



**МІНІСТЕРСТВО  
АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА  
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

**Мінагрополітики**

вул. Хрещатик, 24, м. Київ, 01001

тел. 226-25-39, факс 278-76-02

web: www.minagro.gov.ua

код ЄДРПОУ 37471967

e-mail: info@minagro.gov.ua

**MINISTRY  
OF AGRARIAN POLICY AND  
FOOD OF UKRAINE**

**Minagropolicy**

24, Khreshchatyk str., Kyiv 01001

tel. +380-44/226-25-39

fax +380-44/278-76-02

web: www.minagro.gov.ua

e-mail: info@minagro.gov.ua

18.02.2016 № 37-32-1-4/2172 На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**Комітет Верховної Ради України  
з питань аграрної політики та  
земельних відносин**

Міністерство аграрної політики та продовольства України опрацювало проект Закону України «Про внесення змін до деяких законів України щодо заборони використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів» (реєстр. № 3871 від 02.02.2016) (далі – проект Закону), внесений до Верховної Ради України народними депутатами України Ляшком О.В. та ін., та в межах компетенції повідомляє.

Відповідно до пояснювальної записки метою проекту Закону є заборона використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів, молока та молочних продуктів та встановлення адміністративної відповідальності за вчинене правопорушення. Крім цього, законопроектом пропонується встановити адміністративну відповідальність за введення в обіг або реалізацію харчових продуктів із вмістом пальмової олії.

Однак слід зазначити, що, за даними Державної служби статистики України, у 2015 році в Україну було завезено 135,4 тис. тонн пальмової олії та її фракцій з Індонезії (90,4% всього обсягу імпорту) та Малайзії (9,0% всього обсягу імпорту).

Пальмову олію та її фракції використовують всі потужні олійно-жирові комбінати (Запорізький, Вінницький, Харківський, Львівський, Київський маргариновий завод, Кіровоградський завод модифікованих жирів тощо) для виробництва продуктів переробки пальмової олії – маргарину, кулінарних жирів, жирів спеціального призначення тощо.

Продукти переробки пальмової олії є одними із базових при виробництві борошняних кондитерських виробів, хлібобулочних виробів, в молочній галузі, для виробництва спрейдів, у виробництві морозива, для виробництва продуктів швидкого приготування та фритюру.

Пальмова олія входить у число 17-ти видів рослинних олій, котрі відповідають міжнародним харчовим стандартам ФАО та ВОЗ, згідно з Кодексом Аліментаріус. Широке застосування пальмової олії в харчовій галузі зумовлене її унікальними споживними властивостями.

Маргарина, кондитерська та інші галузі харчової промисловості України мають значну потребу в жирах, що характеризуються вузьким діапазоном твердості, температур плавлення та інших структурно-механічних та фізико-хімічних характеристик. Тому перед виробниками жирової продукції постає вибір: або застосовувати жири з великою кількістю транс-ізомерів, або використовувати тверді жири біогенного походження, а саме тропічні жири. Використання тропічних жирів дозволяє одержувати продукти із заданими характеристиками (маргарини, спреди, кондитерські жири, замінники молочного жиру тощо). Властивості жирової фази (в якості якої використовують, в тому числі, фракціоновані тропічні жири) цих продуктів впливають на цілий ряд їх важливих показників, а саме термостабільність, блиск виробу, ламкість, твердість, тугоплавкість тощо.

Крім того, пальмова олія не схильна гірчити та збільшує строк придатності продуктів харчування. Альтернативи пальмовій олії на даний момент не існує. Відомо, що ще за радянських часів пальмова олія використовувалася при виготовленні маргаринів та кондитерських жирів.

За інформацією Національної медичної академії післядипломної освіти ім. П.Л. Шупика, пальмова олія використовується навіть при виробництві замінників грудного молока як джерело пальмітинової кислоти (*пальмітинова кислота – це жирна кислота, складова частка якої у грудному молоці складає найбільшу частку з усіх жирних кислот, а саме 25%*).

В енциклопедії «Харчування та здоров'я» за редакцією доктора медичних наук Бенджаміна Кабальєро (*директор Центра харчування людини Школи суспільного здоров'я університету ім. Дж. Хопкінса*) зазначається, що в ході ряду випробувань в Європі, США та Азії підтвердився той факт, що завдяки своїм антиоксидантним властивостям пальмова олія схильна модулювати холестерин, захищаючи організм людини від серцево-судинних захворювань. Пальмова олія є найбагатшим природним джерелом вітаміну Е і практично повністю засвоюється організмом людини. Коефіцієнт засвоєння пальмової олії становить 97%.

Жирні кислоти, що містить пальмова олія, – головний об'єкт суперечок її корисності і шкоди. В пальмовій олії містяться як мононенасичені та поліненасичені жирні кислоти (корисність яких для організму доведена науковими дослідженнями), так і насичені жирні кислоти (корисність яких для організму людини є суперечливою). Проте інші рослинні олії також містять насичені жирні кислоти. Вершкове масло складається із 60% насичених жирних кислот, пальмова олія – 50%, арахісове масло – 19%, оливкове масло – 15%, олія соняшникова – 11,5%, олія ріпакова – 7,5%. У зв'язку із цим стверджувати, що пальмова олія є шкідливою для здоров'я людини та впливає на показники безпечності чи якості харчової продукції, некоректно.

Фізико-хімічні норми та вимоги для пальмової олії та її фракцій в Україні регламентуються виключно трьома нормативними документами:

- ДСТУ 4306:2004 «Олія пальмова. Загальні технічні умови»;
- ДСТУ 4438:2005 «Олеїн пальмовий. Загальні технічні умови»;
- ДСТУ 4439:2005 «Стеарин пальмовий. Загальні технічні умови».

Сферою застосування кожної з олій та їх фракцій, зазначених у вказаних ДСТУ, є харчова промисловість.

Показниками безпечності пальмової олії та її фракцій є допустимі рівні наявності токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів та радіонуклідів, допустимі рівні наявності яких визначені для кожного харчового продукту у відповідних нормативних актах.

Статтею 1 Закону України «Про молоко та молочні продукти» визначено, що молочні продукти – продукти, одержані з молока та молочної сировини, можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу). Відтак, питання недопустимості використання пальмової олії в молочних продуктах законодавчо врегульовано.

Запровадження заборони на введення в обіг або реалізацію харчових продуктів з вмістом пальмової олії матиме серйозний міжнародний резонанс, оскільки буде розцінено міжнародними партнерами України як технічний бар'єр у торгівлі, що є порушенням міжнародних зобов'язань, які Україна взяла на себе при вступі до Світової організації торгівлі.

Не заперечуючи необхідності вжиття додаткових заходів для захисту здоров'я населення та попередження фальсифікації харчової продукції, насамперед молочної, слід зазначити, що введення заборони на обіг чи реалізацію харчової продукції з вмістом пальмової олії не має наукового чи практичного обґрунтування.

Крім цього, проектом Закону пропонується внести зміни до статті 27 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Проте запропоновані зміни не є актуальними, оскільки Законом України від 22.07.2014 № 1602 «Про внесення змін до деяких Законів України щодо харчових продуктів» Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» викладено в новій редакції Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (набув чинності із 20.09.2015), в якому положення статті 27 не відповідають зазначеним змінам.

Враховуючи викладене, Мінагрополітики не підтримує проект Закону України «Про внесення змін до деяких законів України щодо заборони використання пальмової олії у виробництві харчових продуктів» (реєстр. № 3871 від 02.02.2016).

**Заступник Міністра**



**О.В. Ковальова**