

Арнаута О.В., Томчук В.А., Бернатович О.В.

## ОСОБЛИВОСТІ НОРМАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БДЖОЛИНОГО МЕДУ В УКРАЇНІ І ЄС НА ЕТАПАХ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ

*Національний університет біоресурсів та природокористування України*

**Рецензент – кандидат ветеринарних наук, доцент Пащенко О.О.**

**Ключові слова:** бджолиний мед, нормативно-правове забезпечення, контроль, якість, безпечність, Україна, ЄС.

**Вступ.** Міжнародна торгівля медом сягає близько 300 тис. т/рік (25% усього виробництва) На світовому ринку меду Україна входить до п'ятірки лідерів з його виробництва та споживання й спроможна вільно конкурувати на світовому і внутрішньому споживчому ринках. Україні необхідно боротися за статус надійної країни-експортера товарного бджолиного меду, враховуючи наш потенціал щодо виробництва цього дуже цінного продукту. Тому, для становлення бджільництва в Україні саме як експортноорієнтованої галузі необхідно проаналізувати фактори, які здатні негативно впливати на показники якості та безпечності товарного бджолиного меду, з метою їх мінімізації, а вітчизняну нормативно-правову базу щодо всіх етапів виробництва та реалізації даного продукту гармонізувати з європейською [5, 7].

У відповідності з нормами харчового кодексу, який розроблений спеціальною комісією ФАО, «бджолиний мед – це солодка речовина, що виділяється живими частинами рослин, яку бджоли збирають, перероблюють, додають деякі специфічні речовини і зберігають в стільниках, які знаходяться у вуликах».

У 2004 р. уперше за історію існування нашої держави за поданням Державного департаменту ветеринарної медицини Україна отримала спеціальне рішення Європейської комісії щодо схвалення національного плану державного моніторингу токсикантів у продукції тваринного походження і, як результат,

посіла своє місце серед країн – потенційних експортерів меду в ЄС. Тому саме мед став одним із перших продуктів тваринного походження, який експортується до країн ЄС. Проте, на жаль, деякі партії невдовзі були визнані такими, що не відповідають (за деякими показниками безпечності) встановленим у країнах ЄС нормам. Цей інцидент свідчить про необхідність удосконалення ветеринарного контролю за його виробництвом, а також здійснення відповідних експертиз та розробки необхідних заходів для забезпечення безпечності та якості товарного бджолиного меду, який виробляється в Україні[7].

Варто зазначити, якщо країни, виробники меду, не виконують вимоги ЄС щодо моніторингу його якості, то вони можуть бути виключені зі списку країн, яким дозволено експорт в ЄС, як це було у 2005 році з Бразилією, а трохи раніше (у 2002 році) Китаю було заборонено поставляти мед на Європейський ринок через високий вміст антибіотиків [7, 8].

**Мета досліджень.** Вивчити особливості нормативно-правового забезпечення якості та безпечності бджолиного товарного меду в Україні і країнах ЄС на етапах його виробництва та реалізації а також моніторингу контролю його безпечності та якості.

**Матеріали та методи дослідження.** Каталоги нормативних документів: ДСТУ (СОУ, ГСТУ), ГОСТ, ISO, EN, регламенти ЄС, Угода про технічні бар'єри у торгівлі; статті з журналів та брошур; нормативно-правові акти та НД, що стосуються АПК;

системний підхід, аналіз, синтез, порівняння, узагальнення.

### Результати досліджень.

В основі нормативної бази, що діє в Україні є ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», у якому прописані вимоги щодо показників якості та безпечності бджолиного меду: *органолептичні показники* (колір, смак, аромат, консистенція, кристалізація, ознаки бродіння (закисання), механічні домішки); *фізико-хімічні показники* (видовий склад пилок зерен, масова частка води, масова частка відновлюваних цукрів, масова частка сахарози, кислотність, електропровідність, якісна реакція на наявність паді); *показники безпечності* (токсичні елементи (свинець – не більше 1,0 мг/кг, кадмій – не більше 0,05 мг/кг, миш'як – не більше 1,0 мг/кг), пестициди (ДДТ, гексаклоран) – не більше 0,005 мг/кг, антибіотики (тетрациклін та стрептоміцин – не дозволяється, левоміцетин – не більше 0,3 мг/кг) [1, 2, 4].

Згідно з чинним законодавством контроль якості сільськогосподарської продукції є багаторівневим, так відповідні структурні підрозділи існують на рівні Міністерства аграрної політики, обласних та районних рівнях. Однак в Україні фактично відсутні спеціалізовані лабораторії з оцінки продуктів бджільництва і, в першу чергу, меду на рівні вимог Євросоюзу [3, 6, 9].

Основні нормативні вимоги, щодо якості та безпечності бджолиного меду, які діють в ЄС визначені кодексом Codex Alimentarius STAN 12-1981. REV та директивою Ради ЄС 2001/110 від 20 грудня 2001 року. Зокрема, ці вимоги стосуються показників і норм натуральності меду: *органолептичні* (колір, аромат, смак, консистенція); *аналіз пилку*; *вміст фруктози і глюкози (сума):* квітковий мед – не менше 60г/100г, падевий та його домішки 42г/100г; *вміст сахарози для всіх типів меду* не більше 5г/100г за виключенням акації, люцерни, евкаліпту, цитрусових – 10г/100г; *вміст оксиметилфурфурола* не більше 15 мг/кг; *вміст залишкових кількостей свинцю МДР* 1 мг/кг; *вміст залишкових кількостей кадмію МДР* – 0,1мг/кг; *вміст залишкових*

*кількостей пестицидів МДР* – 0,01 мг/кг [5, 6].

