



МІЖНАРОДНИЙ
ФОНД
ВІДРОДЖЕННЯ

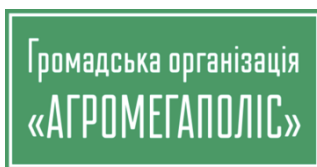


Громадська
Синергія



УКРАЇНЬСЬКА СТОРОНА
ПЛАТФОРМИ ГРОМАДЯНСЬКОГО
СУСПІЛЬСТВА УКРАЇНА-ЄС

Забезпечення безпечності і якості аграрної та харчової продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію (базовий аналітичний матеріал до семінарів у регіонах)



Матеріал розроблено в рамках проекту "Адвокаційна кампанія для фермерів та особистих селянських господарств із забезпечення безпечності і якості продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію", який впроваджує ГО "Агромегаполіс" за сприяння Європейського Союзу та Міжнародного фонду «Відродження» в рамках грантового компоненту проекту «Громадська синергія» та під егідою Української сторони Платформи громадянського суспільства Україна-ЄС

Зміст

Вступ	3
Угода про асоціацію та заходи на її виконання	4
Технічне регулювання	5
Безпечність та якість харчової продукції	6
Санітарні та фітосанітарні заходи	7
Маркування продукції	9
Інформування споживачів	10
Маркування складових, які спричиняють алергію чи непереносимість	11
Інформація про харчову цінність	12
Продукція, що вимагає особливого дозволу	13
Новітні харчові продукти	15
Дієтичні добавки	16
Харчові добавки	17
Матеріали, що контактують з харчовими продуктами	18
Критерії безпечності харчової продукції	20
Мікробіологічні критерії	20
Забруднюючі речовини в харчових продуктах	22
Залишки пестицидів	23
Контроль за безпечністю харчових продуктів	24
Класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів	26
Структура права ЄС	28
Політика і законодавство ЄС у сфері сільського господарства	29
Підтримка фермерів в ЄС	31
Екологічна політика і законодавство в ЄС	33

Вступ

Забезпечення безпечності і якості продукції є ключовою складовою захисту здоров'я споживачів будь якої країни. Передумовою розроблення та запровадження ефективного законодавчого регулювання безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються та імпортуються в ЄС, були серйозні інциденти, пов'язані з безпечністю харчових продуктів в 90х роках минулого століття. Саме факти потрапляння на ринок ЄС та до кінцевих споживачів небезпечних для здоров'я харчових продуктів спонукали Європейський Союз та інші країни світу переглянути свої системи контролю безпечності продуктів харчування та шукати кращих способів захисту споживачів. І сьогодні законодавче регулювання безпечності та якості харчових продуктів в країнах-членах Європейського Союзу визнане одним з найкращих та найефективніших в світі.

Всесвітня продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) разом з Всесвітньою організацією охорони здоров'я ще в 1963 році створила Комісію Кодекс Аліментаріус як допоміжний орган для впровадження стандартів на продукти харчування. В рамках цієї ініціативи були розроблені і набули поширення система аналізу ризиків на виробництві НАССР та інтегрований підхід до мережі виробництва харчової продукції, який забезпечує безпеку кінцевого споживача. Напрацювання Комісії Кодекс Аліментаріус були включені як загальні принципи також і до законодавства ЄС. У 2000 році Європейським Союзом було розроблено Білу книгу безпечності харчових продуктів, яка містить концепцію формування правової основи для виробництва продуктів харчування та контролю за безпечністю харчових продуктів.

В Угоді про асоціацію між Україною з однієї сторони та Європейським Союзом з іншої, яка була підписана в 2014 році, чітко зазначені зобов'язання нашої держави привести у відповідність національне законодавство з вимогами ЄС до 2021 року. Ці зобов'язання стосуються, в тому числі, вимог до безпечності і якості харчових продуктів та системи державного контролю за дотриманням вимог законодавства про безпечність харчових продуктів, які виробляються та вводяться в обіг на території України.

В процесі виконання Угоди про асоціацію Україна має впровадити в національне законодавство понад 250 актів ЄС, які покликані сформувані загальні засади відповідності між національними вимогами в сфері безпечності харчових продуктів, кормів та інших санітарних та фітосанітарних заходів та законодавством ЄС. Тож українських фермерів, інших сільгоспвиробників, операторів ринку харчових продуктів та споживачів очікує ухвалення низки законопроектів, які охоплять усю сферу забезпечення якості і безпечності харчових продуктів.

Для того, щоб належним чином підготуватися до роботи в нових умовах, українським сільгоспвиробникам та виробникам харчової продукції вже на самих ранніх стадіях започаткування, розвитку та модернізації свого виробництва потрібно враховувати вимоги, встановлені Угодою про асоціацію, і неухильно дотримуватися їх на практиці.

Угода про асоціацію та заходи на її виконання

Угоду про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони було ратифіковано Верховною Радою України 16 вересня 2014 року.

Цілями асоціації визначено:

- сприяння поступовому зближенню Сторін, ґрунтуючись на спільних цінностях і тісних привілейованих зв'язках, а також поглиблюючи зв'язок України з політикою ЄС та її участь у програмах та агентствах;
- забезпечення необхідних рамок для посиленого політичного діалогу в усіх сферах, які становлять взаємний інтерес;
- сприяння, збереження й зміцнення миру та стабільності у регіональному та міжнародному вимірах;
- посилення економічних та торговельних відносин, які вестимуть до поступової інтеграції України до внутрішнього ринку ЄС, у тому числі завдяки створенню поглибленої і всеохоплюючої зони вільної торгівлі, та підтримка зусиль України стосовно завершення переходу до діючої ринкової економіки, у тому числі шляхом поступової адаптації її законодавства до законодавства ЄС;
- посилення співробітництва у сфері юстиції, свободи та безпеки з метою забезпечення верховенства права та поваги до прав людини і основоположних свобод;
- запровадження умов для дедалі тіснішого співробітництва в інших сферах, які становлять взаємний інтерес.

Найбільшим за обсягом і найважливішим за економічним значенням є Розділ ІV "Торгівлі і питання, пов'язані з торгівлею" Угоди про асоціацію. Сфери аграрного та харчового виробництва безпосередньо стосуються наступні пункти цього розділу:

- Частина 3 ["Нетарифні заходи"](#) Глави 1 "Національний режим та доступ товарів на ринки";
- Частина 4 ["Антидемпінгові та компенсаційні заходи"](#) Глави 2 "Засоби захисту торгівлі";
- Глава 3 ["Технічні бар'єри у торгівлі"](#);
- Глава 4 ["Санітарні та фітосанітарні заходи"](#);
- Глава 9 ["Інтелектуальна власність"](#);
- Частина 2 ["Державна допомога"](#) Глави 10 "Конкуренція";
- Глава 13 ["Торгівля та сталий розвиток"](#).

Рамкові норми для сфери, які мають відношення до аграрного та харчового виробництва, представлені в Розділі У "Економічне та галузеве співробітництво":

- Глава 4 ["Оподаткування"](#);
- Глава 6 ["Навколишнє середовище"](#);
- Глава 13 ["Законодавство про заснування та діяльність компаній, корпоративне управління, бухгалтерський облік та аудит"](#);
- Глава 17 ["Сільське господарство та розвиток сільських територій"](#);
- Частина 1 ["Політика в галузі рибальства"](#) Глави 18 "Політика у галузі рибальства та морська політика";
- Глава 20 ["Захист прав споживачів"](#);
- Глава 22 ["Громадське здоров'я"](#).

Практичне значення має також [низка додатків](#) до Розділу ІV Угоди про асоціацію.

Влітку 2015 року Кабінет Міністрів України схвалив [Стратегію розвитку системи технічного регулювання на період до 2020 року](#) і затвердив відповідний план заходів на її реалізацію.

В 2016 році Уряд ухвалив [Всеохоплюючу стратегію імплементації Глави IV "Санітарні та фітосанітарні заходи" Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею Угоди про асоціацію»](#). В цьому документі міститься графік адаптації вітчизняного законодавства у сферах санітарних та фітосанітарних заходів та забезпечення якості і безпечності харчових продуктів зокрема до законодавства Європейського Союзу.

Крім того, Кабінет Міністрів в жовтні 2017 року затвердив [План заходів з виконання Угоди про асоціацію](#), розроблений Міністерством економічного розвитку та торгівлі України та Урядовим офісом з питань координації європейської та євроатлантичної інтеграції та спрямований на забезпечення безперервності процесу виконання зобов'язань України протягом всього періоду дії Угоди, доступності інформації про її виконання, чіткості механізмів реагування та вжиття невідкладних заходів, необхідних для належного виконання положень УА. Пункти 216-445 цього документу стосуються імплементації Угоди про асоціацію саме у сфері санітарних та фітосанітарних заходів в цілому та забезпечення якості і безпечності харчових продуктів зокрема.

Технічне регулювання

Технічні вимоги до продукції - це вимоги щодо форми, розміру, ваги, складу, інших характерних та специфічних властивостей продукту, спрямованих на задоволення потреб споживачів та використанням продукції за призначенням.

До останнього часу в Україні діяла система технічного регулювання, в якій вимоги до продукції, у тому числі харчової, визначала держава у співпраці з виробниками. Шляхом розроблення національних нормативно-правових актів формувалося відповідне регуляторне середовище, яке включало технічні регламенти, національні стандарти на продукцію, методичні рекомендації та настанови, технічні умови тощо. Після підписання Угоди про асоціацію Україна взяла на себе зобов'язання реформувати систему технічного регулювання і привести її до європейських вимог. Зокрема, в якості національних стандартів було вирішено прийняти європейські стандарти з одночасним скасуванням дії стандартів ГОСТ, які були розроблені до 1992 року та стандарти ДСТУ, вимоги яких не відповідали європейській та міжнародній практиці. Також були скасовані вимоги до обов'язкової сертифікації, в тому числі харчових продуктів, наголошено на посиленні матеріально-технічної бази для проведення оцінки відповідності продукції встановленим вимогам. Ще одним кроком в реформуванні національної системи технічного регулювання стало усунення дублювання функцій у сфері державного контролю за відповідністю продукції встановленим вимогам. У квітні 2016 був створений єдиний компетентний орган - Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба, ДПСС). Також була розгорнута діяльність з визнання атестатів про акредитацію лабораторій, які проводять оцінку відповідності харчових продуктів на європейському та міжнародному рівні.

Сучасна сфера технічного регулювання оперує наступними типами нормативних документів:

технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений Верховною Радою України, Кабінетом Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських

законодавчих органів - Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов'язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг.

стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, продукції, процесів або послуг. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції чи послуги, процесу чи способу виробництва.

технічні умови - документ, затверджений виробником або іншим оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до продуктів та процесів їх виробництва.

Технічні регламенти є частиною національної законодавчо-нормативної бази, норми якої є обов'язковими до виконання. Розроблення стандартів та інших нормативних документів щодо продукції делегується організаціям, компетентним в питаннях галузевої стандартизації. Стандарти застосовуються на добровільних засадах і не є обов'язковими. Але слід правильно розуміти принцип добровільності застосування: оператор ринку може обрати будь-які із наявних стандартів, чи розробити власні та в подальшому дотримуватись вимог обраного нормативного документу.

Завдання державних та громадських органів контролю полягає у забезпеченні дотримання передбачених нормативними документами вимог в межах своїх регіонів.

На рівні ЄС держави-члени визнають відповідність продукції, яка супроводжується однією з визнаних форм підтвердження відповідності, і допускають її вільний обіг на ринку.

