

# ПЕРСПЕКТИВИ ПІДВИЩЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ СИСТЕМИ ЛІЦЕНЗУВАННЯ (ТМ «ПЕРЕКРЕСЛЕНИЙ КОЛОСОК»)\*

©2017 НАУМОВА О. О., ДОНЦОВА О. В., АГРАМАКОВА Н. В.

УДК 005.35:664.66/.68(477)

**Наумова О. О., Донцова О. В., Аграмакова Н. В. Перспективи підвищення відповідальності вітчизняних виробників харчової продукції без глютену з використанням європейської системи ліцензування (ТМ «Перекреслений колосок»)**

Мета статті полягає в дослідженні перспектив підвищення рівня відповідальності вітчизняних виробників харчової продукції без глютену з використанням європейської системи ліцензування харчових продуктів (ТМ «Перекреслений колосок»). Досліджено сучасні тенденції та сформульовано основні проблеми розвитку ринку харчової продукції без глютену, у тому числі в Україні. Зосереджено увагу на найгострішій проблемі ринку харчової продукції без глютену – порушенні правил безпеки та якості продуктів, які виробляються вітчизняними виробниками, і негативному впливі на стан здоров'я споживачів глютензалежних захворювань. Розглянуто можливість впровадження в Україні Європейської Системи Ліцензування (ELS) з метою офіційного отримання маркування ТМ «Перекреслений колосок» та відповідності європейським стандартам Асоціації європейських суспільств целиакії (АЕОС), які гарантують якість і безпеку продуктів без глютену. Перспективами подальших досліджень у даному напрямі є розробка теоретико-методичних засад і практичних інструментів щодо поширення використання ТМ «Перекреслений колосок» та європейської системи ліцензування в Україні, що надасть можливість якісного та безпечного дотримання хворими безглютенової дієти.

**Ключові слова:** відповідальність виробників, харчова продукція без глютену, продукти без глютену, gluten-free, «перекреслений колосок», європейська система ліцензування, спілка целиакії.

Табл.: 1. Бібл.: 16.

**Наумова Ольга Олександрівна** – кандидат медичних наук, Інститут отоларингології ім. проф. О. С. Коломійченка НАМН України, президент ВГО «Українська спілка целиакії» (вул. Зоологічна, 3, Київ, 03680, Україна)

E-mail: dr.onaumova@gmail.com

**Донцова Ольга Віталіївна** – керівник консалтингової компанії «Ред Лінкс Продакшн», аудитор стандартів GFSI (вул. Євгена Сверстюка, 21, Київ, 02002, Україна)

E-mail: olga.dontsova@redlynx.pro

**Аграмакова Наталія Володимирівна** – кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки та соціальних наук, Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця (пр. Науки, 9а, Харків, 61166, Україна)

E-mail: nataagramakova@gmail.com

УДК 005.35:664.66/.68(477)

UDC 005.35:664.66/.68(477)

**Наумова О. А., Донцова О. В., Аграмакова Н. В. Перспективы повышения ответственности отечественных производителей пищевой продукции без глютена с использованием европейской системы лицензирования (ТМ «Перечеркнутый колосок»)**

**Naumova O. A., Dontsova O. V., Agramakova N. V. The Prospects of Increasing the Responsibility of Domestic Producers of the Gluten-Free Foods Using the European Licensing System (TM «Perekreslenyi Kolosok»)**

Цель статьи заключается в исследовании перспектив повышения уровня ответственности отечественных производителей пищевой продукции без глютена с использованием европейской системы лицензирования продуктов питания (ТМ «Перечеркнутый колосок»). Исследованы современные тенденции и сформированы основные проблемы развития рынка пищевой продукции без глютена, в том числе в Украине. Сосредоточено внимание на острой проблеме рынка пищевой продукции без глютена – нарушении правил безопасности и качества продуктов, которые производятся отечественными производителями, и негативном влиянии на состояние здоровья потребителей глютенонезависимых заболеваний. Рассмотрена возможность внедрения в Украине Европейской Системы Лицензирования (ELS) с целью официального получения маркировки ТМ «Перечеркнутый колосок» и соответствия европейским стандартам Ассоциации европейских обществ целиакии (АЕОС), которые гарантируют качество и безопасность продуктов без глютена. Перспективами дальнейших исследований в данном направлении является разработка теоретико-методических основ и практических инструментов по распространению использования ТМ «Перечеркнутый колосок» и европейской системы лицензирования в Украине, что позволит больным качественно и безопасно соблюдать безглютеновую диету.

