

УДК 338.3

Т. В. Березянко,
д. е. н., професор, завідувачка кафедри економіки праці та менеджменту,
Національний університет харчових технологій, м.Київ
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9228-4239>

DOI: 10.32702/2306-6792.2026.9.35

ЄВРОПЕЙСЬКІ НАПРЯМИ КОНТРОЛЮ ВИРОБНИЦТВА ТА БЕЗПЕКИ ТОВАРНОЇ ГРУПИ ОЛІЄ-ЖИРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

T. Berezianko,
Doctor of Economic Sciences, Professor,
Head of the Department of Labour Economics and Management,
National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

EUROPEAN DIRECTIONS OF PRODUCTION AND SAFETY CONTROL OF THE COMMODITY GROUP OF OIL AND FAT PRODUCTS

У статті досліджено політику євроспільноти до продуктів харчування як головного чинника забезпечення здоров'я нації. Визначено завдання галузевої та державної політики в провідному експортно орієнтованому секторі України, в аспекті коригування діяльності бізнес-операторів і відповідності стандартам безпеки та простежуваності. Адаптація експортного потенціалу олійно-жирової промисловості України до вимог Європейського Союзу (ЄС) є ключовим процесом для забезпечення стабільного експорту, враховуючи, що ЄС є одним із основних ринків збуту. Адаптація потребує системного підходу, включаючи інвестиції в модернізацію заводів та дотримання вимог сталого розвитку. Олійний комплекс України, незважаючи на військові виклики та зниження врожайності в окремі сезони (наприклад, у 2024/25 МР), залишається важливим гравцем, здатним покривати потреби ЄС у протеїні та енергозабезпеченні.

The article examines the European Community's policy on food products as the main factor in ensuring the nation's health. The tasks of sectoral and state policy in the leading export-oriented sector of Ukraine are identified, in terms of adjusting the activities of business operators and compliance with safety and traceability standards. Adapting the export potential of the oil and fat industry of Ukraine to the requirements of the European Union (EU) is a key process for ensuring stable exports, given that the EU is one of the main sales markets. The oil complex of Ukraine, despite military challenges and a decrease in yields in certain seasons (for example, in 2024/25 MY), remains an important player capable of covering the EU's needs for protein and energy supply. Food policy can only be effective if society achieves a balance between the divergent interests of the corporate sector as a producer, the requirements of the health system, and state and cross-border regulation. This approach has been adopted in the EU at the level of common policy. The oilseed processing industry in Ukraine is one of the best examples for implementing the strategic goals of implantation into the European and global market environment. Due to its infrastructure, availability of raw materials and significant export potential, this industry can quickly and effectively ensure a significant increase in added value, which will have a tangible impact on the economy of our country. As a result of the increasing complexity of the food chain and the increasing impact of food on life safety in the EU, mechanisms for the supervision and control of food, its processing and supply system are being strengthened. According to the conclusions of many experts in the oil market, for the first time in the history of Ukraine, domestic processing in the oil and fat industry (in the commodity group of rapeseed and soybeans) began to catch up with their exports, and in some periods to overtake them. In fact, there is a change in the strategic

direction of the Ukrainian food and beverage industry, namely, a transition from the export of raw materials to the export of products with high added value. This is the main approach to the further development of the Ukrainian food and beverage industry, in particular the oil and fat industry.

Ключові слова. Олійно-жирова промисловість, ЄС, простежуваність, експорт, стандарти безпеки.

Key words. Oil and fat industry, EU, traceability, export, safety standards.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Політика в області харчових продуктів може бути ефективною лише за умови, якщо суспільство досягне узгодження між різноветторними інтересами корпоративного сектору, як виробника, вимогам системи охорони здоров'я, державним та міжкордонним регулюванням. Означене ставлення було прийнято у ЄС на рівні спільної політики у 2000 р. (ЄК по безпеці харчових продуктів "Біла книга") [1].

Забезпечення добробуту усіх членів Євросоюзу значною мірою залежить від політик, направлених на загальний добробут. Головною складовою означеного курсу є забезпечення потреб населення в продуктах харчування належної якості. Особливо це набуває значення у зв'язку із наполяганням до активізації вступу України до ЄС. ЄС дотримується досить складної процедури постійного моніторингу, що відповідає Кодексу простежуваності, який претендент має прийняти у безумовному порядку.