Формами оцінки відповідності є:

- **сертифікація продукції** та застосування знаків відповідності;
- **проведення лабораторних випробувань** в акредитованих лабораторіях;
- **самодекларування відповідності**, заявлена оператором ринку, що може поєднуватися із застосуванням системи нагляду.

Безпечність та якість харчової продукції

Безпечність харчових продуктів - це гарантія того, що продукти не нашкодять споживачеві та навколишньому середовищу при їх виробництві, приготуванні або споживанні відповідно до їх призначення.

Якість харчових продуктів - це набір характеристик і властивостей продукції, очікуваних споживачем, але не пов'язаних з її безпечністю.

Характеристики якості використовуються з метою надання гарантій щодо певних властивостей продуктів для вразливих груп споживачів, продукції для спеціального харчування, для аутентифікації продуктів і визначення додаткових вимог до їх маркування, або для свіжих фруктів та овочів.

Законодавче регулювання зазвичай обмежується основними вимогами до безпечності, які встановлюються в обов'язкових галузевих директивах ЄС.

Хоча Європейський Союз в цілому не регулює якість харчової продукції, для невеликої кількості харчових продуктів все ж такі прийняті законодавчі акти, які регламентують певні характеристики продукції, які можна розглядати як параметри якості. Деякі регламенти та директиви, тим чи іншим чином визначають аспекти якості окремих видів харчової продукції. Вимоги до якості можна знайти в описах деяких продуктів, що встановлюють мінімальні вимоги до їх складу, і в додатках, які деталізують ці описи.

Санітарні та фітосанітарні заходи

Санітарний або фітосанітарний захід - це будь-який захід, що проводиться з метою:

- захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;
- захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах;
- захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів;
- уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів.

Санітарні та фітосанітарні заходи вживаються як на рівні окремого виробника чи іншого оператора ринку, організацій громадянського суспільства, які опікуються питаннями стандартизації, сертифікації і оцінки відповідності, так і на рівні держави. Вимоги, висунуті державою мають бути врахованими в діяльності та документах недержавних організацій стандартизації, сертифікації, оцінки відповідності (стандартах, методичних рекомендаціях, настановах, технічних умовах тощо).

До санітарних або фітосанітарних заходів, які здійснює держава, зокрема, включаються усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, виробничих процесів та способів виробництва, процедур випробувань, інспекції та ухвалення, положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику, вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів.

У відповідності до плану імплементації Угоди про асоціацію в Україні до 2017 року вже прийнято низку законодавчих актів, які закладають основу для реформування системи гарантування безпечності харчових продуктів шляхом реалізації основних європейських принципів і практик. Зокрема, був прийнятий Закон України ["Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#). Введенні новачі передбачають впровадження в Україні європейської концепції управління безпечністю та якістю продукції, яка базується на підході "від лану - до столу" та містять вимогу щодо простежуваності згідно Регламенту ЄС № 178/2002. Закон встановлює терміни поступового переходу до застосування виробниками процедур, які базуються на принципах аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю в критичних точках НАССР до 2019 року.

Крім того, в [Плані заходів з виконання Угоди про асоціацію](#) зазначені першочергові завдання щодо формування законодавчо-нормативної бази:

- розроблення та затвердження спеціальних **правил гігієни** для харчових продуктів тваринного походження;
- **гармонізація процедур виробництва, переробки, розповсюдження та ввезення** продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною;
- приведення заходів, що застосовуються **до меду**, у відповідності із законодавством ЄС;
- закріплення на законодавчому рівні вимог щодо **забезпечення простежуваності** як одного з основоположних принципів забезпечення безпечності харчових продуктів;
- консолідація та чітка регламентація правил **надання споживачам інформації** про харчові продукти;
- розроблення проектів наказів про затвердження вимог до **тверджень про поживну цінність** харчових продуктів;
- затвердження правил **додавання вітамінів, мінеральних речовин та деяких інших речовин** до харчових продуктів;
- затвердження виключного переліку дозволених до використання в маркуванні та рекламі харчових продуктів **тверджень про користь для здоров'я**;
- затвердження порядку проведення **державної реєстрації** новітніх харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, ензимів, вод природних мінеральних;
- затвердження гігієнічних вимог до **ароматизаторів** та процедур їх використання;
- розроблення та затвердження процедур використання **ензимів** у харчових продуктах;
- затвердження максимальних **залишкових рівнів пестицидів** в харчових та кормових продуктах тваринного і рослинного походження;
- регламентація методів відбору зразків та відповідних досліджень щодо контролю **рівнів мікотоксинів** у харчових продуктах;
- встановлення методів відбору зразків та аналізу в рамках офіційного контролю **рівнів небезпечних речовин в харчових продуктах та сировині**;
- затвердження максимальних меж **залишків фармакологічно активних речовин** та їх класифікації та визначення рівнів їх залишків;
- приведення заходів з реалізації системи **швидкого оповіщення** для харчових продуктів;
- встановлення спеціальних норм **офіційного контролю продуктів тваринного походження**, призначених для споживання людьми;
- розроблення заходів **управління обігом генетично модифікованих організмів** та попередження потрапляння їх в традиційні та органічні культури;
- розробка законопроекту про вимоги до предметів та матеріалів, що **контактують з харчовими продуктами**;
- затвердження вимог до **перероблених пластикових матеріалів та виробів**, призначених для контакту з харчовими продуктами;
- приведення у відповідність до вимог ЄС базових норм, необхідних для перевірки **міграції компонентів пластмасових матеріалів та виробів**, призначених для контакту із харчовими продуктами.

Станом на початок серпня 2018 року розроблено та запроваджено:

- Закон України ["Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#);
- Закон України ["Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції"](#);

- Закон України "Про інформацію для споживачів харчових продуктів" прийнято в першому читанні;
- розроблений проект Закону України «Про вимоги до предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами»;
- розроблений проект Закону України «Про внесення змін до деяких законів України щодо відстеження і маркування ГМО в харчових продуктах, кормах, ветеринарних препаратах»;
- ["Порядок затвердження експортних потужностей, внесення та виключення їх з відповідного реєстру"](#);
- ["Порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам"](#);
- ["Порядок ведення реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл"](#);
- "Методичні рекомендації щодо процедур здійснення відбору зразків на виконання плану державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів";
- ["Правила виробництва органічної продукції бджільництва \(сировини\)"](#).
- ["Детальні правила виробництва органічної тваринної продукції \(сировини\)"](#).
- ["Детальні правила виробництва органічної рослинної продукції \(сировини\)"](#);
- розроблений проект вимог до меду та продукції бджільництва;
- розроблений проект вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів;
- розроблений проект спеціальних гігієнічних вимог при виробництві та обігу харчових продуктів тваринного походження;
- розроблений проект порядку проведення державної реєстрації новітніх харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, ензимів, вод природних мінеральних, ведення реєстру та надання інформації з нього;
- розроблено проект рекомендацій щодо методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів певних забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю.

Ефективна гармонізація національних вимог до якості та безпечності харчових продуктів з вимогами ЄС буде сприяти запровадженню ефективної європейської системи державного контролю безпечності та якості харчових продуктів за принципом "від лану до столу", підвищенню загальної безпечності харчових продуктів, захисту життя і здоров'я людей, захист інтересів споживачів, в тому числі шляхом надання їм належної інформації про харчові продукти, прозорі умови для аграрного та харчового бізнесу, підвищення його конкурентоспроможності та розширення доступу на ринок ЄС і міжнародні ринки збуту харчової продукції.

Маркування продукції

Маркування харчових продуктів є основним засобом комунікації між оператором ринку харчових продуктів та кінцевим споживачем. Інформація, яка вказана на пакуванні є основним важелем під час вибору споживачем того чи іншого харчового продукту. Критеріями вибору може слугувати поживна цінність, особливість складу, способи оброблення, смакові вподобання, фінансові можливості тощо. Крім того, маркування відображає важливу інформацію щодо безпечності харчових продуктів: термін та умови зберігання, приготування, споживання. Маркування може містити інформацію, яка є суттєвою для здоров'я та

безпеки споживання деяких вразливих груп споживачів, а її повнота, зрозумілість та однозначність дозволяє не вводити в оману споживача та робити свідомий вибір.

В ЄС маркування харчової продукції регулюється Регламентом №1169/2011 Європейського Парламенту і Ради від 25 жовтня 2011 року "Про надання споживачам інформації про харчові продукти", який поширюється на операторів ринку харчових продуктів та харчові продукти, призначені для вживання кінцевими споживачами, включно з продукцією закладів громадського харчування. Відповідно до Регламенту 1169/2011 встановлені вимоги до маркування на упаковці, застосування реклами, викладання на полицях в місцях реалізації, меню у закладах громадського харчування.

В Україні донедавна питання маркування харчових продуктів регулювалось відповідними розділами вузькопрофільних законів (про молоко та молочні продукти; про рибу та продукцію аквакультури тощо), [Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів](#), затвердженим наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики №487 від 28.10.2010 року та ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

Після підписання Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом Україна має імплементувати в національне законодавство Регламент 1169/2011 і тим самим забезпечити інтереси вітчизняних споживачів харчової продукції.

10 липня 2018 року Верховною Радою України був прийнятий в першому читанні проект Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який розроблено з врахуванням положень Регламенту Європейського Парламенту та Ради № 1169/2011 від 25 жовтня 2011 р. щодо надання споживачам інформації про харчові продукти. Прийняття законопроекту сприятиме узагальненню правил щодо надання споживачам інформації стосовно харчових продуктів, зменшенню адміністративного тягаря на операторів ринку, відповідальних за інформацію про харчові продукти, а також позитивно впливатиме на захист інтересів споживачів шляхом запровадження вимог щодо надання точної, достовірної та зрозумілої інформації про харчові продукти.

В законодавчому акті встановлюються загальні вимоги до маркування харчових продуктів, окремі правила маркування певних видів харчових продуктів, категорії обов'язкової інформації та загальні вимоги до інформації про харчові продукти. Крім того, чітко регулюються обов'язки операторів ринку харчових продуктів, відповідальних за надання інформації про харчові продукти.

Слід звернути увагу, що законодавством України буде заборонено використання інформації, що може ввести споживача в оману, особливо щодо властивостей і характеристик харчових продуктів, наслідків їх споживання, приписування харчовим продуктам лікувальних властивостей.

Інформування споживачів

Вимоги щодо надання обов'язкової інформації про харчові продукти мають спрямовані на надання споживачам можливості визначити та належним чином використовувати харчові продукти та робити вибір, який відповідав би їх індивідуальним харчовим потребам.

Згідно вимог ЄС та гармонізованого національного законодавства до обов'язкової інформації про харчовий продукт належить:

- назва харчового продукту;
- склад (перелік інгредієнтів);
- будь-які складові, що спричиняють алергію або непереносимість;
- кількість певних інгредієнтів, або їх категорій;
- номінальна кількість харчового продукту в упаковці в установлених одиницях вимірювання;
- термін придатності або дата "вжити до";
- спеціальні умови зберігання/приготування/споживання;
- назва та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, що відповідає за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - назва та місцезнаходження оператора ринку, що вводить в обіг харчову продукцію на території країни;
- країна походження або місце для продукції, яка має регіональне позначення;
- для алкогольних напоїв - фактичний вміст етилового спирту у напої (якщо його вміст понад 1,2% об'ємних одиниць);
- інформація про поживну цінність харчового продукту.