The article is aimed at researching prospects of increasing the level of responsibility of domestic producers of the gluten-free food products using the European Licensing System (TM «Perekreslenyi Kolosok»). The current tendencies have been researched and the main problems of development of the market of the gluten-free food products, including in Ukraine, have been formulated. Attention is focused on the acutest problem of the gluten-free foods market – violation of safety rules and quality of products manufactured by domestic producers, and negative impact on the condition of consumers' health in terms of the gluten-related disorders. The possibility of introduction in Ukraine of the European Licensing System (ELS) with the purpose of official adoption of the marking of the TM «Perekreslenyi Kolosok» and conformity with European standards of the Association of European Coeliac Societies (AECS) is considered, which guarantee the quality and safety of the gluten-free food products. Prospects for further researches in this direction is development of theoretic-methodical bases and practical instruments on distribution of use of the TM «Perekreslenyi Kolosok» and the European System of Licensing in Ukraine, that should allow patients to keep to the gluten-free diet in a qualitative and safe way.

**Keywords:** producers' responsibility, gluten-free food products, gluten-free foods, gluten-free, «Perekreslenyi Kolosok», European Licensing System, coeliac society.

Тбі.: 1. Бібл.: 16.

**Ключевые слова:** ответственность производителей, пищевая продукция без глютена, продукты без глютена, gluten-free, «перечеркнутый колосок», европейская система лицензирования, общество целиакии.

Табл.: 1. Бібл.: 16.

**Наумова Ольга Александровна** – кандидат медицинских наук, Институт отоларингологии им. проф. А. С. Коломийченка НАМН Украины, президент ВОО «Украинское общество целиакии» (ул. Зоологическая, 3, Киев, 03680, Украина)

E-mail: dr.onaumova@gmail.com

**Донцова Ольга Витальевна** – руководитель «Ред Линкс Продакшн», аудитор стандартов GFSI (ул. Евгения Сверстюка, 21, Киев, 02002, Украина)

E-mail: olga.dontsova@redlynx.pro

**Аграмакова Наталья Владимировна** – кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики и социальных наук, Харьковский национальный экономический университет им. С. Кузнеця (пр. Науки, 9а, Харьков, 61166, Украина)

E-mail: nataagramakova@gmail.com

**Naumova Olga A.** – PhD (Medicine), O. S. Kolomyichenko Institute of Otolaryngology of the National Academy of Medical Sciences of Ukraine, President of the "Ukrainian Society of Celiac Disease" (3 Zoolohichna Str., Kyiv, 03680, Ukraine)

E-mail: dr.onaumova@gmail.com

**Dontsova Olga V.** – MD, PhD, MBA, Head of Consulting Company "Red Lynx Production", Auditor of GFSI Standards (21 Yevhen Sverstiuk Str., Kyiv, 02002, Ukraine)

E-mail: olga.dontsova@redlynx.pro

**Agramakova Natalia V.** – PhD (Economics), Associate Professor of the Department of Economics and Social Sciences, Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics (9a Nauky Ave., Kharkiv, 61166, Ukraine)

E-mail: nataagramakova@gmail.com

\* – роботу виконано за підтримки ВГО «Українська Спілка целиакії».

**Р**инок виробництва харчової продукції без глютену зростає великими темпами. Це пов'язано з тим, що кількість людей з діагнозом «глютензалежні захворювання» (целиакія; непереносимість глютену без целиакії; алергія на пшеницю, глютен) збільшується з кожним роком, тому попит на якісні та безпечні харчові продукти без глютену постійно зростає. Однак в Україні виробники даного сектора економіки не завжди розуміють, яку відповідальність вони на себе покладають, коли ставлять без ліцензійного дозволу на своїй продукції символ «Перекреслений колосок» або використовують напис «Без глютену». Вони несуть відповідальність, перш за все, за стан здоров'я своїх споживачів. Проте, на превеликий жаль, лише одиниці з них це усвідомлюють.

Проблема відповідальності знаходиться на перехресті багатьох наук: філософських, юридичних, економічних, соціальних. Теоретичні питання відповідальності досліджені в працях таких зарубіжних вчених, як Х. Боуен, Е. Карнегі, А. Керролл тощо. Проблемами глютензалежних захворювань з медичної точки зору займаються Т. А. Богданова, А. О. Горобець, О. Ю. Губська, В. В. Климчук, Л. О. Левадна, В. Г. Передерий, О. В. Тяжка та інші. Питаннями забезпечення функціональними продуктами харчування хворих на глютензалежні захворювання займаються О. В. Бабіч, М. М. Віхоть, В. Ф. Доценко, І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, Ю. О. Федоренко та інші. Особливостями харчування людей при глютензалежних захворюваннях – А. О. Горобець, Г. Б. Коваленко, А. А. Ковальчук, О. О. Наумова, О. Г. Шадрін та інші. Питаннями дослідження та впровадження процедур моніторингу безпечності та ліцензування функціональних продуктів gluten-free вітчизняних виробників безглютенової продукції в Україні – О. О. Наумова, О. В. Донцова.