Галузь переробки олійних культур в Україні є одним з найкращих прикладів для реалізації стратегічних цілей імплантації в європейське та світове ринкове середовище. Завдяки своїй інфраструктурі, наявності сировинної бази та значному експортному потенціалу, ця галузь може швидко та ефективно забезпечити суттєве зростання доданої вартості, що матиме відчутний вплив на економіку нашої держави.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Проведений аналіз наукових публікацій за темою дослідження виявив значну прогалину у висвітленні питання європейських вимог до продукції харчової промисловості, що впливає на тенденції розвитку оліє-жирової галузі України. Практично переважна більшість наукових розробок за останні 6—7 років належить сфері технології та технічних регламентів і не розглядає управлінський контекст означеного напрямку [2—10].

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Завдання регуляції ринкових умов діяльності оліє-жирової галузі, що є лідером обсягів експорту національної харчової продукції, мають принциповий характер і потребують уваги фахівців, аналітиків та науковців. Розвиток українського виробництва харчової продукції є безумовним пріоритетом в рамках реалізації національної стратегії з переходу від сировинної моделі економіки до високотехнологічних галузей та збільшення доданої вартості готової продукції. Згідно з проведеними наприкінці минулого століття дослідженнями та оцінками, кожен рік 130 млн європейців страждають від хвороб харчового походження (харчових токсикоінфекцій) [11, С. 75]. Джерела зараження харчових продуктів хімічного та біологічного походження може бути виявлено улюбленій частині харчового ланцюжка. Встановлено, що основною причиною смертності у немовлят та затримка росту — це наслідки перенесених хвороб харчового походження. Інший наслідок цих хвороб — ниркова недостатність, порушення роботи головного мозку, нервової системи, артрити, параліч. Тому Європейський союз проводить регулярні інспекції для того, щоб діяльність бізнес-операторів відповідала стандартам безпеки та простежуваності і може ввести обмеження на ввезення / вивезення. Перед національними виробниками оліє-жирового сегменту харчової промисловості та урядом стоїть завдання прискорення адаптації нормативних документів та регламентів в секторі експорту продукції харчової галузі.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

У наслідок підвищення складності харчового ланцюжка та посилення впливу продуктів харчування на безпеку життя в ЄС посилюються механізми нагляду та контролю за продуктами харчування, їх обробкою та системою постачання. Спільна стратегія ЄС в сфері продуктів харчування (виробництва, забезпечення та споживання) складається з трьох частин:

оптимальне харчування, безпека харчових продуктів та продовольча безпека, які ґрунтуються на принципах політики "Здоров'я ХХІ" та "Програми на ХХІ століття".

Підхід до розробки стратегії щодо безпеки продуктів харчування ґрунтується на аналізі ризиків. Законодавчі акти ЄС мають здебільшого горизонтальний характер (харчові домішки, залишки ветеринарних препаратів, хімікати та забруднювачі, пестициди, маркування, вимоги гігієни тощо), але включають і вертикальне регулювання відносно окремих груп продуктів, наприклад, какао — вироби з нього — цукерки, мед, фруктові соки — фруктові джеми.

Законодавчі норми встановлюють лише норми безпечного вмісту речовин. Регулювання ґрунтується на принципах законодавства ЄС у сфері продуктів харчування: інтегральному підході "від лану до столу"; відстеженні якості кормів, тварин та продуктів харчування; застосуванні аналізу ризиків (оцінка, повідомлення та управління ризиками); використання принципу попередження у разі, якщо це виправдано; інтегрована система контролю (один державний орган, який відповідає за організацію контролю за дотриманням законодавства згідно із принципом "від лану до столу") [13].