Маркування складових, які спричиняють алергію чи непереносимість

Певні інгредієнти або речовини, які використовуються як допоміжні в технологічному процесі виробництва харчової продукції, можуть викликати у деяких людей алергічні реакції або непереносимість, що становить небезпеку здоров'ю цих людей. В законодавстві ЄС та в гармонізованій національній законодавчо-нормативній базі передбачено надання споживачам інформації про вміст у харчових продуктах харчових добавок, допоміжних речовин, які використовуються під час виробництва і інших речовин або продуктів, які за даними проведених наукових досліджень, викликають алергічні реакції або непереносимість. Інформація має бути надана таким чином, щоб споживачі могли зробити усвідомлений вибір щодо безпечності того чи іншого харчового продукту, представленого на полицях магазинів чи в закладах громадського харчування.

Інформація щодо речовин або продуктів, які можуть спричинити алергію або непереносимість має бути вказана у переліку інгредієнтів з чітким зазначенням назви речовини або продукту згідно з переліком представленим як в Регламенті ЄС №1169/2011 так і в національних законодавчих актах.

Інформація повинна відображати назву речовини або продукту, який входить до наведеного нижче переліку, має бути виділена певним шрифтом, стилем або кольором фону, завдяки чому вона чітко виділятиметься в низці інших характеристик. У разі, якщо склад продукту не зазначається на пакуванні, слід зазначити слово "містить" перед назвою речовини або продукту які можуть спричинити алергію або непереносимість.

Згідно підтверджених наукових досліджень до алергенів належать наступні продукти:

- 1) **злакові культури**, що містять клейковину, а саме: пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта, камут або їхні гібридні штами, та відповідні продукти, що виготовлені з них, крім сиропів з глюкози на основі пшениці, включаючи декстрозу, мальтодекстринів на основі пшениці; сиропів з глюкози на основі ячменю; злакових культур, що використовуються для виготовлення спиртових дистилатів, включаючи етиловий спирт сільськогосподарського походження;
- 2) **ракоподібні** та продукти з них;
- 3) **яйця** та продукти з них;

- 4) **риба** та продукти з неї, крім риб'ячого желатину, що використовується в якості носія вітамінних або каротиноїдних препаратів, риб'ячого желатину або риб'ячого клею, що використовується як клейова речовина у пиві та вині;
- 5) **арахіс** та продукти з нього;
- 6) **соєві боби** та продукти з них, крім повністю рафінованої соєвої олії та жиру; природно змішаних токоферолів (E306), природного Б-альфа токоферолу, природного Б-альфа токоферол ацетату та природного Б-альфа токоферол сукцинату, джерелом яких є соя; рослинної олії, що походить з фітостеролів та складних ефірів фітостеролу, джерелом яких є соя; фітостанольного ефіру, виробленого із стеринів рослинної олії, джерелом яких є соя;
- 7) **молоко та молочні продукти**, включаючи лактозу, крім сироватки, що використовується для виготовлення спиртових дистилятів, включаючи етиловий спирт сільськогосподарського походження; лактитолу;
- 8) **горіхи** та продукти з них а саме мигдаль, фундук, волоський горіх, кеш'ю, pekan горіх, бразильський горіх, фісташки, макадамія або австралійський горіх Квінсленд;
- 9) **селера** та продукти з неї;
- 10) **гірчиця** та продукти з неї;
- 11) **насіння кунжуту** та продукти з ним;
- 12) **двооксид сірки** та солі сірчистої кислоти у концентраціях більше ніж 10 мг/кг або 10 мг/літр на підставі сумарного SO₂, який розраховується для продуктів в якості запропонованого для споживання у готовому вигляді або як відтворений згідно з інструкціями виробника;
- 13) **люпин** та продукти з ним;
- 14) **молюски** та продукти з ними.

Інформація про харчову цінність

Інформація про поживну та енергетичну цінність - це важливий критерій для свідомого вибору певними групами споживачів тих чи інших харчових продуктів. Обов'язкова інформація про поживну (харчову), енергетичну цінність (калорійність) та користь для здоров'я згідно вимог Регламенту ЄС № 1924/2006, та Регламенту ЄС №1169/2011 та національного законодавства повинна містити інформацію про енергетичну цінність (калорійність) в кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 г або 100 мл продукту та інформацію про кількість білків, жирів, вуглеводів у грамах (г) на 100 г або 100 мл продукту.

Інформацію про вміст білків, вуглеводів, жирів і енергетичну цінність (калорійність) можна не наводити, якщо їхня кількість в одноразовій порції або в 100г (100мл) харчового продукту становить менше 2% від добової норми.

Поживну (харчову) цінність та енергетичну цінність (калорійність) не обов'язково зазначати для чаю, кави, оцту, мінеральної та води питної, кухонної солі, харчових добавок, ароматизаторів, спецій, прянощів.

Зміст обов'язкової заяви про поживну цінність, вказаний вище, може бути доповнений позначенням вмісту однієї або декількох наступних речовин, якщо вони наявні в харчовому продукті. Це стосується мононенасичених та поліненасичених кислот, вполіолів (високомолекулярних спиртів), крохмалю, волокон, будь-яких вітамінів або мінералів у разі, якщо вони присутні у значній кількості.

В свою чергу чітко визначені наступні харчові продукти, які *не підпадають під дію вимог* щодо обов'язкового позначення поживної цінності:

- необроблені продукти, що складаються з одного інгредієнту, або категорії інгредієнтів;
- оброблені продукти, що складаються з одного інгредієнту або категорії інгредієнтів і обробка яких здійснюється тільки через дозрівання;
- вода, призначена для споживання людьми, включаючи воду, з додаванням тільки диоксиду вуглецю та/або ароматизатори ароматизаторів;
- ароматичні трави, прянощі або їхні суміші;
- сіль та її замінники;
- столові підсолоджувачі;
- кавові екстракти та екстракти цикорію, цілі або мелені кавові боби, та цілі або мелені кавові боби без кофеїну;
- трав'яні та фруктові настоянки;
- чай, чай без кофеїну, розчинний чай чи чайовий екстракт, чай чи чайовий екстракт швидкого приготування, чай чи чайний екстракт без кофеїну розчинний або швидкого приготування, які містять тільки такі додані інгредієнти як ароматизатори, які не змінюють поживну цінність чаю;
- зброжені оцти та замінники оцту, включаючи ті, де доданими інгредієнтами є тільки ароматизатори;
- ароматизатори;
- харчові добавки;
- допоміжні матеріали для переробки;
- харчові ферменти;
- желатин;
- складники джемів та варення;
- дріжджі;
- жувальна гумка;
- харчовий продукт в упакованні або контейнері, найбільша поверхня якого має площу менше, ніж 25 см²;
- харчовий продукт, включаючи харчові продукти домашнього приготування, за умови, що виробник малих об'ємів продукції напряму постачає кінцевому споживачеві або місцевим закладам роздрібною торгівлі, що займаються продажами для кінцевого споживача.

Продукція, що вимагає особливого дозволу

Відповідно до вимог ЄС для деяких груп харчових продуктів, матеріалів та речовин, які додаються в харчові продукти або контактують з ними, перед їх розміщенням на ринку необхідно пройти процедуру реєстрації та отримання особливого дозволу. Новітні харчові продукти, харчові та дієтичні добавки, ароматизатори, упаковка і матеріали, що контактують з харчовою продукцією повинні відповідати ряду спеціальних вимог, що мають забезпечувати безпечність кінцевої харчової продукції.

Новітні харчові продукти являють собою продукцію, вироблену за допомогою абсолютно нових, нетрадиційних технологій і абсолютно незнайому споживачам. Новітній харчовий продукт чи інгредієнт це харчовий продукт чи інгредієнт суттєво відрізняється від звичайних

харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку. Він повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача і тому повинен проходити дозвільну процедуру.

Харчові добавки - це хімічні речовини, які спеціально додаються до харчових продуктів для поліпшення їх смаку, запаху або кольору або для забезпечення технологічних процесів. Харчова добавка є речовиною, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва. За рахунок того, що харчова добавка стає невід'ємною частиною продукту, вона також повинна пройти дозвільну процедуру, призначену підтвердити її безпечність.

Дієтична добавка - це харчовий продукт, що споживається у невеликих визначених кількостях додатково до звичайного харчового раціону, який є концентрованим джерелом поживних речовин, у тому числі білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, і виготовлений у вигляді таблеток, капсул, драже, порошків, рідин або інших формах.

Ароматизатори - продукти, за винятком тих, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак, які не вживаються окремо та додаються до харчових продуктів з метою надання їм аромату, смаку, або модифікації аромату та смаку і можуть містити харчові продукти та/або ароматизатори, та/або харчові добавки. До ароматизаторів належать ароматичні речовини, ароматичні препарати, термічно оброблені ароматизатори, ароматизатори копильні, попередники аромату, а також інші ароматизатори та їх суміші, що не підпадають під зазначені категорії.

Упаковка і матеріали, що контактують з харчовими продуктами, повинні попередньо тестуватися на придатність до використання, щоб виключити можливість міграції хімічних речовин з них до харчових продуктів. На етапі євроінтеграції слід встановити загальні та специфічні вимоги до обігу предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, в тому числі активних та інтелектуальних предметів та матеріалів, встановити вимоги до маркування предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Також має бути створений Державний реєстр речовин, дозволених для використання у виробництві предметів та матеріалів та Державний реєстр речовин, що можуть входити до складу активних чи інтелектуальних предметів та матеріалів і визначена процедура включення та виключення речовин з таких реєстрів.

У Європейському Союзі правові акти більш детально регламентують цілі та наміри, включаючи такі аспекти, як прозорість при виробництві і обробці новітніх харчових продуктів, добавок та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Це тягне за собою вимогу із забезпечення простежуваності. В ЄС речовина, матеріал або продукт, перш ніж отримати дозвіл на розміщення на ринку, повинні пройти незалежну наукову оцінку ризиків за найвищими критеріями, щоб визначити небезпеку, яку вони можуть представляти для здоров'я людини. Незважаючи на це, у всіх країн-членів ЄС в ході проходження дозвільної процедури є можливість надати свої запити та висловити сумніви. Хіба що така процедура збільшує тривалість процесу видачі дозволу. Крім того, при здійсненні оцінки до уваги беруться інші важливі чинники, включаючи соціальні, економічні, традиційні, культурні, етичні та екологічні. Це може привести до появи додаткових вимог до контролю, встановлення обмежень щодо кількості використовуваних матеріалів, окремих обмежень при застосуванні матеріалів або речовин, а також нових правил маркування.

На етапі гармонізації законодавства в Україні встановлено обов'язкову реєстрацію для:

- новітніх харчових продуктів;
- харчових добавок;

- ароматизаторів, за винятком окремої групи ароматизаторів, визначених центральним органом виконавчої влади;
- ензимів;
- допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, які вводяться в обіг та / або вперше використовуються на території України;
- питної води категорії "вода питна мінеральна".

Новітні харчові продукти

Глобалізація ланцюга виробництва і поставок харчової продукції, пошук нових продуктів, кольорів, смаків і ароматів мають наслідком появу і використання новітніх інгредієнтів і технологій з різних континентів та країн світу. В свою чергу, досягнення науки і техніки, наприклад поширення нанотехнологій, пропонують нові способи підвищення безпечності харчових продуктів за допомогою унікальної обробки та упаковки. Сфера застосування новітніх харчових продуктів в ЄС охоплює широку категорію харчових продуктів, які раніше масово не використовувалися на ринку для споживання людиною.