На теперішній час, в умовах глибокої соціально-економічної кризи, єдиним шансом для завоювання нових ринків та утримання конкурентних позицій стає «адаптація свого продукту під специфічні потреби ринку». За словами Дмитра Яблонівського, керівника відділу фінансових досліджень GFK Ukraine, варто сфокусуватися на спеціалізованому товарі для певних ніш клієнтів. Адже принцип продати однаковий продукт якомога більшій кількості клієнтів більше не працює. Експерт упевнений, що «унікальні товари здатні перетворити випадкового відвідувача в лояльного покупця» [6]. Таким унікальним товаром стає харчова продукція без глютену та її споживачі – хворі на глютензалежні захворювання. Проте відсутність будь-якої відповідальності (адміністративної, цивільної, кримінальної) та інструментів впливу на виробників з метою її підвищення потребують уваги практиків та науковців, відповідних теоретико-методичних розробок, дієвих інструментів практичної реалізації.

*Мета* статті полягає в дослідженні перспектив підвищення рівня відповідальності вітчизняних виробників харчової продукції без глютену з використанням європейської системи ліцензування (ТМ «Перекреслений колосок»).

Глютензалежні захворювання (целиакію, непереносимість глютену без целиакії, алергію на пшеницю, глю-

тен) неможливо вилікувати медикаментозно. Єдиний варіант – безглютенова дієта. У випадку целиакії – довічна [2; 9; 15].

Целиакія – це хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишківника глютенем (клійковиною) – рослинним білком, який міститься в деяких злакових (пшениця, жито, ячмінь, овес). За тривалого перебігу нерозпізнаної целиакії, унаслідок інтоксикації організму глютенем, починаються важкі вторинні імунні порушення: хронічний гепатит, артрит, стоматит, виразки кишечника, пухлини шлунково-кишкового тракту, безпліддя та багато інших [1; 3; 11]. Під час целиакії на 78% підвищується небезпека раку кишечника і стравоходу, кишкових кровотеч, лімфом кишківника. Ризик цих захворювань знижується після п'яти років суворої безглютенової дієти. Офіційна кількість хворих на целиакію у світі (відповідно до скринінгового обстеження) – 1 хворий на 100 осіб [9]. Єдиним способом лікування цього захворювання та профілактики всіх його важких ускладнень є суворе та довічне дотримання безглютенової дієти. Будь-яке споживання продуктів, що містять глютен, навіть у дуже маленькій концентрації, завдає імунотоксичного удару слизовій оболонці кишківника [11].

О. Г. Шадрін, А. О. Горобець відзначають, що «базова безглютенова дієта у хворих на целиакію дітей різного віку дає змогу поліпшити якість життя, скоротити термін реабілітації на 20%, подовжити клініко-лабораторну ремісію та запобігти можливим ускладненням. Запроваджена в медичну практику в 1950 р. і актуальна досі безглютенова дієта передбачає вилучення з раціону харчування дитини всіх продуктів, які містять пшеницю, жито, ячмінь, овес, а також продукти промислового виробництва, що мають глютенмісні компоненти у вигляді додатків – згущувачів, формуютьвачів, стабілізаторів (так званий прихований глютен)» [2; 15].

Для хворих на глютензалежні захворювання в багатьох країнах розроблені технології та налагоджене виробництво продукції без глютену (хліба, макаронних виробів, печива, кексів, цукерок, борошна та сумішей для випічки та ін.) [13]. Ці продукти можуть позначатися на упаковці символом «Перекреслений колосок». Під час їхнього виробництва особливу увагу приділяють чистоті сировини – мають бути виключені щонайменші домішки токсичних для хворих на целиакію злаків [13]. На жаль, в Україні виробництво продуктів без глютену не контролюване, проте забезпечувати категорію чутливих до глютену людей функціональними продуктами харчування потрібно постійно.

**С**лід зазначити, що асортимент безглютенових виробів на ринку України формується в основному за рахунок імпортової продукції, яка має досить високу ціну. Експерти зазначають: «На жаль, в Україні для подібної продукції характерні далеко не низькі ціни через відсутність власного виробництва та активного імпорту» [10]. Досягти зниження ціни на продукти без глютену можливо лише за рахунок налагодження вітчизняного виробництва якісної та безпечної харчової продукції [4]. «Асортимент продуктів харчування для

осіб, які страждають генетично зумовленими й алергічними захворюваннями, у нашій країні недостатньо широкий і становить близько 2,0%», – зазначають автори статті «Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целиацію» [12]. Крім того, при реалізації даного напрямку вкрай необхідно підвищувати рівень відповідальності вітчизняних виробників харчової продукції без глютену. Це пов'язано з тим, що, «по-перше, дана продукція необхідна людям, які страждають на целиацію – порушення травлення, що викликане пошкодженням тонкої кишки продуктами, що містять глютен. Тому людям з непереносимістю клітковини продукція «gluten-free» життєво необхідна у швидкому доступі, на полицях найближчих супермаркетів. По-друге, часте вживання глютену чинить руйнівну дію на організм навіть здорової людини» [6].

