського законодавства з міжнародним, не припустимо знижувати прийнятий в країні рівень захисту здоров'я громадян.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" (N 2809-IV від 06.09.2005)
2. Закон України „Про ратифікацію Протоколу про вступ України до Світової організації торгівлі” від 10 квітня 2008 року 250-VI.
3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. МБТІСН № 5061-89 від 01.08.89 г.
4. Постанова Кабінету Міністрів України № 12 від 04.01.1999 р.
5. Постанова Кабінету Міністрів України N 342 від 17.02.2000 р.
6. Постанова Кабінету Міністрів України № 1140 від 21.07.2000 р.
7. Постанова Кабінету Міністрів України № 1656 від 08.11.2000 р.
8. Постанова Кабінету Міністрів України № 674 від 21.06.2001 р.
9. Постанова Кабінету Міністрів України № 143 від 11.02.2004 р.
10. Принципы оценки безопасности пищевых добавок и контаминантов в продуктах питания // Всемирная организация здравоохранения, Женева. –1991. –160 с.
11. Санітарні Правила і Норми по застосуванню харчових добавок. Наказ МОЗ України № 222 від 23.03.1996 р.
12. Технічний регламент "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).
13. Codex General Standard for Food Additives. Codex Stan 192–1995.
14. REGULATION (EC) No 1331/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings.
15. REGULATION (EC) No 1332/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food enzymes and amending Council Directive 83/417/EEC, Council Regulation (EC) No 1493/1999, Directive 2000/13/EC, Council Directive 2001/112/EC and Regulation (EC) No 258/97.
16. REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on food additives.
17. REGULATION (EC) No 1334/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods and amending Council Regulation (EEC) No 1601/91, Regulations (EC) No 2232/96 and (EC) No 110/2008 and Directive 2000/13/EC.
18. Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

Надійшла до редакції 10.10.2013