У Білій книзі наголошено окремо щодо необхідності формування на зворотній основі діалогу із споживачами [14]. Із прийняттям нової концепції безпеки продуктів харчування принципи політики у цій сфері було дещо відкориговано:

- затверджено підхід нерозривності харчового ланцюга, що змінює усю систему контролю, нагляду, сертифікації, моніторингу між країнами;

- аналіз ризиків у плані впливу на здоров'я набув вирішального значення;

- затверджено та розширено систему операторів ринку, що використовують сировину неєвропейського походження;

- впроваджено систему контролю проходження продуктів харчування на усіх стадіях їх переробки та виготовлення;

- затверджено у програмах соціальних політик ЄС право громадян на отримання повної інформації щодо продуктів харчування [14].



Рис. 1. Система взаємозв'язку щодо продуктів харчування та здоров'я у ЄС

Джерело: [12].

В рамках ЄС створено систему постійного перегляду законодавчих норм щодо безпеки продуктів харчування, Регламентом Європарламенту та Ради (882/2004 від 29.04. 2004 р.) передбачено чіткі механізми транснаціональної системи контролю харчових продуктів, додаткових заходів контролю. Практично можна говорити, що якість продуктів харчування набула статусу національної ідеї у ЄС: у рамках ЄС діє Постанова про екологічне землеробство і відповідне маркування сільгосппродукції та продуктів харчування (позначка CE), без неї товар не допускається на спільний ринок; прийнято правові норми прямої дії стосовно продуктів харчування (Закон Про харчові продукти, Постанова Європейського парламенту і Ради ЄС № 178/2002/ЄС). У цілій низці законів містяться вимоги до харчових продуктів (Постанови Європейського парламенту і Ради 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 і 882/2004), що регламентують визнання підприємств, вимоги до харчових продуктів, вимоги до складу окремих категорій продуктів, спеціальні вимоги до харчових добавок та домішок, дозволений рівень забруднення, мікробіологічні вимоги, матеріали та предмети, що знаходяться у контакті з продуктами харчування, вимоги до чистоти, дезінфекції, засобів боротьби із шкідниками, вимоги до працівників, що виготовляють або обробляють продукти харчування та сировину, вимоги до рівня чистоти води, маркування товару, належний контроль виробником, регламенти ввезення продуктів харчування до ЄС, державний нагляд, вимоги до лабораторій та інш.

Остання новація у макруванні продуктів харчування свідчить про посилення контролю за відповідністю продукції до норм вживання. Комісією ЄС (13.12.2014 р.) впроваджене нове маркування, яке покращить поінформованість споживачів щодо складових та добавок у продуктах харчування. Нові правила формують більш високий рівень вимогливості споживача за рахунок широкого та повного інформування, що дає змогу попереджувати маніпуляції з боку бізнесу. Вимогливість споживача, у свою чергу, стає керівництвом для бізнесу" [15].

Ми наводимо деякі найбільш суттєві зміни у маркуванні:

- покращено чіткість інформації (визначено мінімально допустимий розмір шрифту для обов'язкової інформації);

- досягнуто чіткості у переліку узгоджених до застосування алергенів (наприклад, соя, горіхи, глютен, лактоза) для упакованих харчових продуктів (курсив шрифту, стиль і колір фону) у списку інгредієнтів;

- визначено обов'язкову інформацію щодо алергенів для не расфасованих продуктів харчування, у тому числі у ресторанах і кафе;

- визначено вимоги щодо певної інформації для більшості розфасованих та оброблених продуктів харчування;

- узгоджено перелік обов'язкової інформації щодо походження свіжого м'яса свиней, овець, кіз та птиці;

- також розповсюджено означені вимоги до маркування продукції, що реалізується онлайн, визначено максимально допустиму відстань продажу або купівлі в магазині;

- узгоджено перелік та допустимі межі наоматеріалів в харчових інгредієнтах;

- конкретизовано інформацію для рафінованих олії та жирів рослинного походження;

- прийнято більш суворі правила для запобігання поширенню неправдивої практики;

- розроблено індикацію на заміну інгредієнта для визначення "Імітацій" харчових продуктів;

- досягнуто більш чітких вказівки "перероблене м'ясо" або "перероблена риба";

- встановлено чіткі вказівки щодо розмороженої продукції [16].