Д. К. Мирославський відзначає у своїй роботі «Сучасні погляди на роль і місце лікувально-профілактичної дієтетики при захворюваннях внутрішніх органів»: «При целиації харчування базується на елімінаційній аглютеновій дієті. Для хворих на целиацію небезпечними є житній і пшеничний хліб, макарони, здобна випічка, різне печиво, каші з пшеницею, житом, вівсом, ячменем. Для зменшення ймовірності появи лактазної недостатності рекомендовано відмовитися від молочних продуктів на

початку дієти. Фрукти, овочі, свіже м'ясо, риба – продукти, які не містять глютену, безпечні та корисні для організму. Різноманітні барвники, консерванти, крохмаль, ароматизатори, на жаль, також містять глютен, тому потрібно уважно вивчати етикетки на продуктах» [7].

Якщо розглядати ринок безглютенової продукції, то на даний час ринок спеціалізованих продуктів у Великобританії оцінюється в £210 млн, у Франції – €60 млн, у Німеччині – €54 млн, в Італії – €250 млн і, за прогнозами, виросте на 50% до 2019 р. Визначено, що целиація зустрічається у 1 зі 100 людей населення (Bingley P. J. et al. (2004), West J. et al. (2003)), але передбачається, що тільки 10–15% з них у даний час мають поставлений діагноз (NICE guideline). Від 6 до 10% населення не можуть вживати глютен через його непереносимість без целиації. З підвищенням використання аналізів крові як діагностичного інструменту це число значно зросте. Наприклад, 13% британців уникають глютену, і аналогічні тенденції існують на міжнародному рівні, тому ліцензовані продукти, які мають відомий впізнаваний символ, що легко розпізнати, мають перевагу на стрімко зростаючому ринку з жорсткою конкуренцією.

О. В. Донцова виокремила такі напрями розвитку ринку безглютенової продукції (табл. 1) [5].

Таблиця 1

Основні напрями розвитку ринку безглютенової продукції

Основні напрями	Характеристика
Виробники харчової галузі	Сьогодення починає встановлювати нові правила та відкриває нові можливості у сфері виробництва харчової продукції, а також завоювання виробниками окремої групи споживачів – які потребують особливих продуктів харчування в своєму раціоні. Темпи зростання групи споживачів, що потребують особливих продуктів харчування, змушують виробників харчової галузі: здійснювати розробки нових рецептур; запроваджувати спеціальні технології виробництва продуктів харчування для людей з особливими потребами в раціоні, а також для забезпечення безпечного виробництва харчової продукції; розробляти системи та впроваджувати вимоги стандартів щодо створення системи управління безпечністю харчових продуктів, які засновані на принципах НАССР. Усі організації, які безпосередньо чи опосередковано беруть участь у харчовому ланцюзі, можуть створити системи управління безпечністю харчових продуктів. Також виробники намагаються знайти шляхи для швидкої впізнаваності людьми з особливими потребами продукції, яка була виготовлена з орієнтацією на особливу групу споживачів. Такою можливістю для виробників є отримання права на маркування безпечної безглютенової продукції зареєстрованим знаком торгової марки «перекреслений колосок», правовласником якої є Асоціація європейських спілок целиації (AOECS).
Заклади громадського харчування	Так звані фуд-сервіси – ресторани, кафе, їдальні, тобто всі заклади громадського харчування, мають можливість бути сертифіковані позначкою ТМ «Перекреслений колосок», що є серед споживачів з целиацією найголовнішим засобом донесення інформації про те, що продукт безпечний для споживання. Таким чином, підприємство/заклад декларує наявність безглютенового меню для своїх клієнтів та забезпечує виконання вимог безпечного безглютенового виробництва готової продукції. Впровадження на підприємстві громадського харчування системи аналізу ризиків та критичних контрольних точок надає беззаперечні переваги управління та переможної конкурентоспроможності: – контроль та мінімізація ризиків харчової безпеки; – навчання персоналу та стандартність дій персоналу незалежно від людського фактора; – можливість здійснювати управління не тільки хімічними, фізичними та біологічними ризиками, але й алергенами, що входить до обов'язкової програми передбачення алергенних ризиків; – створення нового, досить унікального фуд-сервісу для споживачів не тільки чутливих до алергенів, а й для тих, хто обрав більш здоровий спосіб харчування
Дитячі заклади	Дуже важливою метою з точки зору соціальної відповідальності є створення дитячих закладів, що спроможні забезпечити спеціалізоване харчування для маленьких клієнтів з потребою безглютенової дієти