Однією з головних функцій державних органів є захист споживачів від шкоди, фальсифікації продуктів і введення в оману. Тож стосовно кожного новітнього інгредієнта, запаху, кольору і технології, що застосовуються при виробництві харчової продукції, необхідно з'ясувати, який вплив вони матимуть на здоров'я людей.

С 1 січня 2018 року в Європейському Союзі було введено в дію Регламент 2015/2283/ЄС щодо новітніх харчових продуктів. Згідно цього документу до новітніх харчових продуктів і компонентів харчових продуктів відносяться продукти з новою або спеціально модифікованою первинною молекулярною структурою (наприклад, замінник жиру), харчові продукти, що складаються з мікроорганізмів, грибів, морських водоростей або їх екстрактів (наприклад, масло морських водоростей), харчові продукти, що складаються з рослин або їх екстрактів (наприклад, фітостерол), харчові продукти, під час виробництва яких застосовувалися не традиційні способи виробництва, а такі, що приводять до зміни структури або складу і впливають на харчову цінність. До новітніх продуктів також відносяться нові вітаміни або мінеральні комплекси, нові культури мікроорганізмів (наприклад, певні види пробіотичних бактерій), екзотичне насіння та фрукти чи продукти харчування, вироблені новим способом (наприклад пекарські дріжджі, оброблені ультрафіолетовими променями для збагачення продуктів харчування вітаміном Д).

Відповідно до Регламенту 2015/2283/ЄС необхідно провести більш детальну оцінку відповідності вимогам до новітніх продуктів. Разом з тим, оцінка та затвердження новітніх харчових продуктів останнім часом значно спрощена. Якщо раніше ця процедура проходила окремо в кожній країні-члені ЄС, тепер такі функції покладені на єдиний орган - Європейський орган з безпеки харчових продуктів (БББЛ). Традиційні продукти харчування з третіх країн також отримують спрощений доступ на ринок ЄС. Для цього необхідно надати в EFSA докази безпечного використання даного продукту протягом як мінімум 25 років.

В спірних випадках Європейська Комісія приймає окреме рішення чи є представлена харчова продукція чи компонент новітнім на основі Регламенту 258/97/ЄС. З 2008 року на сайті Європейського Союзу публікується каталог новітніх продуктів.

Дієтичні добавки

На території Європейського Союзу дієтичні добавки до харчових продуктів регулюються Директивою № 2002/46/ЄС від 10 червня 2002 року про зближення законодавств держав-членів, що стосуються харчових добавок. В число регульованих дієтичних добавок до їжі входять лише вітаміни і мінерали. Крім того, дієтичні добавки можуть містити тільки вітаміни і мінеральні солі, зазначені в Додатку I до Директиви та вітаміни і мінерали, зазначені в Додатку II (окремо або в поєднаннях). Включення вітаміну чи мінералу в будь-якого з двох Додатків означає, що його використання дозволено. Однак для сприяння ефективному моніторингу дієтичних добавок держави-члени можуть вимагати, щоб виробник або суб'єкт господарювання, який розміщує продукт на ринку, повідомив компетентний орган країни, надавши йому модель або приклад застосованого маркування.

Маркування дієтичних добавок не може включати такі заяви про корисність для здоров'я, як твердження про профілактичну дію або лікування захворювань. Наявність таких заяв свідчить про те, що продукція є не дієтичною добавкою, а медичним засобом і повинна регулюватися іншим галузевим законодавством.

Комісія Європейського Союзу несе відповідальність за встановлення критеріїв чистоти для речовин, що містяться в дієтичних добавках до харчових продуктів, а також максимальні і мінімальні норми споживання.

В Україні питання регулювання виробництва та застосування дієтичних добавок регулюється [Гігієнічними вимогами до дієтичних добавок](#). В цьому документі наведено перелік вітамінів і мінералів, які можуть використовуватися для виробництва дієтичних добавок та форм.

Встановлено також вимоги до етикетування та реклами дієтичних добавок. Зокрема, на етикетці дієтичних добавок слід вказувати:

- назву харчового продукту - «дієтична добавка»;
- назву категорій окремих поживних або інших речовин, що характеризують продукт або вказують на походження таких окремих поживних або інших речовин;
- кількість (порцію) дієтичної добавки, рекомендованої для щоденного споживання;
- попередження не перевищувати зазначену рекомендовану кількість (порцію) для щоденного споживання;
- вказівку про те, що дієтичні добавки не є заміною повноцінного раціону харчування;
- попередження про те, що продукт слід зберігати в недоступному для дітей місці.

Етикетка та реклама дієтичних добавок не повинні містити висловлювань про можливу лікувальну дію, зменшення болю. Не можуть надаватися листи подяки, визнання, поради, якщо вони пов'язані з лікуванням чи полегшенням перебігу захворювань, а також посилання на таку інформацію. Інші некоректні висловлювання також неприпустимі.

Згідно із законодавством України у виробництві харчових продуктів та продуктів, що перебувають в обігу, дозволяється використання лише ті харчові добавки, які включені до Державного реєстру харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах. Проте, на сьогодні такий реєстр не створено, а діючий перелік дозволених або заборонених харчових добавок відсутній. Тому на практиці виробнику або оператору ринку слід керуватись реєстром дозволених дієтичних та харчових добавок ЄС.

Харчові добавки

Харчові добавки є речовинами, які зазвичай не споживають як харчові продукти, але які додають в харчові продукти в технологічних цілях, наприклад, для кольору, підсолоджування, збільшення терміну зберігання харчових продуктів.

Використання харчових добавок дозволяється тільки в тому випадку, якщо вони визнаються безпечними. Харчові добавки, які визнаються безпечними на підставі новітніх досліджень, схвалюються для використання та вносяться в Реєстр харчових добавок, дозволених для використання.

У багатьох країнах світу, включаючи Європейський Союз, загальноприйнятою практикою є позначення харчових добавок буквою Е з відповідним номером. Спочатку Е-класифікація була впроваджена в Європі і використовувалась для позначення харчових добавок, дозволених в Європейському Союзі, але такий вид ідентифікації нині застосовується майже в усьому світі. Натомість існують й інші міжнародно прийняті системи ідентифікації харчових добавок, наприклад 1№-класифікація, яка підтримується Комісією Кодекс Аліментаріус.

16 грудня 2008 року в Європейському Союзі був прийнятий пакет законодавчих заходів щодо харчових добавок, які значно змінили комплекс специфічних нормативних вимог, що існували раніше в ЄС, і значно підвищили рівень гармонізації законодавства в країнах-членах. До пакету увійшли:

- Регламент ЄС №1331/2008 про створення єдиного порядку санкціонування харчових добавок, харчових ферментів і харчових ароматизаторів;
- Регламент ЄС №1332/2008 щодо харчових ферментів,
- Регламент ЄС №1333/2008 щодо харчових добавок;
- Регламент ЄС №1334/2008 про ароматизатори та деякі харчові інгредієнти із ароматизованими властивостями, що застосовується в та на продуктах харчування.

В Регламентах ЄС №1332/2008 (харчові ферменти), №1333/2008 (харчові добавки) і №1334/2008 (ароматизатори) встановлені особливі критерії, згідно з якими проводиться оцінка зазначених добавок з метою їх схвалення. Одним з етапів дозвільної процедури є визначення умов використання: в яких харчових продуктах або категоріях харчових продуктів і в яких кількостях може використовуватися відповідна речовина.

В Європейському Союзі деякі речовини не вважаються харчовими добавками, якщо вони використовуються з метою надання запаху, смаку харчовим продуктам або поліпшення їх поживних властивостей (замінники солі, вітаміни або мінерали). До таких речовин відносяться:

- моносахариди, дисахариди або олігосахариди і харчові продукти, що містять ці речовини, які використовуються для підсолоджування;
- харчові продукти, зневоднені або в концентрованому вигляді, включаючи ароматизатори, які включаються до складу при виробництві складових харчових продуктів через їх ароматичні, смакові або поживні властивості поряд з побічним ефектом забарвлення;
- речовини, які використовуються в оболонках, що не входять до складу харчового продукту і не призначені для споживання разом з цим харчовим продуктом;
- продукти, що містять пектин і отримані з сухих яблучних вичавок або шкірки цитрусових фруктів, айви, або з їх суміші під дією розведеної кислоти з наступною нейтралізацією натрієм або калієвими солями (рідкий пектин);

- основи для жувальних гумок;
- білий або жовтий декстрин, крохмаль, оброблений термічно, або декстринізований крохмаль, крохмаль модифікований кислотою, фізично модифікований крохмаль або крохмаль, оброблений амілолітичними ферментами;
- хлорид амонію;
- плазма крові, їстівний желатин, гідролізати білку і їх солі, молочний білок і глютен;
- амінокислоти і їх солі за винятком глютамінової кислоти, гліцин цистеїн і цистин і їх солі, які не виконують ніякої технологічної функції;
- казеинати і казеїн;
- інулін.

Регламент ЄС № 1331/2008 встановлює загальну процедуру оцінки і видачі дозволу на харчові добавки, ферменти і ароматизатори. Загальна дозвільна процедура щодо харчових добавок включає наступні етапи: ініціювання процедури, оцінка ризиків з боку EFSA, прийняття рішення і оновлення списків Європейською Комісією.

В Регламентах встановлено, що всі дозволені речовини вносяться до відповідних реєстрів, їм присвоюється ідентифікаційний номер з трьох або чотирьох цифр, що починається з літери «Е», яка вказує на те, що речовина має дозвіл. Якщо дозвіл на використання анулюється, речовина зберігає свій номер, однак втрачає букву «Е» при посиланнях на нього в документах Європейського Союзу. Якщо харчова добавка, ароматизатор або харчової фермент мають дозвіл, виробники харчових продуктів можуть використовувати їх відповідно до встановлених вимог без подальшого схвалення.

Важливо відзначити, що процес схвалення проходить в даний час і буде завершено до 2020 року. За цей час всі речовини, і в першу чергу харчові добавки, пройдуть повторну оцінку безпеки на основі нових наукових даних.

В Україні питання термінології та реєстрації харчових добавок визначено в законі ["Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#). Згідно закону державній реєстрації підлягають харчові добавки, ароматизатори (за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених Міністерством охорони здоров'я), ензими. [Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок](#), затверджені наказом МОЗ України, поширюються на харчові добавки та продукти з ними, які надходять для реалізації на територію України, виробляються на підприємствах харчової промисловості та громадського харчування. В зазначеному документі визначені класи харчових добавок за призначенням та загальні вимоги до них.

Затвердження переліку харчових добавок перебуває у компетенції Міністерства охорони здоров'я України. Однак перелік харчових добавок, дозволених або заборонених до використання на національному рівні нині відсутній. Тож на практиці слід керуватись реєстром дозволених дієтичних та харчових добавок ЄС.

Матеріали, що контактують з харчовими продуктами

Матеріали, що контактують з харчовими продуктами - це предмети і матеріали, призначені для безпосереднього або опосередкованого контакту з харчовими продуктами для збереження поживних властивостей таких продуктів, здоров'я споживачів та захисту їх інтересів. До таких можна віднести: упаковку і контейнери, столові прибори і посуд, елементи обладнання для

харчової промисловості (наприклад, конвеєрні стрічки), контейнери, які використовуються для перевезення, матеріали та вироби, що контактують з водою, призначеною для споживання людиною (наприклад, пляшки). Матеріали, що контактують з харчовими продуктами, повинні проходити перевірку на безпечність, оскільки хімічні речовини з них можуть мігрувати в харчові продукти.