Тим не менш, правила, що відносяться до обов'язкового харчування маркування для оброблених харчових продуктів будуть застосовуватися тільки з 13 грудня 2016 р. Виробникам харчової продукції надається 3 роки для переходу на нове маркування. Новий закон має поєднати у собі дві Директиви 2000/13 / ЄС — маркування, представлення та реклама харчо-

вих продуктів та 90/496 / ЄЕС — харчування маркування харчових продуктів. Вказаний закон пройшов попередні консультації з громадськістю щодо речовин, які викликають алергію або непереносимість [15].

Європейська система забезпечення безпечності продуктів харчування та дотримання відповідальності у процесі виробництва ґрунтується на принципах наскрізного контролю по всьому ланцюжку виробництва і розподілу, або з першого походження товару до доставки кінцевому споживачеві, так би мовити "від ферми до виделки" [17].

На кожному етапі діяльності продовольчого бізнес-оператора національні та європейські контролюючі органи повинні мати чітко визначені ролі та обов'язки щодо реагування на виявлені факти ризику. Наприклад, виробники харчової продукції несуть сувору відповідальність за виявлення факту забруднення продуктів харчування нафтопродуктами.

Процедура контролю та перевірки дотримання норм наявності мінеральних домішок у соняшниковій олії включає наступну послідовність дій:

- наявності та ідентифікація органів, які відповідають у сфері контролю за продуктами харчування взагалі і, зокрема, за контролем наявності мінерального масла в соняшниковій олії;

- розкриття повної організаційної структури та підпорядкування органів контролю;

- детальне описання завдань, прав та обов'язків органів контролю;

- розкриття функцій департаментів, що підзвітні органам контролю та які приймають участь процедурах контролю за дотриманням норм відповідності. Вимога включає необхідність висвітлення структури кожного з департаментів, повного переліку їх основних завдань та обов'язків, а також системи координації дій у разі виникнення прецеденту. Вимоги ЄС потребують повного переліку регіональних та місцевих служб контролю із зазначенням докладного переліку завдань та системи взаємодії на вертикальному рівні;

- надання переліку та структурних зв'язків органів влади, які мають відношення до означеної системи контролю;

- розкриття інформації щодо якісного та кількісного особистого складу органів контролю із наданням інформації щодо кваліфікаційної підготовленості по кожній категорії спеціалістів, фахової підготовки та періодичності перепідготовки по кожній категорії спеціалістів (основна підготовка — рівень отриманого диплому про освіту, постійна додаткова підготовка — періодичність проходження пе-

репідготовки, проходження навчання або стажування за кордоном);

— надання інформації про обстеження усього продуктового ланцюжка на наявність мінерального масла включає:

а) відомості про періодичність, програми та заходи по обстеженню земельних ділянок із наданням агрохімічного паспорту державного зразка;

б) представлення щорічних даних про зняття проб та їх результати, засвідчені відповідними органами контролю;

— розкриття інформації про наявність, масштаби та склад примусових дій

у разі виявлення факту забруднення продуктів харчування мінеральними маслами;

— надання інформації щодо ланцюжка передавання інформації та ініціатив іншим органам, роздрібним торговцям, місцевим органам влади, приватним та торгівельним організаціям щодо вимог стосовно покращення гігієнічних умов в процесі виробництва та переробки;

— розкриття інформації про законодавчу діяльність щодо контролю на наявність мінерального масла в соняшниковій олії. Вимога містить обов'язкове надання копій відповідних нормативно-правових актів, які регламентують максимально допустимий рівень мінерального масла, зняття проб, аналіз та примусові заходи;

— розкриття повноважень та системи субординації та підпорядкування державних та офіційних служб контролю. Наявність впровадження системи та служб НАССР або аналогічних систем забезпечення безпечності виробництва продуктів харчування;

— представлення інформації щодо впровадження законодавства: виконання регіональними і/або місцевими органами інструкцій щодо контролю на наявність мінерального масла в соняшниковій олії. Інформація повинна містити не тільки перелік нормативних актів, а і надавати дані щодо формування особливих умов експорту соняшникової олії з України до ЄС, опис санітарного сертифікату, наявність лабораторії, узгодженої з ЄС, підтвердження статусу підписанта протоколу, його посадової та кваліфікаційної відповідності. Інформація повинна містити свідчення виконання регіональними або/і місцевими органами інструкцій щодо контролю наявності мінерального масла в соняшниковій олії. Треба зазначити які дозволи надаються регіональними та місцевими службами контролю.

