



**«Стандарти якості та виробництва в
торгівлі сільськогосподарською
продукцією: значення та досвід ЄС»**

Що регулює ЄС?

Маркування продуктів харчування та поживної цінності

Здоров'я рослин і боротьба зі шкідниками

Харчові відходи

Речовини для поліпшення харчування

Здоров'я та благополуччя тварин

Генетично модифіковані організми (ГМО)

...

Стандарти ЄС щодо торгівлі аграрною продукцією та безпечності харчових продуктів

- Законодавство про харчові продукти в ЄС гармонізовано – однакові правила діють у кожній країні-члені.

Найважливіші: Основний регламент [Регламент (ЄС) № 178/2002], Регламент про гігієну [Регламент (ЄС) № 853/2004]: Регламент про контроль [Регламент (ЄС) 2017/625], Регламент щодо інформації про харчові продукти [Регламент (ЄС) № 1169/2011]

- Стандарти ЄС є частиною Угоди про асоціацію між Україною та ЄС (УА) та Угоди про поглиблену та всеосяжну зону вільної торгівлі (DCFTA).
- «Санітарні та фітосанітарні заходи (СФЗ)»: виконано 50% зобов'язань, що впливають із УА
- в тому числі «Хімічні речовини, композиційні продукти та ГМО»: на 19% виконали зобов'язання – прийнято порівняно небагато стандартів.

Що ще може змінитися до вступу в ЄС у сфері аграрної торгівлі?

- У короткостроковій перспективі: законопроект Єврокомісії про однорічне призупинення всіх передбачених митних зборів відповідно до Угоди про асоціацію.
- Довго- та середньострокові зміни в зв'язку із метою ЄС досягти кліматичної нейтральності до 2050 року.
- Досягнення цілей через законодавчий пакет «Green Deal» та «Fit for 55». Положення про європейське кліматичне законодавство вже має юридичну силу.
- Інші стратегії: «Стратегія ЄС щодо біорізноманіття», «Від ферми до столу» (Farm to Fork), «Європейська промислова стратегія», «Лісова стратегія ЄС до 2030 року» та План дій для циркулярної економіки тощо.

Недержавні торговельні стандарти для торгівлі аграрною продукцією та безпечності харчових продуктів в ЄС

- також називаються «приватними продовольчими стандартами (private food standards, PFS)»
- ініціативи приватного сектора та представників певних груп інтересів, не є обов'язковими
- часто мета: спростити управління ланцюгом поставок на глобалізованому та конкурентному міжнародному ринку продовольчих товарів
- домінуючі учасники ринку та процесу торгівлі в ЄС або окремих країнах-членах вимагають приватних стандартів для включення продукції в асортимент або для подальшої переробки

Чому існують приватні стандарти?

- покласти юридичну відповідальність за безпечність продовольчих продуктів на учасників продовольчого ланцюга
- все більш глобальні та складні ланцюги поставок
- підвищення обізнаності споживачів щодо наслідків для здоров'я, навколишнього середовища та безпечності харчових продуктів
- реклама (нібито) більш високих стандартів продовольчої продукції, щоб виділитися на ринку

Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС

Добровільні, приватні стандарти в ЄС



Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС



Добровільні, приватні стандарти в ЄС

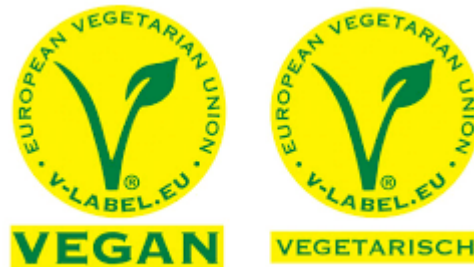


Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС



Добровільні, приватні стандарти в ЄС



Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС



Добровільні, приватні стандарти в ЄС



Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС



Добровільні, приватні стандарти в ЄС



Добровільні, державні та приватні стандарти

Добровільні, державні стандарти в ЄС



Добровільні, приватні стандарти в ЄС



Найвідоміший стандарт:

- Органічний – це найвідоміший стандарт – важлива частина Farm to Fork
- ЄС - 56% визнають органічну печатку ЄС, відмінності в країнах-членах: від 30% до 70%
- Україна – 43% знайомі з органічними печатками в найширшому сенсі



Огляд найбільш значущих приватних стандартів



Застосування для сільськогосподарських підприємств: плодовоовочевих, тваринницьких, квітникарських, з аквакультурою; вимоги до насіння і розсади, виробництва кормів для тварин і моніторинг процесу подальшої переробки в ланцюжку поставок



Акцент на безпечності харчових продуктів і якості процесів і продуктів. Стандарт в переробці та упаковці харчових продуктів



Системи управління безпечністю харчових продуктів - вимоги до організацій продовольчого ланцюга

Що тут робить кошения?



Огляд найбільш значущих приватних стандартів



Система сертифікації безпечності харчових продуктів, більш широка, ніж ISO 22000, а також включає в себе сферу безпечності кормів для тварин.



У Німеччині провідний стандарт у сфері безпечності харчових продуктів уздовж ланцюга створення доданої вартості: 95% свіжої свинини і м'яса птиці, 85% яловичини і 90% фруктів, овочів і картоплі з Німеччини мають QS-сертифікацію.

Практичний досвід з QS

- Продаж свинини або птиці без QS в Німеччині навряд чи можливий
- Аудитори – фахівці своєї справи, на відміну від державного контролю
- Аграрії скаржаться на великі витрати часу та необхідність підготовки документації
- Скільки часу займає перевірка QS?



**«Дискусія: Стандарти якості та
виробництва в торгівлі
сільськогосподарською продукцією:
значення та досвід ЄС»**