У свою чергу ринок бджолиного меду країн ЄС глибоко інтегрований у відповідну міжнародну систему, до структури якої входить: Європейська федерація фасувальників та дистриб'юторів меду (European Federation of Honey Packers and Distributors – EFHPD); Міжнародна комісія по меду (International honey commission – IHC); Міжнародна асоціація фасувальників меду (Honey International Packers Association – HIPA); Європейська служба швидкого реагування (тривоги) для харчових продуктів та кормів для тварин (Rapid Alert System for Food and Feed – (RASFF) [5, 7, 10, 11]. Відповідно, така інтеграція забезпечує і є запорукою стабільності функціонування ринку якісного та безпечного бджолиного меду в ЄС.

### Висновки.

1. На вітчизняний ринок може потрапляти не сертифікований бджолиний мед, з причини відсутності відповідних методик або необхідних приладів та реактивів, зокрема, що стосується виявлення залишкової кількості антибіотиків та сульфаніламідів. Тому, в Україні ймовірним є ризик споживання недоброякісного меду.

2. Відповідно до Директиви 2001/110 ЄС та Постанови Європейської комісії з меду Україні потрібно врегулювати державні стандарти на мед, поновити технічну базу державних лабораторій для отримання права на проведення досліджень щодо визначення ботанічного походження меду та визначення залишків антибіотиків і сульфаніламідних препаратів

### Література.

1. Показатели контроля качества меда / А.В. Аганин // Пчеловодство. – 2002. – № 2. – С. 15-18.
2. ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови».
3. Контроль за безпечністю меду – головна умова його експортної реалізації / І.Я. Коцюмба // Український пасічник. – 2003. – № 4. – С. 29.
4. Стандартизація продуктів бджільництва / Л.І. Бондарчук, Т.М. Тихонова // Пасіка. – 2013. – № 9. – С. 28-30.

5. Требования европейской комиссии к продуктам пчеловодства / А.М. Смирнов, Р.Т. Ключко // «Ветеринария». – 2005 – № 3 – С. 3-7.
6. Удосконалення форм і методів організації роботи державної ветеринарної медицини / В. Хоменко, П.Достоєвський, В. Дзіковський, О. Ляшок // Тваринництво України. – 1993. – № 5-6. – С. 6-7.
7. Імпорт меду на світовому ринку / М.Ульянич //Український пасічник. – 2003. – № 7. – С. 32.
8. Шляхи розвитку бджільництва в Україні / В.Ф. Семенюк // Український пасічник . – 2013. – № 6. – С. 25-27.
9. Шумейко В.И., Овруцкий В.М., Литвин В.П. Экологическая фармакология пчеловодства. / В.И. Шумейко – Киев. – 1999. – 106 с.
10. Bogdanov S. and Lischer P., Interlaboratory trial of the European Honey Commission: Phadebas and Schade Diastase determination methods, Humidity by refractometry and Invertase activity: Report for the participants. – 1993.
11. Harmonised Methods of the European Honey Commission, Apidologie – Special issue, 28. – 1997.

УДК 619:614.31.15:658.562.018/.4:637.56

Богатко Н.М., Букалова Н.В., Каблучко М.В.

### ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ РИБИ СОЛЕНОЇ ЗА ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ

*Білоцерківський національний аграрний університет*

*Рецензент – кандидат ветеринарних наук, доцент Пащенко О.О.*

**Ключові слова:** ветеринарно-санітарний контроль, риба-сирець, рибасолена, тушка риби, органолептика, показники якості, показники безпеки.

**Постановка проблеми.** Рибні продукти мають велике значення у харчуванні людини і складають значну частину її харчового раціону [1]. У багатьох країнах світу риба є основним об'єктом харчової промисловості [2]. У нашій державі діє Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», який визначає основні правові й організаційні засади забезпечення якості та безпеки риби, інших водних живих ресурсів, виготовленої з них харчової продукції для життя і здоров'я населення та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування й переміщення через митний кордон України [3]. У Законі України «Про безпеку та

якість харчових продуктів» [4] вказано, що Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України, що здійснює контроль і нагляд за якістю та безпекою продовольчої сировини і харчових продуктів, повинна виконувати вимоги нової Європейської регламентації щодо харчових продуктів, Комісії Кодексу Аліментаріус, ФАО/ВОЗ, основних положень торгових Угод SPS і ТВТ та організувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпеки харчових продуктів [5]. Найефективнішим методом забезпечення безпеки харчової продукції нині у світі визнано систему НАССР, що ґрунтується на виконанні вимог ДСТУ 4161–2003 [6], який включив загальні принципи функціонування системи, а також вимоги Регламенту Європейського Парламенту і Ради № 852/2004 [7].