Відносно безпечності матеріалів та виробів, що контактують з харчовими продуктами, в Європейському Союзі існує ряд обов'язкових норм, закріплених в наступних правових актах:

- Регламент ЄС №1935/2004 щодо матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами,
- Регламент Комісії ЄС №2023/2006 від 22 грудня 2006 р щодо належної виробничої практики для матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами,
- Регламент ЄС № 10/2011 щодо використання пластмаси,
- Директива №84/500/ЕЕС щодо використання кераміки,
- Директива №2007/42 щодо використання реконструйованої целюлози,
- Регламент ЄС №282/2008 щодо використання переробленої пластмаси,
- Регламент ЄС №450/2009 щодо активних і «розумних» матеріалів, які контактують з харчовими продуктами,
- Регламент ЄС №10/2011 щодо вінілхлоридмономерів,
- Регламент № 93/11/ЕЕС щодо вивільнення нітрозаменів,
- Регламент № 1895/2005/ЕС щодо використання певних епоксидних похідних тощо.

Правова основа, що діє в Європейському Союзі, досить широка і може бути адаптована до технологій, що стрімко розвиваються, з врахуванням розгорнутих вимог до різних видів матеріалів, упаковки та речовин для них.

Обов'язкові вимоги до матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, полягають в наступному:

Міграція хімічних речовин. Згідно вимог ЄС міграція небезпечних для здоров'я речовин не допускається, а міграція інших хімічних речовин не повинна викликати ніяких змін в складі і органолептичних властивостях харчових продуктів. В нормах ЄС зазначено, що шкідлива для здоров'я міграція хімічних речовин не повинна відбуватися "ні за яких умов", тобто за будь-яких умов, в яких передбачувано буде знаходитись упакований харчовий продукт, не повинна відбуватись міграція хімічних речовин з упаковки чи матеріалів.

Вторинна переробка. Регламент ЄС №1935/2004 встановлює, що переробка є бажаною. Переробка упаковки, яка контактує з харчовими продуктами, як одного з видів матеріалів, описується в Директиві № 94/62/ЄС, що стосується упаковки та поводження з відходами. Також є окремі директиви, в яких описуються конкретні вимоги до переробленої плівки з целюлози і переробленої пластмаси.

Маркування харчових матеріалів. Засоби позначення приналежності певного матеріалу чи виробу до класу харчових в ЄС включають застосування написів, інструкцій і символу "келих і виделка".

На етапі гармонізації національного законодавства до вимог ЄС був розроблений проект Закону України «Про вимоги до предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами», яким встановлюються загальні та специфічні вимоги до обігу предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, в тому числі активних та інтелектуальних предметів та матеріалів. Цим законопроектом також запроваджуються спеціальні заходи для окремих груп предметів та матеріалів, Державний реєстр речовин,

дозволені для використання у виробництві предметів та матеріалів, а також Державний реєстр речовин, що можуть входити до складу активних чи інтелектуальних предметів та матеріалів, визначається процедура включення та виключення інформації до такого Реєстру.

Критерії безпеки харчової продукції

Харчова продукція повинна відповідати встановленим критеріям харчової безпеки. Будь які технологічні процеси та маніпуляції з харчовими продуктами мають проводитися в належних санітарно-гігієнічних умовах, реєструватися в разі необхідності, упаковуватися належним чином, маркуватися, а також простежуватись.

У Європейському Союзі ці вимоги доповнюються положеннями про те, що харчові продукти необхідно використовувати за призначенням і розуміти, що небезпечні харчові продукти - це ті, які можуть становити небезпеку для здоров'я, а також ті, які непридатні для вживання людиною. Критерії безпеки регламентують допустимі рівні патогенних мікроорганізмів, залишків пестицидів, ветеринарних препаратів, хімічних речовин. Предметом регламентування також є відбір проб, лабораторних досліджень і роботи лабораторій.

В Україні питання регулювання критеріїв безпеки харчових продуктів забезпечується наступними актами:

- [Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини](#), затвердженими наказом МОЗ України від 19.07.2012 №548;
- [Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах](#), затверджений наказом МОЗ України від 13.05.2013 №368;
- [Параметри безпеки м'яса птиці](#), затверджені наказом МОЗ України від 06.08.2013 №695;
- [Гігієнічні вимоги до продуктів дитячого харчування, параметрів безпеки та окремих показників їх якості](#), затверджені наказом МОЗ України від 06.08.2013 №696;
- [Гігієнічні вимоги до дієтичних добавок](#), затверджені наказом МОЗ України від 19.12.2013 №1114;
- [Гігієнічні нормативи і регламенти безпечного застосування пестицидів і агрохімікатів](#), затверджені наказом МОЗ України від 02.02.2016 №55;
- [Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок](#), затверджені наказом МОЗ України від 23.07.1996 №222.
- [Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті](#), ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001;
- [Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs та ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді](#), затверджені наказом МОЗ від 03.05.2006 №256, ГН 6.6.1-130-2006

Мікробіологічні критерії

Деякі мікроорганізми потрапляють в харчовий ланцюг природним шляхом разом із забрудненою сировиною, інші ж можуть забруднити харчові продукти на будь-якому з етапів харчового ланцюга.

Мікробіологічний статус сировини, компонентів та кінцевих продуктів визначається на основі мікробіологічних критеріїв, пов'язаних з відсутністю або присутністю мікроорганізмів, у тому числі паразитів, кількості їх токсинів (метаболітів) в одиниці маси, об'єму або в партії. Безпечні харчові продукти не повинні містити мікроорганізми, паразитів та їх токсини або метаболіти в кількостях, що представляють загрозу для здоров'я людини.

Мікроорганізми в окремих харчових продуктах - це бактерії, віруси, дріжджі, гриби, паразитарні найпростіші, гельмінти та їхні токсини (метаболіти). Лабораторна оцінка мікробіологічних критеріїв є інструментом, який широко використовується для оцінки безпечності, а також якості харчових продуктів.

Принципи застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів визначені стандартом [Codex CAC/GL 21-1997](#) «Принципи встановлення і застосування мікробіологічних критеріїв харчових продуктів». Керуючись цим стандартом, країни формулюють вимоги та встановлюють допуски по відношенню до мікроорганізмів в харчових продуктах.

Мікробіологічні критерії також визначають прийнятність харчових продуктів і технологій їх виготовлення, обробки і розподілу. Використання цих критеріїв має бути невід'ємною частиною використання процедур, заснованих на принципах НАССР та інших заходи контролю гігієни. Мікроорганізми, включені в критерій, повинні бути загальноновизнаними патогенами, організмами - індикаторами або агентами, що викликають псування певного виду продуктів.

Всі мікробіологічні критерії для всіх харчових продуктів в ЄС зібрані в Регламенті ЕС № 2073/2005 про мікробіологічні критерії для харчових продуктів. Регламент ЕС № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року також встановлює мікробіологічні критерії, як показники якості сирого молока, хоча вони й не належать до критеріїв безпечності харчових продуктів.

До патогенних мікроорганізмів, для яких встановлені мікробіологічні критерії в ЄС, належать:

- сальмонела (*Salmonella*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis*),
- *Listeria monocytogenes*,
- *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*),
- Стафілококові ентеротоксини,
- *E. coli*¹⁰, що продукує шігатоксин (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 і O104: H4,
- Гістамін.

В Україні мікробіологічні критерії безпечності харчових продуктів регулюються документом [Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів](#), затвердженим наказом МОЗ №548 від 19.07.2012, який гармонізує національні вимоги до мікробіологічних критеріїв харчових продуктів з європейськими.

Оператори ринку харчових продуктів повинні дотримуватися мікробіологічних критеріїв. Необхідно встановити методи аналізу з урахуванням похибок, план відбору проб, граничні мікробіологічні значення, необхідну кількість зразків для граничного значення. Необхідно встановити харчові продукти і етапи харчового ланцюга, до яких застосовуються ці критерії, а також дії при недотриманні критеріїв. Серед заходів, які повинні забезпечити учасники ринку харчових продуктів, щоб гарантувати дотримання критеріїв, що визначають прийнятність технологічного процесу, повинні бути передбачені контроль сировини, гігієна, температура і термін придатності продукту.

Забруднюючі речовини в харчових продуктах

Забруднююча речовина (контамінант) - це будь-яка біологічна речовина, у тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила в харчову продукцію в ході виробництва (включаючи операції, виконувані в рослинництві, тваринництві і ветеринарну медицину), виготовлення, переробки, приготування, обробки, фасування і упаковки, транспортування або зберігання такої продукції, або в результаті забруднення з навколишнього середовища. Контамінанти включають такі токсичні елементи, як свинець і ртуть, хімічні речовини (меламін, діоксини), токсичні речовини, що утворюються природним шляхом (мікотоксини) тощо.

Максимально допустимі рівні контамінантів ґрунтуються на токсикологічних дослідженнях, в ході яких визначається, яку кількість речовини може викликати негативний вплив на здоров'я людини з урахуванням загальної кількості споживаного продукту, що містить таку речовину.

У Європейському Союзі всі вимоги до контамінантів в харчових продуктах представлені в Регламенті ЄС № 1881/2006, що встановлює максимальні рівні забруднюючих речовин в різних групах харчових продуктів і єдину процедуру, яка застосовується у всіх державах - членах. Максимально допустимі рівні встановлюються для наступних забруднювачів:

- нітрати;
- мікотоксини (афлатоксини, охратоксин А, патулін, дезоксиніваленол, зеараленон, фумонізиди, токсини Т-2 і НТ-2);
- метали (свинець, кадмій, ртуть, олово неорганічне);
- 3-монохлорпропан-1,2-діол (3-МСПБ);
- діоксини і ПХБ;
- поліциклічні ароматичні вуглеводні (бензо (а) пірен).

В Україні вимоги щодо вмісту контамінантів в харчових продуктах представлені в [Регламенті максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах](#), затвердженому наказом МОЗ України від 15.05.2013 №368. Цим документом регулюються максимальні рівні наступних забруднюючих речовин:

- нітрати;
- мікотоксини (афлатоксини, охратоксин А, патулін, дезоксиніваленол, зеараленон, фумонізиди);
- метали (свинець, кадмій, ртуть, олово неорганічне);
- 3-монохлорпропан-1,2-діол (3-МСПБ);
- діоксини і ПХБ;
- поліциклічні ароматичні вуглеводні (бензо(а)пірен, бенз(а)антрацен, бензо[В]флуорантен);
- меламін.

Радіонуклідна група контамінантів в харчових продуктах регулюється документом [Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Сб ¹³⁷ та Бг ⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді](#), затвердженим наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256.

Варто звернути увагу на те, що в ЄС радіонукліди не розглядаються як критична небезпека. Максимально допустимі рівні радіонуклідів застосовуються тільки по відношенню до грибів, що імпортуються з країн, які постраждали внаслідок аварії на ЧАЕС.

Залишки пестицидів

Використання пестицидів під час вирощування сільськогосподарських культур створює ризик впливу на споживачів шкідливих хімічних речовин через їх залишкові кількості, які накопичуються в організмі тварини або в рослинній культурі під час їх вирощування. Встановлення максимально допустимих рівнів цих залишків забезпечує безпечність продукції для вживання людиною.

Для захисту здоров'я споживачів в більшості країн законодавчо встановлені межі вмісту залишків пестицидів в харчових продуктах. У випадках, коли ці граничні значення розрізняються між країнами, можуть виникати труднощі в сфері торгівлі.

Засоби захисту рослин (пестициди) включають інсектициди, акарициди, гербіциди, фунгіциди, регулятори росту рослин, родентициди, біоциди.