**Щ**о стосується питань безпеки продуктів харчування без глютену, то «згідно із українськими та європейськими стандартами продукція, що не містить глютену, вважається такою при його концентрації менше, ніж 20 мг/кг (20 ppm). Відповідальний виробник може декларувати, що його продукт не містить глютену тільки у випадку повного контролю технологічних умов запобігання перехресній контамінації (забруднення) глютену сировини, інгредієнтів та обладнання. Це можливо при виконанні вимог стандартів харчової безпеки, ефективно працюючій системі аналізу ризиків та контрольних критичних точок і передбаченій системі контролю вмісту алергенів». Незважаючи на це, вітчизняні виробники ставлять на своїй упаковці символ ТМ «Перекреслений колосок» або надпис «Без глютену» лише за умови, що їх продукція не містить пшениці. А це спричиняє здоров'ю їхніх споживачів дуже велику шкоду, можливо, і до летальних випадків.

Відсутність юридичної бази за надання продукції, яка не відповідає стандартам виробництва харчової продукції без глютену, призвела до того, що на даний час немає важелів до притягнення їх до кримінальної відповідальності.

У статті «Як розвивається ринок безглютенової продукції в Україні?» відзначено, що «на ринку України з'явився багато виробників, які безвідповідально використовують на упаковці маркування «Без глютену», що не відповідає реальному хімічному складу продукту. Ми (ВГО «Українська Спілка целіакії») намагаємося домогтися притягнення до відповідальності компанії, які фальсифікують безглютенові продукти, завдаючи шкоди здоров'ю споживачів. Сьогодні в Україні є реальна потреба в безглютеновій продукції. І ми (ВГО «Українська Спілка целіакії») сподіваємося, що виробники підійдуть відповідально до того, щоб забезпечити покупців дійсно якісними товарами» (*курсив авторів*) [6]. Таким чином, захист здоров'я людей, хворих на глютензалежні захворювання, не забезпечено нормами законодавства, і вони ніким і нічим не захищені від виробництва неякісної та небезпечної продукції.

У даний час лише офіційне отримання ліцензійного дозволу на маркування ТМ «Перекреслений колосок» і відповідність європейським стандартам АЕОС (Асоціації європейських спілок целіакії) гарантують безпеку та якість товарів без глютену [16]. Це непростий шлях, що вимагає істотних інвестицій, оскільки для отримання ліцензії компанія повинна пройти перевірку: норм виробництва, будівлі заводу, складу інгредієнтів, кваліфікації персоналу, норм упаковки, зберігання, транспортування; лабораторний аналіз готового продукту. При цьому зміст глютену має бути зведено до рівня нижче, ніж 20 ppm. Через високотехнологічні процеси та жорсткі вимоги до виробництва далеко не кожна компанія готова запропонувати споживачеві продукти без глютену. Однак такі виробники в Україні все ж таки є [6]. Саме для них ВГО «Українська Спілка целіакії» вперше пропонує для впровадження в Україні Європейську систему ліцензування харчових продуктів (ELS) [14].

Для споживачів розроблена впізнавана зареєстрована ТМ «Перекреслений колосок», присутність якої на

упаковці гарантує належний безпечний для чутливих споживачів рівень вмісту глютену для продукції gluten-free (менше, ніж 20 мг/кг).

Уникнення глютену в їжі є дуже складним процесом. Багато харчової продукції зроблено із вмістом глютену в таких продуктах харчування, як, наприклад, хлібні та макаронні вироби (паста), кекси і бісквіти. Але є також так званий «прихований» глютен у багатьох готових харчових продуктах, де зернові культури або їхні складові як інгредієнти використані, щоб загустити соуси, стабілізувати консистенцію або додати аромату. Так, швидка і легка ідентифікація харчових продуктів як безпечних із використанням символу є дуже важливою для споживача, який має глютензалежні захворювання. Символ – також гарантія якості, тому що всі виробники, які його використовують, погоджуються з високими вимогами стандартів виробничої гарантії щодо безпеки та якості продукту.

Серед споживачів із глютензалежними захворюваннями ТМ «Перекреслений колосок» є найголовнішим засобом донесення інформації про те, що продукт якісний та безпечний для споживання.

