

УДК 639.2/3:006.83

DOI <https://doi.org/10.32851/wba.2021.2.6>

ДОДАТКОВІ ВИМОГИ ДО ПРОДУКЦІЇ АКВАКУЛЬТУРИ НА ЗОВНІШНІХ РИНКАХ, У ТОМУ ЧИСЛІ В ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖАХ ЄС

Дюдяєва О.А. – старший викладач, експерт з експорту до ЄС,

Рутта О.В. – асистент,

Херсонський державний аграрно-економічний університет,

Херсон, Україна, dyudyaeva.olga@gmail.com

Однією з ключових мотивацій для розробки «дорожньої карти» стратегічного розвитку торгівлі в Україні, після відмови у 2014 році від деяких ринків, стала необхідність диверсифікації експорту української продукції. Підтвердженням є те, що в Експортній стратегії України на 2017-2021 роки як один із пріоритетних напрямків визначено пошук перспективних світових ринків. У процесі розробки Стратегії було складено рейтинг таких ринків збуту з найвищим потенціалом і провідне місце у ньому посіли країни Європейського Союзу.

Динамічний розвиток протягом останніх двадцяти років великих світових ринків призвів до покращення обізнаності споживачів та підвищення рівня вимог до безпечності харчових продуктів та стандартів гігієни. Стандарти ЄС на сьогодні є найбільш застосовними в більшості країн, так як вимоги та норми до показників безпеки є найбільш вибагливішими та жорсткішими у світі, у тому числі через використання приватних стандартів. Це також пов'язано з тим, що рітейлери з ЄС мають потужні позиції на всіх основних ринках.

Одною з причин запровадження таких стандартів є й вимоги правових норм, у тому числі й щодо юридичної відповідальності виробників. До того ж, необхідність захисту власної репутації у конкурентному середовищі виробників харчових продуктів, посилення іміджу на споживчому ринку стимулює впровадження власних (приватних) стандартів, а саме стандартів безпечності харчових продуктів.

Українські компанії–виробники харчових продуктів, виходячи на зовнішні ринки, повинні будуть дотримуватися вимог таких нормативно–правових актів, як санітарні та фітосанітарні заходи (SPS), предметом яких є безпечність продуктів та контроль над поширенням хвороб, та вимог технічного характеру (технічного регулювання) – показники якості, маркування, маркетингу (добросесного просування продукції на ринку).

Залежно від країни призначення можуть встановлюватися додаткові вимоги, національне законодавство окремих країн може вимагати відповідності продукції певним вимогам з маркетингу та маркування тощо.

Споживачі все більше стурбовані не тільки харчовою безпекою та якістю, а й екологічним і соціальним впливом процесів виробництва харчової продукції на навколишнє середовище та якість життя загалом. Так, на ринках країн-членів ЄС, провідних країн світу набуває поширення практики перевірки впливу харчових продуктів на довкілля та запровадження відповідних змін щодо закупівель.

Сталість – це ключове слово для розвитку первинного виробництва. Більшість європейських торговельних мереж, відповідаючи на очікування споживачів, реалізують продукцію, що виготовлена з урахуванням даного фактору. Найчастіше – це обов’язкова вимога для того, щоб увійти до ланцюга поставок. Тому, вітчизняні виробники продукції аквакультури, розглядаючи зовнішній ринок Європейського Союзу, мають брати до уваги цей незаперечливий факт.

Ключові слова: продукція аквакультури, приватні стандарти, безпечність харчових продуктів, стандарти гігієни, сталість первинного виробництва.

Актуальність поставленої задачі. Швидке зростання чисельності населення світу, зміна звичок та потреб у харчуванні, сучасний екологічний стан навколишнього середовища, що пов’язаний із негативними змінами екосистем біосфери, нові методи ведення сільського господарства супроводжуються певними проблемами пов’язаними з переробкою і споживанням нешкідливої для здоров’я людини продукції, з її поставками до споживача. З підвищенням обізнаності споживачів, об’єм споживчого ринку продукції, що гарантує їх безпеку, збільшився. Причому, безпека харчових продуктів безпосередньо пов’язується з впливом на навколишнє середовище, здоров’я та добробут населення. А це має означати, що в харчових продуктах немає неприродних компонентів або вони знаходяться на безпечному або прийнятному рівні і що забезпечується гігієна харчування.