В цілому вимоги до пестицидів можна розділити на три групи:

- процедури схвалення пестицидів, адресовані виробникам, постачальникам, імпортерам пестицидів;
- вимоги до застосування пестицидів, адресовані сільгоспвиробникам або підприємствам, залученим у виробництво первинної продукції;
- максимально допустимі рівні вмісту пестицидів як група критеріїв безпечності харчової продукції, призначених для всіх операторів ринку харчової продукції, включаючи виробників.

Вимоги до дотримання максимально допустимих рівнів вмісту пестицидів є частиною загальних офіційних процедур контролю безпечності харчової продукції.

В Європейському Союзі переліки схвалених речовин, оцінювання ризику, введення в обіг та використання на ринку ЄС регламентуються:

- Директивою Ради №91/414/ЕЕС від 15 липня 1991, що стосується розміщення продуктів рослинного походження на ринку,
- Регламентом ЄС №1107/2009 Європейського парламенту і Ради від 21 жовтня 2009 р стосується розміщення продуктів захисту рослин на ринку,
- Регламентом №396/2005 Європейського парламенту та Ради про максимальні накопичення залишків пестицидів в харчових продуктах і кормах рослинного та тваринного походження.

Відповідно до зазначених нормативних документів, оскільки пріоритет повинен віддаватися здоров'ю людей, а не інтересам захисту врожаю, необхідно гарантувати, щоб залишки пестицидів не були присутні в кількостях, що представляють неприйнятний ризик для людей та, у відповідних випадках, для тварин. Максимальні рівні залишків повинні встановлюватися на найнижчому досяжному рівні, порівнянному з належною сільськогосподарською практикою щодо кожного пестициду з точки зору захисту вразливих груп, таких як діти і ще не народжені діти.

Директива №91/414/ЕЕС встановлює, що держави-члени при видачі дозволів повинні вимагати, щоб препарати для захисту рослин використовувалися належним чином. Тобто, щоб у виробництві застосувалися принципи належної сільськогосподарської практики, а також принципи інтегрованого контролю. Якщо максимальні рівні залишків дозволеного до використання пестициду представляють ризик для споживача, таке використання має бути переглянute в бік зниження рівнів залишків пестицидів. Також має втілюватися застосування

методів або препаратів, що сприяють зниженню ризику, а також використання пестицидів у кількості, яка відповідає ефективній боротьбі з шкідниками.

Регламент №396/2005 Європейського парламенту та Ради в своїх додатках містить вимоги до певних груп харчових продуктів, щодо залишків пестицидів та максимальний рівень залишків пестицидів.

В Україні регулювання використання пестицидів та контроль їх залишків відбувається згідно:

- Закону України ["Про пестициди і агрохімікати"](#).
- [Порядку проведення державних пробувань, державної реєстрації та перереєстрації, видання переліків пестицидів і агрохімікатів, дозволених до використання в Україні](#), затвердженого постановою Кабінету Міністрів України №295 від 4 березня 1996 року,
- [Гігієнічних нормативів і регламентів безпечного застосування пестицидів і агрохімікатів](#), затверджених наказом МОЗ України від 02.02.2016 №55,
- [ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001](#) "Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті".

Вищезазначені законодавчі акти потребують гармонізації з вимогами ЄС, особливо в сфері контролю допустимих доз, концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині та харчових продуктах. На практиці рекомендовано користуватися нормативними документами ЄС.

Контроль за безпечністю харчових продуктів

За забезпечення безпечності харчових продуктів відповідають спільно держава і оператори ринку харчових продуктів. Оскільки нездатність виконати це зобов'язання може привести до хвороб або смерті споживачів, у всьому світі державні органи контролю та оператори ринку харчових продуктів приймають всі необхідні заходи і залучають ресурси, щоб гарантувати безпечність продуктів, які вводяться в обіг.

Для того щоб забезпечити безпечність харчової продукції, держави створюють відповідні системи контролю за дотриманням вимог до безпечності операторами ринку. Ці системи мають п'ять загальних елементів:

- 1) законодавство і нормативні правила щодо харчової продукції, що разом представляють собою нормативно-правову базу;
- 2) системи управління контролем харчової продукції, які визначають роль і відповідальність держави і операторів ринку;
- 3) компетентні органи, які здійснюють моніторинг та контроль за дотриманням законодавства щодо безпечності харчових продуктів;
- 4) лабораторії, що займаються моніторингом за результатами виконання випробувань на відповідність вимогам;
- 5) інформування, навчання та професійна підготовка представників промисловості, державних органів та споживачів.

В Європейському Союзі застосовується підхід, який заснований на оцінці, контролі і мінімізації ризиків. В рамках ризик-орієнтованого підходу компетентний орган і оператори ринку харчових продуктів спільно несуть відповідальність за виявлення факторів, які мають

суттєвий вплив на безпечність харчової продукції, і пов'язаних з ними ризиків за принципом «від лану до столу».

Оператори ринку харчової продукції відповідають за розроблення і впровадження заходів, які сприяють запобіганню, мінімізації або усунення таких небезпечних факторів (НАССР), а компетентний орган відповідає за моніторинг і перевірку ефективності заходів управління ризиками.

Відповідно до прийнятого в ЄС підходу, заснованого на аналізі ризиків, такі органолептичні характеристики якості продукту, як розмір, колір, запах і смак, як правило, не є частиною системи контролю харчових продуктів. Рішення про те, яким показникам якості має відповідати продукт, приймає ринок та споживачі.

Слід зазначити, що в країнах ЄС розробляються вимоги щодо деяких показників якості продукції, які, як правило, містяться в технічних регламентах та стандартах на продукцію. Але зазначені показники дозволяють виокремити такі класичні продукти, як масло, сметана, шоколад тощо, та регламентують мінімальні вимоги, які слід дотримуватись операторам ринку для визначення класифікації продукції.

В 2017 році було прийнято Закон України ["Про державний контроль, що здійснюється з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин"](#), який передбачає комплексне реформування системи державної контролю відповідно до законодавства ЄС. Зокрема, цей закон впроваджує норми Регламенту ЄС №854/2004, Регламенту ЄС №669/2009, Регламенту ЄС №882/2004, Директиви №97/78/ЄС, Рішення Комісії №2006/778. Більшість положень Закону вступило в силу в квітні 2018 року.

Наказами Міністерства аграрної політики та продовольства України [№41](#) та [№42](#) від 06.02.2017 затверджені єдині форми актів, складених за результатами державного аудиту та для державних інспекторів під час здійснення перевірок щодо впровадження діючих процедур НАССР і дотримання гігієнічних вимог.

Питання проведення планових перевірок органами державного нагляду врегульовані постановами Кабінету Міністрів України [№350](#) та [№361](#) від 24.05.2017. Спрощена процедура отримання дозволу на позапланову перевірку. Перелік органів державного нагляду, які мають право здійснювати перевірки визначений постановою Кабінету Міністрів України [№1104](#) від 18.12.2017.

Ефективна система управління безпекою харчових продуктів має бути поєднанням прямого державного нагляду, який базується на вимогах про безпеку харчових продуктів, встановлених законодавством, та приватними системами контролю за безпекою харчових продуктів.

Сертифікація виробничих процесів акредитованими організаціями може допомогти виробникам знизити рівень ризиків та переконати владу і споживачів в безпеці та якості їхньої продукції. Довіра споживачів суттєво залежить від якості органу сертифікації. У багатьох західних країнах приватні організації встановили власні додаткові вимоги до якості та розробили схеми сертифікації для конкретних груп товарів. Ці неофіційні вимоги можуть покращити якісні аспекти продуктів, але також можуть становити перешкоду для доступу підприємств до ринків.

Класифікація нормативних документів щодо безпеки харчових продуктів

[Український класифікатор нормативних документів](#), УКНД, ДК 004: 2008 (ICS: 2005, MOD) призначений для впорядкування та класифікації стандартів та інших нормативних документів щодо стандартизації. Стосовно безпечності і якості продукції харчування він містить наступні розділи:

- Код 67** Технологія виробництва харчових продуктів
- Код 67.020** Технологічні процеси в харчовій промисловості (охоплює також гігієну та збереження харчових продуктів)
- Код 67.040** Харчові продукти взагалі
- Код 67.050** Загальні методи перевіряння та аналізування харчових продуктів (мікробіологія харчових продуктів - 07.100.30, органолептичне аналізування - 67.240)
- Код 67.060** Зернові, бобові культури та продукти їх переробляння (охоплює також хлібні злаки, кукурудзу, борошно, випечені чи висушені продукти тощо)
- Код 67.080** Фрукти, овочі (охоплює також консерви, сухі та морожені фрукти, овочі, фруктові й овочеві соки та нектари - 67.160.20)
- Код 67.080.01** Фрукти, овочі та продукти їх переробляння взагалі
- Код 67.080.10** Фрукти та продукти їх переробляння (охоплює також горіхи)
- Код 67.080.20** Овочі та продукти їх переробляння (охоплює також томат-пасту, кетчуп тощо)
- Код 67.100** Молоко та молочні продукти
- Код 67.100.01** Молоко та молочні продукти взагалі
- Код 67.100.10** Молоко та продукти з переробленого молока (охоплює також сухе молоко, згущене молоко з цукром і згущене стерилізоване молоко без цукру)
- Код 67.100.20** Масло
- Код 67.100.30** Сир (охоплює також домашній сир і сироватково-альбумінний сир)
- Код 67.100.40** Морозиво та заморожені кондитерські вироби (охоплює також шербети)
- Код 67.100.99** Інші молочні продукти
- Код 67.120** М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція (охоплює також заморожену продукцію)
- Код 67.120.01** Тваринна продукція взагалі
- Код 67.120.10** М'ясо та м'ясні продукти
- Код 67.120.20** Свійська птиця та яйця
- Код 67.120.30** Риба та рибні продукти (охоплює також водяні молюски та інші продукти моря)
- Код 67.120.99** Інша тваринна продукція
- Код 67.140** Чай. Кава. Какао
- Код 67.140.10** Чай (охоплює також чай з трав і фруктів)

- Код 67.140.20** Кава та кавозамінники
- Код 67.140.30** Какао
- Код 67.160** Напої
- Код 67.160.01** Напої взагалі
- Код 67.160.10** Алкогольні напої (охоплює пиво, вино, спиртовмісні напої тощо)
- Код 67.160.20** Безалкогольні напої (охоплює соки, нектари, мінеральні води, лимонадні напої, зокрема ароматизовані, напої коли тощо, квас і квасові напої, чай, кава, какао - 67.140) **Код 67.180** Цукор. Цукристі продукти. Крохмаль
- Код 67.160.10** Цукор і цукристі продукти (охоплює також мелясу, солодощі, кондитерські вироби з цукру, мед тощо)
- Код 67.160.20** Крохмаль і крохмалепродукти (охоплює також крохмальну патоку тощо)
- Код 67.190** Шоколад
- Код 67.200** Харчові олії та жири. Насіння олійних культур
- Код 67.200.10** Тваринні та рослинні жири й олії (масло - 67.100.20)
- Код 67.200.20** Насіння олійних культур
- Код 67.220** Прянощі та приправи. Харчові добавки
- Код 67.200.10** Прянощі та приправи
- Код 67.200.20** Харчові добавки (охоплює також сіль, оцет, консерванти тощо, **Національна примітка:** охоплює також харчові барвники)
- Код 67.230** Розфасовані харчові продукти та харчові продукти, кулінарно оброблені продукти (охоплює також продукти дитячого харчування)

Структура права ЄС

Система права Європейського Союзу включає дві групи актів - акти первинного права і акти вторинного права.