**Н**а національному та міжнародному рівнях ТМ «Перекреслений колосок» визнана тими, хто дотримується безглютенової дієти, також вона просувається громадськими та галузевими організаціями Асоціації європейських спілок целіакії (АЕОС) по всьому світу. Цей значок є надійним символом безпеки та якості, якому довіряють споживачі. Також знак легко впізнається споживачами, яким необхідні продукти без глютену. ТМ «Перекреслений колосок» надає хворим на глютензалежні захворювання можливість швидко зорієнтуватися в магазині та впізнати безпечні та прийнятні для їх здоров'я продукти. Нещодавнє опитування членів ВГО «Українська Спілка целіакії» показало, що вони активно шукають ТМ «Перекреслений колосок», бо вона є ознакою довіри та впевненості при виборі харчових продуктів. Символ вважається найбільш важливим засобом передавання інформації про безпеку продукту для тих, хто дотримується безглютенової дієти [14].

Символ ТМ «Перекреслений колосок» є зареєстрованим товарним знаком та інтелектуальною власністю громадської організації Великобританії Caeliac UK. У 2011 р. організація Caeliac UK передала право на використання торгового знака «Перекреслений колосок» Європейській асоціації спілок целіакії АЕОС, яка, своєю чергою, передає за контрактом це право національним членам АЕОС – локальним громадським організаціям (в Україні – ВГО «Українська Спілка целіакії»).

У 2015 р. ВГО «Українська Спілка целіакії» уклала договір з АЕОС на використання ТМ «Перекреслений колосок» в Україні. Символ був зареєстрований як товарний знак на міжнародному рівні. Реєстрації існують протягом багатьох років і охоплюють широкий спектр продуктів харчування, напоїв та інших категорій. У травні 2017 р. ТМ «Перекреслений колосок» була зареєстрована в Україні [14].

Європейська Система Ліцензування (ELS) харчових продуктів – це погоджений підхід до ліцензування

символу «Перекреслений колосок» в Європі у відповідності до загальних стандартів. Це дозволяє національним спілкам ціліакії, які є членами АОЕCS, видавати за контрактом ліцензію на використання в маркуванні продукту ТМ «Перекреслений колосок» виробникам, чії юридичні адреси та виробничі потужності розташовані в їх країні. Ліцензія розповсюджується на всі продажі, зроблені в межах країн членів АОЕCS [16].

Торговельна марка покриває Євросоюз і країни, що не входять в ЄС, через АОЕCS, через Спілки ціліакії Великобританії та Швейцарії. У 2010 р. члени АОЕCS домовилися працювати разом, щоб надати ліцензування торгової марки виробникам, які погоджуються зі стандартами виробництва і гарантують виробництво товарів без глютену за стандартами, що встановила Асоціація європейських спілок ціліакії [16].

Символ «Перекреслений колосок» може використовуватися:

- 1) виробниками безглютенової продукції;
- 2) роздрібними торговими структурами, що працюють з безглютеновою продукцією.

Стандарт для безглютенових продуктів харчування визначає єдиний тип продовольчих товарів, які можуть використовуватися людьми з глютензалежними захворюваннями. Це продукти, які містять 20 ppm глютену і менше на момент продажу або розповсюдження споживачеві. Вони можуть мати на упаковці символ «Перекреслений колосок».

Таким чином, завдяки зусиллям активної групи ВГО «Українська Спілка ціліакії» стає можливим впровадження європейської системи ліцензування харчових продуктів з метою офіційного отримання ліцензійних прав на маркування «gluten free» символом «Перекреслений колосок» і надбання відповідності європейським стандартам Асоціації європейських спілок ціліакії (АЕОCS), які гарантують якість і безпеку безглютенових товарів для хворих на глютензалежні захворювання в Україні [14].

Використання ELS харчових продуктів надає можливість отримати українським виробникам продуктів без глютену не лише новий сегмент ринку, але й дотримуватися норм соціальної відповідальності. На підставі проведених досліджень було сформовано такі конкурентні переваги, які одержують виробники продукції без глютену, впровадивши норми соціальної відповідальності за допомогою європейської системи ліцензування [8]:

- ✦ *створення позитивного іміджу та поліпшення репутації підприємства.* Проведені дослідження організації Environics International CSR Monitor і масштабне опитування споживачів 23 країн світу Millenium Poll показали, що, згідно з громадською думкою, на підприємство найбільший вплив справляє чинник соціальної відповідальності підприємства (відповідно 49% і 56% опитаних при першому та другому дослідженні обрали вплив саме даного чинника);
- ✦ *поліпшення фінансових показників.* Результати дослідження зв'язку між соціально відповідальною політикою підприємств і поліпшенням їх