У разі виявлення в соняшниковій олії слідів сторонніх домішок, зокрема мінеральних олій, відбувається верифікаційний візит інспекторів ЄК з метою оцінки системи контролю на місцях. До наведеного вище переліку інформації прий-

маюча сторона повинна підготувати та заздалегідь надіслати додаткові дані.

Урядові організації країн-членів (наприклад, у Франції у префектурі Канталь, агенти DDCSPP діють під керівництвом префекта, оскільки в західноєвропейських країнах здійснення перевірок розглядається як прояв загальнополіцейської або адміністративно-поліцейської діяльності) мають контролювати виробництво і забезпечити, щоб оператори продуктів харчування впровадили систему відстеження. У разі відмови, вони повинні застосовувати санкції та коригувальні дії.

Введено нові поправки до процедури відстеження: розширено інформацію про походження. Зазначення походження потрібно тепер для фруктів і овочів, яловичини, морепродуктів, меду та оливкової та соняшникової олії. Цю вимогу буде продовжено для свинини, свійської птиці, овець та кіз по всій Європі.

В рамках ЄС Комітети Комісії Кодексу Аліментаріус займаються підготуванням та коригуванням проектів стандартів. Комітети поділено за групами продуктів та із загальних питань. Роботу останнього пов'язано із усіма Комітетами з груп продуктів. Комітет із загальних питань розробляє концепції і принципи, які згодом буде застосовано щодо груп продуктів. Територіально його розташовано у Франції.

Спільні зусилля з метою майбутнього забезпечення продуктами харчування було запущено урядом Франції в партнерстві з регіонами, цю угоду було підготовлено після проведення 140 регіональних нарад за участю 2000 професіоналів. На підставі 1000 пропозицій, зроблених протягом місяців діалогу, міністрами, представниками Асоціації регіонів Франції було підготовлено контракт харчового ланцюга, який віддзеркалює новий підхід в стимулюванні галузевого розвитку. Контракт дозволив поєднати взаємні зобов'язання і об'єднати 7 напрямків: зайнятість, фінанси, інновації, Green Challenge, експорт, якість і просування французької харчової моделі та відносини в галузі [13].

Останнім часом прийнято низку регулюючих документів в секторі оліє-жирової промисловості, зокрема: Commission Implementing Regulation (EU) 2022/2105 of 29 July 2022 laying down rules on conformity checks of olive oil characteristics and methods of analysis (методи аналізу та перевірка відповідності); Council Regulation (EEC) No 315/93 laying down Community procedures for contaminants in food (контроль забруднюючих речовин); Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products (екологічне виробництво).

Саме тому, наведену інформацію слід вважати основою для формування загального підходу в рамках ЄС із перспективою перетворення у стандарт індустрії. Проект Угоди про асоціацію з ЄС у частині створення ЗВТ містить низку зобов'язань України.

Зависновками багатьох експертів олійного ринку, вперше в історії України внутрішня переробка в оліє-жировій галузі (по товарній групі ріпаку та сої) почала наздоганяти їх експорт, а у деякі періоди випереджати його. Спостерігається значне нарощування виробництва та експорту продукції з високою доданою вартістю (олія, шрот).

Фактично відбувається зміна стратегічного напрямку в ОЖК України, а саме перехід від експорту сировини до експорту продукції з високою доданою вартістю. Це основний підхід до подальшого розвитку ОЖК України, зокрема олійно-жирової галузі.

ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

В європейській спільноті проголошено початок нового підходу до харчової промисловості, як наслідок підписання Контракту харчового ланцюга. Роботу направлено на реалізацію Контракту харчового ланцюга і відповідне коригування планів промисловості. Бізнес-гравці, представники галузі та працівники мають об'єднати зусилля на користь харчового сектору.