До актів первинного права відносяться всі засновницькі договори Європейського Союзу. По своїй юридичній природі акти первинного права є міжнародними договорами. Норми актів первинного права володіють вищою юридичною силою по відношенню до всіх інших норм Європейського Союзу, що містяться в актах вторинного права.

Перш за все до актів первинного права належать міжнародні договори установчого характеру:

- Паризький договір про заснування Європейського об'єднання вугілля і сталі (1951),
- Римський договір, що засновував Європейське Співтовариство (1957),
- Римський договір, що засновував Євроатом (1957),
- Маастрихтський договір про Європейський Союз (1992).

Також до актами первинного права є міжнародні договори, що змінюють і доповнюють їх, зокрема:

- Брюссельський договір, що засновував єдину Раду і єдину Комісію європейських співтовариств (Договір про злиття) (1965),
- Бюджетний договір (1970) та Бюджетний договір (1975),
- Єдиний європейський акт (1986),
- Амстердамський договір про зміну Договору про Європейський Союз, договори, що засновували європейські співтовариства, і низка пов'язаних з ними актів (1997),
- Ніццький договір про чергові зміни в засновницькі договори Союзу (2000).

До актів вторинного права відносяться акти, що видаються інститутами Союзу, а також всі інші акти, що приймаються на основі засновницьких договорів:

регламенти - нормативно-правові акти загального характеру, що у всіх своїх елементах обов'язкові для всіх суб'єктів права ЄС і є актами прямої дії, тобто підлягають застосуванню владою і судовими органами всіх держав-членів незалежно від того, чи виступала дана держава за їхнє прийняття чи ні;

директиви - документи, в яких зазначаються мета і результати, які повинні бути досягнуті, однак національній владі надається право самій визначати, в якій формі чи за допомогою яких процедур і механізмів ця мета може бути досягнута;

рекомендації та висновки - не обов'язкові до виконання документи, які згідно постанові Суду ЄС мають враховуватись при прийнятті рішень;

рішення - акти індивідуального характеру, які стосуються спеціальних, вузьких, нерідко технічних питань і обов'язкові тільки для тих суб'єктів, яким вони адресовані (адресатом не обов'язково повинна виступати держава, це можуть бути певні категорії юридичних осіб або навіть окремі юридичні особи);

рішення Суду ЄС - одне з найважливіших джерел права ЄС, вони носять остаточний характер і обов'язкові для всіх суб'єктів права ЄС (невиконання рішень Суду ЄС тягне за собою застосування санкцій, передбачених засновницькими договорами);

рішення і акти представників держав-членів, конвенції між державами-членами, міжнародні договори ЄС — положення цих документів не повинні суперечити установчим договорам ЄС.

Також в системі права ЄС існує досить широкий загальний документів "**м'якого**" права, які не є офіційно зобов'язуючими, однак можуть містити нормативні приписи. Відповідно до Резолюції Європейського Парламенту 2007 року до категорії актів "м'якого" права, зокрема, відносяться:

Білі книги (White Papers) — документи, які містять пропозиції щодо дій ЄС у визначеній сфері і мають на меті винесення на рівень ЄС пропозицій, які сформовані в рамках Зелених книг;

Зелені книги (Green Papers) - документи, які публікуються Європейською Комісією для того, щоб активізувати консультативний процес на ту чи іншу тему з громадськістю і профільними колами і сформувані пропозиції для відповідних Білих книг.

До сфери "м'якого" права також відносяться акти Євробудсману, Євроюсту чи інших агентств Євросоюзу, які можуть набувати форми заключень, резолюцій, декларацій, повідомлень, кодексів поведінки, резолюцій тощо.

Політика і законодавство ЄС у сфері сільського господарства

Аграрна політика ЄС працює у форматі регулювання системи цін та ринкового механізму сільськогосподарського виробництва щодо наявності доступних та якісних продуктів харчування з метою забезпечення продовольчої безпеки і реалізується у таких напрямках державного регулювання аграрного виробництва та ринку і проведення структурних реформ щодо укрупнення господарств з використанням програм стимулювання інтенсифікації аграрного виробництва.

Існує розподіл завдань аграрної політики на загальну (ЄС) та національну (на рівні кожної держави окремо). Цінова та зовнішня політика були виведені у розпорядження загальних органів ЄС, а національна політика концентрувалася на створенні інфраструктури, стимулюванні аграрного виробництва та збереженні природного навколишнього середовища.

12 січня 2000 року була схвалена "Біла книга про безпеку харчових продуктів" - офіційне видання, у якому деталізовано основні принципи продовольчої безпеки держав ЄС. Провідним принципом "Білої книги" є те, що роль і завдання усіх учасників продовольчого ланцюга (виробники кормів, сільгоспвиробники, фермери, виробники продуктів харчування) повинні бути чітко визначені: виробники кормів, фермери й оператори продуктів харчування несуть відповідальність за безпеку продовольства, а компетентні органи проводять моніторинг й несуть відповідальність через організацію спостережень і функціонування систем контролю. Споживачі, в свою чергу, відповідальні за належне зберігання, обробку й приготування їжі.

Політика безпеки харчових продуктів, при цьому ЄС має будувати свою продовольчу політику на застосуванні трьох компонентів аналізу ризиків: оцінка ризиків (наукові рекомендації й аналіз інформації), управління ризиками (регулювання і контроль), інформація про ризики.

Успішна продовольча політика вимагає, щоб існувала можливість відстежувати корми й продукти харчування та їх інгредієнти, таким чином, необхідно запровадити відповідні процедури, що полегшують відстеження і вони включають у себе зобов'язання суб'єктів агробізнесу, що займається кормами та продуктами харчування, дотримуватися відповідних

процедур й відкликати з ринку корми й товари в тих випадках, коли виникає ризик для здоров'я споживачів. Оператори продуктів харчування також мають вести ретельні записи про постачальників сировини та складники, що в разі потреби дасть змогу визначити джерело проблеми.

Фундаментальними актами законодавства ЄС у сфері сільського господарства та забезпечення безпеки харчових продуктів стали:

- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1257/1999 "Про підтримку розвитку сільських районів з боку Європейського гарантійного фонду розвитку сільського господарства" від 17 травня 1999;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 178/2002 "Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів" від 28 січня 2002;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1831/2003 "Питання кормових добавок для використання в годівлі тварин" від 22 вересня 2003;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1782/2003 "Про встановлення єдиних правил для програм прямої підтримки в рамках спільної сільськогосподарської політики, програми підтримки фермерів і внесення змін в регламенти (ЄС) № 2019/93, (ЄС) № 1452/2001, (ЄС) № 1453/2001, (ЄС) № 1454/2001" від 29 вересня 2003;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 852/2004 "Щодо гігієни харчових продуктів" від 29 квітня 2004;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 853/2004 "Про встановлення спеціальних санітарних норм для харчових продуктів тваринного походження" від 29 квітня 2004;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 882/2004 "Про офіційний контроль за підтвердженням відповідності законодавчих норм щодо кормових та харчових продуктів, ветеринарних норм та правил догляду за тваринами" від 29 квітня 2004;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 854/2004 "Про встановлення спеціальних правил організації офіційного контролю щодо продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною" від 29 травня 2004;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1290/2005 року "Про фінансування спільної аграрної політики" від 21 червня 2005;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1698/2005 "Щодо підтримки розвитку села з боку Європейського Сільськогосподарського Фонду Розвитку Села" від 20 вересня 2005;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 2073/2005 "Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів" від 15 листопада 2005;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1198/2006 "Про Європейський фонд рибного господарства" від 27 липня 2006;
- Регламент Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1974/2006 "Про визначення правил застосування Регламенту Європейського Парламенту та Ради ЄС № 1698/2005 "Щодо підтримки розвитку села з боку Європейського Сільськогосподарського Фонду Розвитку Села" від 15 грудня 2006;
- Директива Ради ЄС № 89/397 "Про офіційний контроль за якістю продуктів" від 14 червня 1989;
- Директива Ради ЄС № 90/496 "Про маркування харчової цінності продуктів харчування" від 24 вересня 1990;

- Директива Ради ЄС № 91/492 "Про санітарно-гігієнічні вимоги виробництва та продажу на ринку живих молюсків" від 15 липня 1991;
- Директива Ради ЄС № 91/493 "Про санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва та продажу на ринку риби та рибних продуктів" від 22 липня 1991;
- Директива Ради ЄС № 92/46 "Про встановлення вимог виробництва та розміщення на ринку сирого молока, молока, підданого термічній обробці та молокопродуктів" від 16 червня 1992;
- Директива Ради ЄС № 93/43 "Про гігієну харчових продуктів" від 14 липня 1993;
- Директива Ради ЄС № 94/36 "Про барвники, призначені для застосування у їжі" від 30 червня 1994;
- Директива Ради ЄС № 94/65 "Про вимоги до виробництва та продажу рубленого м'яса та м'ясних напівфабрикатів" від 14 грудня 1994;
- Директива Ради ЄС № 94/62 "Про упаковку та відходи пакування" від 20 грудня 1994;
- Директива Ради ЄС № 77/96 "Про постачання дитячих зернових продуктів харчування як продовольчої допомоги" від 19 січня 1996;
- Директива Ради ЄС № 98/83 "Щодо якості води, призначеної для споживання людиною" від 3 листопада 1998;
- Директива Ради ЄС № 2000/13 "Про наближення законів держав-членів стосовно маркування, презентації та реклами харчових продуктів" від 20 березня 2000;
- Директива Ради ЄС № 2000/29 "Щодо запобіжних заходів від проникнення на територію ЄС організмів, які можуть завдати шкоди рослинам або рослинним продуктам та їх розповсюдження на території Співтовариства" від 8 травня 2000;
- Директива Комісії №2001/95/ЄС "Про загальну безпеку продукції" від 3 грудня 2001;
- Директива Ради ЄС № 2001/111 "Про певні види цукру, призначені для споживання людиною" від 20 грудня 2001;
- Директива Ради ЄС № 2001/112 "Про фруктові соки та деякі подібні продукти, призначені для споживання людиною" від 20 грудня 2001;
- Директива Ради ЄС № 2002/99 "Про встановлення ветеринарних норм виробництва, обробки, розповсюдження та імпорту продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною" від 16 грудня 2002.

Підтримка фермерів в ЄС

Підтримка фермерів була одним з пріоритетів Євросоюзу з самих перших кроків його створення. Ще стаття 33 Римського договору 1957 року регламентувала зміст спільної аграрної політики ЄС: забезпечити населення Європи продовольством за розумними цінами, а фермерів - справедливими доходами. І сьогодні розвиток аграрного виробництва у державах ЄС неможливий без здійснення фермерам субсидій. Аграрний сектор ЄС споживає 40% усього бюджету, при цьому у сільському господарстві задіяно лише 5,7% населення і виробляється приблизно 2% ВВП.

Головними елементами спільної аграрної політики в частині підтримки фермерів є те, що:

- система платежів фермерам не залежить від обсягів виробництва;
- дотаційні платежі прив'язані до екологічних стандартів, стандартів харчової безпеки, охорони здоров'я та умов утримання тварин, а також підтримки високих аграрних та екологічних умов утримання земель;

- політика розвитку сільської місцевості передбачає надання додаткових коштів та реалізацію нових заходів щодо
 - захисту навколишнього середовища,
 - покращення якості продуктів харчування та
 - допомоги фермерам у досягненні виробничих стандартів ЄС;
- скорочуються прямі платежі для більших фермерських господарств з метою фінансування розвитку сільської місцевості;
- посилюється фінансова дисципліна.