фінансових показників, проведеного університетом DePaul, показали, що фінансові показники компаній, які включені в рейтинг кращих компаній стосовно бізнес-етики «Business Ethics Best Citizen Companies», виявилися значно (на 10%) кращими, ніж в інших компаніях. Це пов'язано з тим, що завдяки позитивному впливу на ринок споживачів збільшується попит на продукцію підприємства, отже, відбувається й збільшення прибутку;

- ✦ *підвищення інвестиційної привабливості підприємств* сприяє залученню додаткового капіталу для розширення виробничо-господарської діяльності підприємства, розробки та впровадження нових соціальних програм. На дану перевагу впливають дві розглянуті вище характеристики (імідж і репутація, хороші фінансові показники), що робить підприємство більш привабливим в очах потенційних інвесторів і дозволяє зробити вибір на користь даного підприємства;
- ✦ *залучення найбільш кваліфікованих працівників, використання більш стабільних і мотивованих людських ресурсів.* Зниження плинності кадрів пов'язане з тим, що підприємства, які реально надають соціальну підтримку своїм працівникам, можуть розраховувати на відданість з їх боку. Соціальна турбота про працівників сприяє підвищенню мотивації персоналу та більш продуктивній праці на користь підприємства. Висококваліфіковані працівники можуть розраховувати на відповідний і постійний рівень оплати праці, який їм можуть запропонувати чимало підприємств.

## ВИСНОВКИ

Таким чином, у роботі проведено дослідження перспектив підвищення рівня відповідальності вітчизняних виробників харчової продукції без глютену за допомогою використання такого інструменту, як європейська система ліцензування харчових продуктів (ТМ «Перекреслений колосок»). Досліджено сучасні тенденції та сформовано основні проблеми розвитку ринку харчової продукції без глютену, у тому числі в Україні. Зосереджено увагу на найгострішій проблемі ринку харчової продукції без глютену – порушенні правил безпеки та якості продуктів, які виробляються вітчизняними виробниками, та негативному впливі на стан здоров'я споживачів глютензалежних захворювань (ціліакія, непереносимість глютену без ціліакії, алергія на пшеницю). Розглянуто можливість впровадження в Україні Європейської Системи Ліцензування харчових продуктів (ELS) з метою офіційного отримання маркування ТМ «Перекреслений колосок» та відповідності європейським стандартам Асоціації європейських спілок ціліакії (АЕОCS), які гарантують якість і безпеку продуктів без глютену. Перспективами подальших досліджень у даному напрямі є розробка теоретико-методичних засад і практичних інструментів щодо поширення вико-

ристання ТМ «Перекреслений колосок» та європейської системи ліцензування харчових продуктів в Україні, що надасть можливість якісного та безпечного дотримання хворими безглютенової дієти та значно підвищить якість їх життя. ■

#### ЛІТЕРАТУРА

1. **Бабіч О. В., Віхоть М. М.** Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целиакию в Україні. *Проблеми старіння і довголіття*. 2016. Т. 25. № 2. С. 230–234.
2. **Горобець А. О.** Особливості харчування дітей при целиакиї. *Медицина транспорту України*. 2015. № 3-4. С. 45–50.
3. **Губская Е. Ю.** Новое понимание спектра глютеназависимых заболеваний. *Сучасна гастроентерологія*. 2014. № 1. С. 160–165.
4. Депутатський запит щодо впровадження виробництва безглютенових продуктів в Україні (Вих. № 16/зп від 19.05.2016 р.). URL: <http://w1.c1.rada.gov.ua/>
5. **Донцова О. В.** Безпечне харчування, безглютенові продукти. URL: <http://redlynx.pro/>
6. Как развивается рынок безглютеновой продукции в Украине? URL: <http://my-trade-group.com/>
7. **Мирославський Д. К.** Сучасні погляди на роль і місце лікувально-профілактичної дієтики при захворюваннях внутрішніх органів. *Український терапевтичний журнал*. 2016. № 3. С. 83–92.
8. **Назарова Г. В., Гончарова С. Ю., Водницька Н. В.** Управління соціально-трудою сферою підприємства: монографія. Харків: Вид. ХНЕУ, 2010. 324 с.
9. **Наумова О. А.** Особенности питания больных целиакией. *Сучасні медичні технології*. 2010. № 2. С. 124–127.
10. Непаханово поле українського ринка: безглютенове виробництво. URL: [http://redlynx.pro/https://trademaster.ua/private\\_label/1776](http://redlynx.pro/https://trademaster.ua/private_label/1776)
11. **Передерий В. Г., Губская Е. Ю.** Целиакия – самое частое заболевание тонкой кишки: монография. Київ: Вистка, 2013. 112 с.
12. **Медвідь І. М., Шидловська О. Б., Доценко В. Ф., Федоренко Ю. О.** Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целиакию. *Хранение и переработка зерна*. 2017. № 3. С. 43–48.
13. **Тарасенко І. В., Дорохович В. В., Іванов С. А.** Вплив безглютенового борошна на вафельні вироби та перебіг технологічних процесів. *Продовольчі ресурси. Сер.: «Технічні науки»*. 2014. № 3. С. 36–39.
14. Українська Спілка целиакиї. URL: <http://www.celiac-ukraine.com/>
15. **Шадрін О. Г., Коваленко Г. Б., Ковальчук А. А.** Організація лікувального харчування дітей при целиакиї: методичні рекомендації. Київ, 2013. 18 с.
16. AOECs (Асоціація європейських спілок целиакиї). URL: <http://www.aoecs.org/>