Харчовій промисловості делеговано статус посередника для мобілізації фінансів для активізації промислових інструментів, стимулювання інновацій, розвитку Зеленої лінії виробництва, розширення експортних позицій французьких підприємств. Головним чинником Контракту харчового ланцюга є Угода (Пакт) про відповідальність, якої мають дотримуватись усі сторони, що підписали галузеву угоду стали: зобов'язання в плані забезпечення робочих місць і навчання, підтримка підприємств включених в продуктовий ланцюг по напрямкам — стабільність відношень, збереження робочих місць, навчання персоналу, зниження конкурентного та ринкового тиску, поліпшення умов праці, підтримка вразливих секторів виробництва, сприяння структуруванню та консолідації на умовах некомерційного об'єднання та спільної роботи (поглинання та приєднання буде розглядатись як загроза виконанню Контракту і підрив національної продуктової безпеки).

Таблиця 1. Актуальні напрямки експорту олії

Напрямок експорту	Частка експорту, %			
	Олія соняшникова	Олія ріпакова	Насіння соняшника	Насіння ріпака
ЄС	44,4	77,5	57,2	96,1
Азія	15,3	6,5	3,1	2,9
Близький Схід	11,1	-	19,2	1,0
Північна Африка	7,0	-	2,6	-

Джерело: сформовано на основі даних Асоціації "Укроліяпро".

Література:

1. Гребенюк М. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу. К.: Міністерство Юстиції України, 2012. — 301 с.

2. Ощипок І. М. Застосування загальних вимог до харчової продукції на основі єдиних підходів міжнародного стандарту. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. № 36, 2023. <chrome-extension://efaidnbnmnibprajpcglclefindmkaj/file.pdf>

3. Шубина Л. Ю., Янушкевич Д. А., Чорна Т. О., Истомина О. І. Аналіз сучасних тенденцій ринку харчових продуктів функціонального призначення. Стандартизація і сертифікація, якість. 2019. № 4. С. 36—43.

4. Секторальна експортна стратегія 2019—2023 рр. Харчова і переробна промисловість України. Дослідження Міністерство розвитку і торгівлі. 57 с.

5. Черкашин В., Дубровський В., Гетьман О. Аналітичний огляд: Міжнародний досвід застосування регуляцій у відносинах виробників харчової продукції та торговельних мереж. USAID. 19 с.

6. Горач, О. О., та О. П. Домбровська. Використання насіння льону олійного та конопель у харчовій промисловості. Herald of Lviv University of Trade and Economics Technical sciences, № 28 (10 січня 2022): 18—22. <http://dx.doi.org/10.36477/2522-1221-2021-28-03>.

7. Burliai, A. P., O. L. Burliai та R. O. Zhuravel. Оцінка пропозиції основних видів сільськогосподарської продукції в Україні. Actual problems of regional economy development 1, № 17 (2021): 84—94. <http://dx.doi.org/10.15330/apred.1.17.84-94>.

8. Lialiuik, Alla. Проблеми фальсифікації харчових продуктів та шляхи її подолання. Economic journal of Lesia Ukrainka Eastern European National University 1, № 21 (2020): 108-16. <http://dx.doi.org/10.29038/2411-4014-2020-01-108-116>.

9. Поварова, Наталя Миколаївна, та Люділа Анатоліївна Мельник. Розвиток системи простежуваності у м'ясній промисловості. Scientific Works 82, № 2 (2019): С. 17—23. <http://dx.doi.org/10.15673/swonaft.v82i2.1157>.

10. Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів. URL: <http://www.Euro-preserses.info/special/aether/>.

11. У світі прийняли нові міжнародні харчові стандарти. УНІАН, 2009, № 28 (111). С. 25—26.

12. New EU law on food information to consumers. URL: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

13. Industries Agro Alimentaires. URL: http://agriculture.gouv.fr/industries_agroalimentaires

14. Біла книга "Інтегрована простежуваність харчових продуктів". URL: <https://industry4-0-ukraine.com.ua/2019/09/03/bila-kniga-integrovana-prostezhuvan/>

15. Європейська комісія. URL: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm — Перевірено 20.12.2025.

16. Paquet hygiene: reglementation. URL: <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation> Перевірено 20.12.2025.