В рамках нової спільної аграрної політики ЄС, яка почала діяти з 1 січня 2005, ЄС відмовляється від прямого субсидування сільського господарства. Фермерам будуть компенсувати тільки витрати, пов'язані із захистом навколишнього середовища, відтворенням ґрунтів, покращенням умов утримання тварин, виконанням стандартів харчової безпеки. Виробники сільськогосподарської продукції будуть позбавлені стимулу збільшувати виробництво, орієнтуючись лише на дотації, їм доведеться при плануванні орієнтуватися лише на попит на продукцію сільського господарства. Платежі будуть здійснюватися у формі одноразових виплат на основі виробничих результатів за попередній рік і можуть бути зменшені на 25% при порушенні екологічних норм, стандартів якості при виробництві продуктів харчування та законодавства щодо охорони праці.

Додаткове фінансування фермерів передбачається на здійснення заохочення схем розвитку сільської місцевості, що дозволяють фермерам диверсифікувати аграрне виробництво. Пряме субсидування господарств, які отримують пряму допомогу понад 5 000 євро буде скасоване, а кошти, що залишаються, - перерозподілені між країнами-членами ЄС та спрямовані на розвиток сільської місцевості. Однак не менше 80% коштів, що були зекономлені в одній країні ЄС, повинні бути витрачені в цій самій країні.

Нові члени ЄС не відразу одержують доступ до субсидій у повному обсязі. У 2004 році фермери нових членів ЄС отримували сільськогосподарські субсидії в розмірі 25% рівня старих членів, у 2005 - 30%, у 2007 - 40%, а потім ці показники зростали на 10% щорічно, поки обсяги допомоги не зрівнялись в 2013 році. Але сам факт членства цих країн у ЄС створює для фермерів відмінні перспективи. Застосування ринкових механізмів ЄС привело до зростання доходів фермерів у таких державах як Болгарія, Румунія, Словаччина.

Згідно Угоди СОТ про сільське господарство, країни, які приєдналися до цієї угоди беруть на себе певні зобов'язання щодо державної підтримки сільського господарства, доступу на ринок сільськогосподарських і продовольчих товарів, санітарних і фітосанітарних заходів, експортної конкуренції в сільськогосподарській і продовольчій торгівлі. Зі свого боку, держави-члени ЄС можуть у кожній окремій галузі сільського господарства використати 10% свого національного бюджету для прямих виплат, що йдуть на захист довілля або поліпшення якості чи просування на ринок продуктів сільського господарства. При цьому кошти не повинні обов'язково бути використані в одному й тому самому секторі. Вони можуть спрямовуватися для допомоги фермерам, що виробляють молоко, яловичину, м'ясо кіз та вівці у менш заможних регіонах, для підтримки заходів із управління ризиками - наприклад схем страхування від природних катаклізмів чи створення спільних фондів для боротьби із хворобами тварин.

Регламентом Ради ЄС № 2012/2002 також був створений Фонд солідарності ЄС розміром в 1 млрд євро для боротьби з наслідками великих стихійних лих на території держав-членів та держав-кандидатів на вступ до ЄС. Стихійне лихо вважається великим, якщо хоча б в одному

з порушених ним держав воно завдає збитку, який оцінюється у 3 млрд євро і більше в цінах 2002 р. або становить понад 0,6% ВВП. Сусідні держави та держави-кандидати на вступ до ЄС, постраждали від стихійного лиха, можуть також розраховувати на допомогу з коштів Фонду. Обсяг щорічної допомоги в таких випадках обмежується 7,5% від щорічної суми коштів, що знаходяться в розпорядженні Фонду..

Екологічна політика і законодавство в ЄС

У Європейському Союзі питанню екології приділяється багато уваги. Так само, як і підтримка сільського господарства, правова основа екологічної політики була закріплена на перших кроках існування ЄС у статтях 2, 3, 6, 174-176 Римського договору 1957 року.

Одними з перших були прийняті наступні законодавчі акти ЄС:

- Директива 67/548/ЄЕС з питань класифікації, упаковки і маркування небезпечних речовин;
- Директива 74/409/ЄЕС про збереження диких птахів;
- Директива 78/659/ЄЕС про якість прісної води для рибоохоронних цілей;
- Директива 70/157/ЄЕС про допустимому рівні звукового тиску вихлопних систем автотранспортних засобів;
- Директива 70/220/ЄЕС, що обмежує автомобільні вихлопні гази;
- Рішення 729/70/ЄЕС щодо захисту земель у менш сприятливих для ведення сільського господарства регіонах.

У ЄС діють програми дій у сфері навколишнього природного середовища, які розробляються спеціальним органом. На сьогодні діє Сьома програма дій Співтовариства у сфері навколишнього середовища, заснована терміном на 10 років. Відмінність цієї програми від попередніх полягає в новому юридичному статусі. Якщо раніше програми були документами "м'якого права", то згідно з Маастрихтським договором екологічні програми затверджуються за пропозицією Комісії спільним рішенням Європарламенту і Ради і тепер є обов'язковими.

Сьома програма екологічних дій спрямована на забезпечення трьох умов проведення екологічних заходів ЄС:

- інтеграції потреб навколишнього середовища в різні напрямки діяльності ЄС та імплементації принципу екологічної обумовленості діяльності ЄС, викладеного в ст. 6 Договору про заснування ЄС;
- продовження заходів, спрямованих на забезпечення сталого розвитку;
- проведення екологічних заходів з розрахунком на поточне і майбутнє розширення ЄС, тобто вступу до нього нових держав.

Програма зосереджує увагу на чотирьох пріоритетних сферах дій ЄС:

- зміна клімату;
- природа і біологічне розмаїття;
- навколишнє середовище, здоров'я і якість життя;
- природні ресурси і відходи.

Крім договорів у формуванні екологічного права ЄС велику роль відіграють акти інститутів ЄС, причому становлення і розвиток екологічного права ЄС в першу чергу пов'язано з вторинним правом ЄС. Регламенти, що мають обов'язкову юридичну силу і підлягають

прямому застосуванню всіма державами-членами, є досить рідкісним явищем в екологічній сфері. Основними актами, що регулюють екологічні питання у ЄС, є директиви. Специфіка директив полягає в тому, що в них фіксуються цілі, яких слід досягти, а конкретні шляхи та методи їх досягнення залишаються на розсуд держав-членів. Рішення, які є обов'язковим у всіх своїх частинах для тих, кому вони адресовані, застосовуються у зв'язку з приєднанням до міжнародних конвенцій про охорону навколишнього середовища та певними процедурними питаннями.

Доступ до інформації та участь у процесі прийняття екологічно значущих рішень регулюється:

- Директивою 2003/4/ЄС про доступ громадськості до інформації про довкілля,
- Директивою 2003/35/ЄС про участь громадськості у розробці програм, що стосуються навколишнього середовища.

Проблема викиду шкідливих речовин транспортними засобами регулюється:

- Директивою 96/62/ЄС про оцінку та контроль над якістю повітря,
- Директивою 1999/30/ЄС про граничному значенні вмісту діоксиду сірки, діоксиду азоту та окислів азоту, частинок пилу і свинцю в повітрі,
- Директивою 2002/49/ЄС про оцінку шуму і боротьбі з ним.

В сфері екологічного права ЄС діють:

- Директива 2003/87/ЄС про систему торгівлі сертифікатами на емісію газів, що створюють парниковий ефект,
- Директива 2004/101/ЄС про систему торгівлі сертифікатами на газу, що створюють парниковий ефект, в якості проектних механізмів Кіотського протоколу.

Також в праві ЄС економічні механізми захисту екології втілені в:

- Директиві 2003/96/ЄС про екологізації системи оподаткування,
- Директиві 2004/35/ЄС про екологічної відповідальності у зв'язку з попередженням і відновленням шкоди навколишньому середовищу.

В ЄС діє система екологічної сертифікації продукції, яка регулюється Регламентами №1980/2000 та №66/2010. На добровільній основі функціонує також система екологічного менеджменту і екологічного аудиту згідно Регламенту №1221/2009 від 25 листопада 2009.

Функціонування кожного з інститутів ЄС зачіпає проблеми навколишнього середовища: Рада нерідко засідає в складі на рівні міністрів екології держав-членів, в Парламенті діє Комітет з питань навколишнього середовища, охорони здоров'я і захисту прав споживачів, у Комісії сформовано Генеральний директорат XI щодо питань навколишнього середовища. У структурі органів ЄС також створено спеціальну екологічну установа - Європейське агентство з навколишнього середовища. Функціонує спеціальний структурний фонд ЄС - Фонд солідарності, який в тому числі підтримує екологічні проекти. Особливо слід відзначити Суд ЄС, який зробив великий внесок у розвиток і становлення екологічного права ЄС. З 1992 року Суд виніс рішення у 36 справах щодо країн-учасниць, які не вжили необхідних заходів для впровадження екологічних директив Європейської комісії в національне законодавство. Ще в 32 справах впровадження було визнано неповним або неправильним, і в 49 справах запроваджене екологічне законодавство погано застосовувалося на практиці. Держава-член, яка не виконала рішення Суду, має сплачувати штрафи, її грошові виплати із структурних фондів ЄС або грошових переказів з інших джерел, наприклад, з відділу гарантій Сільськогосподарського фонду можуть бути замороженими.

Забезпечення безпечності і якості продукції відповідно до вимог Угоди про асоціацію

У 2014 році було підписано Угоду Про асоціацію з ЄС. З цього часу в нашої держави виникли нові можливості та зобов'язання. В Україні з'явилися нові можливості доступу о європейських ринків. Найбільш актуальні ці зміни для аграрної галузі економіки.

Громадська організація «Агромегаполіс» дослідила та проаналізувала питання дотримання якості продукції для роботи з ринками Європи.

Сподіваємось що ці матеріали стануть Вам у нагоді.

Громадська організація «Агромегаполіс» неприбуткова, недержавна просвітницька організація. Громадська організація «Агромегаполіс» була створена для захисту екології, розвитку науки та суспільства України. Організація працює для підвищення освітнього рівня людей та використання ними технологій, інновацій. Метою Організації є впровадження та застосування людьми новітніх досягнень технологій, створення і розвиток малих та середніх фермерських господарств, та покращення екології населених пунктів.

Видання перше. Здійснене в рамках проекту за підтримки Фонду Відродження. Погляди авторів не обов'язково збігаються з офіційною позицією Фонду Відродження та ГО «Агромегаполіс».

Директор проекту – Світлана Барбелюк

Укладачі та редактори посібника – Світлана Барбелюк, Лариса Старікова

Авторський колектив – Юлія Слива, Лариса Старікова, Іванна Мацелюх, Іван Краснов, Михайло Коваль, Володимир Барбелюк

Відповідальний за випуск – Лариса Старікова

Літературний редактор – Микола Тарасенко

Дизайн та комп'ютерна верстка - ФОП Кушмід О.В.

Адреса ГО «Агромегаполіс» вул Олеся Гончара, 33, м. Київ, 01054, Україна

Телефон +38 044 228 15 77

E mail goamporg@gmail.com

[http:// www.goamp.org.ua](http://www.goamp.org.ua)

При передруку або частковому використанні матеріалів посилання на ГО «Агромегаполіс» обов'язкове

Підписано до друку 27.09.2018 Формат 60x84/16

Друк офсетний. Наклад 600 примірників

Друк: ФОП Артюшенко І.П., ФОП Житнікова О.О.

Кудрявський узвіз 2, м. Київ, 04053