Вимоги світових ринків призвели до підвищення вимог до безпечності харчових продуктів та впровадження стандартів гігієни у більшості країн, серед яких стандарти ЄС є найбільш застосовними, в тому числі через приватні стандарти з найбільш вибагливішими та жорсткішими вимогами до показників безпеки в світі. Основною причиною запровадження таких стандартів є й законодавчі вимоги на національних рівнях, юридична відповідальність виробників харчової продукції, необхідність захисту власної репутації у конкурентному середовищі.

Українські компанії–виробники, виходячи на зовнішні ринки, повинні будуть дотримуватися вимог таких нормативно–правових актів, як санітарні та фітосанітарні заходи (SPS) та вимог технічного характеру.

Щодо перших вимог, санітарних і фітосанітарних заходів, – це стосується контролю продуктів тваринного походження; контролю наявності контамінантів; контролю залишків ветеринарних препаратів; простежуваності та прозорості процесу виробництва та переробки продукції тощо.

З метою виконання цих вимог виробники повинні будуть доводити свою відповідність їм через проходження незалежного підтвердження відповідності та дослідження в акредитованих лабораторіях.

Залежно від країни призначення можуть встановлюватися додаткові вимоги, наприклад, тестування зразків продукції у першому пункті пропуску або попереднє затвердження переліку конкретних переробників

(зокрема, для продукції тваринного походження, до якої відноситься й продукція аквакультури).

Національне законодавство окремих країн може вимагати відповідності продукції певним вимогам з маркетингу та маркування, наприклад щодо загальних вимог з маркування харчових продуктів включно з метрологічними вимогами; вимог до маркування та температурного контролю продуктів швидкої заморозки тощо.

Але, окрім зазначених нормативних вимог, передумовою для співпраці з багатьма покупцями на світовому ринку є дотримання їх власних (приватних) стандартів безпечності харчових продуктів.

Аналіз останніх досліджень. Сьогодні світовий ринок харчових продуктів, більшість торговельних мереж та великих харчових компаній пред'являють до своїх постачальників вимоги щодо наявності сертифіката відповідності системи менеджменту одному з визнаних Глобальною ініціативою з безпечності харчових продуктів (Global Food Safety Initiative – GFSI) стандартів і схем сертифікації.

GFSI – це результат співпраці провідних світових експертів у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів з боку гуртових торгових мереж, виробників продуктів харчування, компаній, що надають послуги в ланцюзі харчування, міжнародних організацій та урядів.

Ідея GFSI, яка звучить як «Сертифікований одного разу – визнаний скрізь» полягає в тому, що компанії, що пройшла підтвердження на відповідність одному з стандартів, визнаних GFSI, немає необхідності додатково сертифікуватися за іншим рівнозначним стандартом. Місією Ініціативи є забезпечення постійного вдосконалення систем управління безпечністю харчових продуктів для забезпечення впевненості в наданні безпечних харчових продуктів споживачам в усьому світі.

Регулювання стандартів і схем сертифікації та їх визнання GFSI здійснюється на основі положень Керівного документа GFSI (GFSI Керівний документ, версія 6).

Як виробники, так і споживачи харчової продукції від застосування стандартів і схем схвалених GFSI мають певні переваги. Компанії–учасники ланцюга живлення: підвищення надійності безпечності готового продукту, підвищення безпечності ланцюга живлення, підвищення конкурентоспроможності, вихід на нові ринки, зниження дублювання перевірок і підвищення ефективності; споживачі: підвищення довіри та впевненості щодо безпечності продукції та послуг, зниження ймовірності виникнення хвороб пов'язаних з небезпечними продуктами, зменшення випадків відкликання та вилучення невідповідної (небезпечної) продукції.

Крім того, переваги має й країна-виробник, а саме: поліпшення стану охорони здоров'я населення, стабільне виконання вимог національного та

міжнародного законодавства, підвищення репутації та іміджу країни на світових ринках.

Матеріал та методика досліджень. Стан євроінтеграційних процесів, що останні п'ять-десять років з постійною послідовністю відбуваються в Україні, сприяють зверненню уваги на європейський досвід урахування сучасних тенденцій у галузі, активізують вітчизняних виробників, у тому числі продукції аквакультури, щодо запровадження міжнародних та європейських норм щодо безпечності харчової продукції, підвищенню відповідальності, як з боку держави, так і виробників.