#### REFERENCES

- AOECs (Asotsiatsiia yevropeiskykh spilok tseliakii). <http://www.aoecs.org/>
- Babich, O. V., and Vikhot, M. M. "Problematyka zabezpechennia spetsialnymu produktamy kharchuvannia khvorykh na tseliakiiu v Ukraini" [Problem of providing special foods for patients with celiac disease in Ukraine]. *Problemy starinnia i dovolittia*. Vol. 25, no. 2 (2016): 230-234.
- "Deputatskyi zapyt shchodo vprovadzhennia vyrobnytstva bezhliutenovykh produktiv v Ukraini" [Deputy request for the in-

roduction of gluten-free products in Ukraine]. <http://w1.c1.rada.gov.ua/>

Dontsova, O. V. "Bezpechne kharchuvannia, bezhliutenovi produkty" [Safe food, gluten-free foods]. <http://redlynx.pro/>

Gubskaya, Ye. Yu. "Novoye ponimaniye spektra glyutenazavisimykh zabolevaniy" [A new understanding of the spectrum of gluten-dependent diseases]. *Suchasna gastroenterolohiia*, no. 1 (2014): 160-165.

Horobets, A. O. "Osoblyvosti kharchuvannia ditei pry tseliakii" [Features of feeding children with celiac disease]. *Medytsyna transportu Ukrainy*, no. 3-4 (2015): 45-50.

"Kak razvivayetsia rynek bezglyutenovoy produktsii v Ukraine?" [How is the market of gluten-free products developing in Ukraine?]. <http://my-trade-group.com/>

Medvid, I. M. et al. "Perspektyvy rozshyrennia asortymentu khlibobulochnykh vyrobiv dlia khvorykh na tseliakiiu" [Prospects for expanding the range of bakery products for patients with celiac disease]. *Khranenyie y pererabotka zerna*, no. 3 (2017): 43-48.

Myloslavskiy, D. K. "Suchasni pohliady na rol i mistse likuvalno-profilaktychnoi diietetyky pry zakhvoriuvanniakh vnutrishnikh orhaniv" [Modern views on the role and place of therapeutic and preventive dietetics in diseases of the internal organs]. *Ukrainskyi terapevtychnyi zhurnal*, no. 3 (2016): 83-92.

"Nepakhanoye pole ukrainskogo rynku: bezglyutenovoye proizvodstvo" [Nepahanoe field of the Ukrainian market: gluten-free production]. [http://redlynx.pro/https://trademaster.ua/private\\_label/1776](http://redlynx.pro/https://trademaster.ua/private_label/1776)

Naumova, O. A. "Osobennosti pitaniya bolnykh tseliakiiyey" [Features of nutrition of patients with celiac disease]. *Suchasni medychni tekhnolohii*, no. 2 (2010): 124-127.

Nazarova, H. V., Honcharova, S. Yu., and Vodnytska, N. V. *Upravlinnia sotsialno-trudovoiu sferoiu pidpriemstva* [Management of the social and labor sphere of the enterprise]. Kharkiv: Vyd-vo KhNEU, 2010.

Perederiy, V. G., and Gubskaya, E. Yu. *Tseliakiiya – samoye chastoie zabolevaniye tonkoy kishki* [Celiac disease is the most common disease of the small intestine]. Kyiv: Vistka, 2013.

Shadrin, O. H., Kovalenko, H. B., and Kovalchuk, A. A. *Orhanizatsiia likuvalnoho kharchuvannia ditei pry tseliakii: metodychni rekomendatsii* [Organization of medical nutrition for children with celiac disease: methodical recommendations]. Kyiv, 2013.

Tarasenko, I. V., Dorokhovych, V. V., and Ivanov, S. A. "Vplyv bezhliutenovoho boroshna na vafelni vyroby ta perebih tekhnolohichnykh protsesiv" [Influence of gluten-free flour on wafer products and technological processes]. *Prodovolchi resursy. Ser.: Tekhnichni nauky*, no. 3 (2014): 36-39.

Ukrainska Spilka tseliakii. <http://www.celiac-ukraine.com/>