17. Le guide methodologique pour la mobilisation des mesures du FEADER en faveur du projet agro-ecologique. URL: <http://agriculture.gouv.fr/Le-guide-methodologique-feader-projet-agro-ecologique> — Перевірено 23.08.2025

References:

1. Hrebeniuk, M. (2012), Systema zabezpechennia prodovol'choi bezpeky v zakonodavstvi Yevropejs'koho Soiuzu [Food safety system in European Union legislation], Ministerstvo Yustitsii Ukrainy, Kyiv, Ukraine.

2. Oschypok, I. M. (2023), "Application of general requirements for food products based on unified approaches of the international standard", Visnyk L'vivs'koho torhovel'no-ekonomichnoho universytetu. Tekhnichni nauky, vol. 36, available at: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/file.pdf> (Accessed 20.12.2025).

3. Shubyna, L. Yu., Yanushkevych, D. A., Chorna, T. O. and Ystomyna, O. I. (2019), "Analysis of current trends in the market of functional food products", Standartyzatsiia i sertyfikatsiia, iakist', vol.4, pp. 36—43.

4. Ministerstvo rozvytku i torhivli (2024), Sektoral'na eksportna stratehiia 2019—2023 rr. Kharchova i pererobna promyslovist' Ukrainy [Sectoral Export Strategy 2019-2023 Food and Processing Industry of Ukraine], Kyiv, Ukraine.

5. Cherkashyn, V., Dubrovs'kyj, V. and Het'man, O. (2023), Analitychnyj ohliad: Mizhnarodnyj dosvid zastosuvannia rehuljatsij u vidnosynakh vyrobnykiv kharchovoi produktsii ta torhivel'nykh merezh [Analytical review: International experience in applying regulations in the relations between food producers and retail chains], USAID, Kyiv, Ukraine.

6. Horach, O. O., and Dombrovs'ka, O. P. (2022), "Use of flaxseed and hemp in the food industry", Herald of Lviv University of Trade and Economics Technical sciences, vol. 28, pp. 18—22. <http://dx.doi.org/10.36477/2522-1221-2021-28-03>.

7. Burliai, A. P., Burliai, O. L. and Zhuravel, R. O. (2021), "Assessment of the supply of the main types of agricultural products in Ukraine", Actual problems of regional economy development, vol. 1, no. 17, pp. 84—94. <http://dx.doi.org/10.15330/apred.1.17.84-94>.

8. Lialiuik, A. (2020), "Problems of food adulteration and ways to overcome it", Economic journal of Lesia Ukrainka Eastern European National University, vol. 1, no. 21, pp. 108-16. <http://dx.doi.org/10.29038/2411-4014-2020-01-108-116>.

9. Povarova, N. M. and Mel'nyk, L. A. (2019), "Development of a traceability system in the meat industry", Scientific Works, vol. 82, no. 2, pp. 17—23. <http://dx.doi.org/10.15673/swonaft.v82i-2.1157>.

10. Europreserses (2005), "Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів", available at: <http://www.Europreserses.info/special/aether/> (Accessed 20.12.2025).

11. UNIAN (2009), "У світі прийняли нові міжнародні харчові стандарти", vol. 28 (111). С. 25—26.

12. EU (2025), "New EU law on food information to consumers", available at: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm (Accessed 20.12.2025).

13. Agriculture (2025), "Industries Agro Alimentaires", available at: http://agriculture.gouv.fr/industries_agroalimentaires (Accessed 20.12.2025).

14. Industry 4-0 Ukraine (2019), "White Paper "Integrated Food Traceability", available at: <https://industry4-0-ukraine.com.ua/2019/09/03/bila-kniga-integrovana-prostezhuvan/> (Accessed 20.12.2025).

15. EC (2025), available at: https://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm (Accessed 20.12.2025).

16. Agriculture (2025), "Paquet hygiene: reglementation", available at: <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation> (Accessed 20.12.2025).

17. Agriculture (2025), "Le guide methodologique pour la mobilisation des mesures du FEADER en faveur du projet agro-ecologique", available at: <http://agriculture.gouv.fr/Le-guide-methodologique-feader-projet-agro-ecologique> (Accessed 23.08.2025).

Отримано редакцією журналу / Received: 21.04.26

Прорецензовано / Revised: 01.05.26

Дата публікації / Published: 12.05.26