Матеріалами досліджень були міжнародні та європейські норми, вимоги національного та європейського законодавств, вимоги приватних ініціатив та керівних документів щодо безпечності харчової продукції, зокрема й аквакультури, можливості та перспективи виходу вітчизняної продукції аквакультури на зовнішні ринки, в тому числі у провідні торговельні мережі.

Результати досліджень. Розвиток рибної галузі і, як результат наповнення споживчого ринку продукцією галузі, регулюється Спільною рибною політикою Європейського Союзу 1957 року, яка набула чинності згідно Римського договору 1983 р. [1]. Ця Політика має загально правові підстави (статті 32-38 Договору про створення Європейського Співтовариства) і схожі цілі із загальною аграрною політикою: зростання продуктивності, стабілізація ринків, гарантія забезпечення та доставки продукції споживачеві за пропорційним цінами. Як і загальна аграрна політика, Спільна рибна політика є областю спільної відповідальності Європейського Союзу та держав її членів. За часи певної трансформації галузі та реформ, що відбулися в європейському законодавстві, початкові цілі Спільної рибної політики набули сучасного трактування, а саме: розумне використання ресурсів, захист довкілля, забезпечення високого рівня охорони здоров'я, а також економічне і соціальне єднання.

Серед одного з основних стратегічних напрямків рибної політики – організація ринкової торгівлі з метою забезпечення відповідності попиту і пропозиції в інтересах виробника і споживача.

Умови експорту товарів, у тому числі сільськогосподарської продукції, до країн ЄС та імпорт до України регулюються також положеннями Розділу IV Угоди про асоціацію [2]. Окрім вимог до певних видів сільськогосподарської продукції (слід зазначити, що не всі сільськогосподарські продукти врегульовані окремими актами законодавства ЄС) існують економічні механізми взаємодії України та Європейського Союзу (мити, тарифи) та багато інших правил на рівні ЄС і національних законодавств країн-членів. Так, застосовуються такі економічні механізми регулювання, як тарифи та інші платежі, але багато з них скасовано або створено преференційні умови в рамках певних квот.

Імпорт до ЄС м'ясної продукції має додаткове регулювання. Відповідно до вимог права ЄС імпорт певного виду м'ясної продукції з країн не членів Європейського Союзу дозволяється рішенням Європейської Комісії для продукції з конкретної держави. Відповідна держава і дозволена до імпорту м'ясна продукція вносяться до переліку, затвердженого Рішенням Комісії 2007/777/ЄС. Для експорту до ЄС створено зручний онлайн портал Trade Helpdesk, який дозволяє з'ясувати вимоги, що будуть застосовуватися до певного виду продукції.

В інших розділах Угоди про асоціацію також містяться вимоги, які безпосередньо стосуються операторів сільськогосподарського ринку, до яких відносяться й виробники рибної продукції. Зокрема, це стосується вимог щодо охорони навколишнього природного середовища.

Серед найбільш важливих щодо екологічних вимог актів ЄС Директива 2011/92/ЄС Європейського парламенту та Ради «Про оцінку впливу окремих державних і приватних проєктів на навколишнє середовище (кодифікація)» та Директива Ради 91/676/ЄЕС про захист вод від забруднення, спричиненого нітратами з сільськогосподарських джерел (Нітратна директива) [3; 4]. Ці директиви зазначені й у додатку XXX до глави 6 «Навколишнє природне середовище» Угоди про Асоціацію.

Директива щодо оцінки впливу на навколишнє середовище вже імплементована в українське законодавство через Закон України «Про оцінку впливу на довкілля» [5]. Цим законом передбачено проведення процедури оцінки потенційного впливу на довкілля великих об'єктів та видів діяльності, які потенційно можуть мати значний негативний вплив на довкілля, а також проведення громадського обговорення щодо цього планованого об'єкту. Процедура оцінки впливу є частиною дозвільної процедури для таких об'єктів. Закон стосується лише нових об'єктів, тобто, діючі ферми, наприклад, не підпадатимуть під його дію, лише у разі значної реконструкції, перепрофілювання тощо. Закон містить перелік видів діяльності, до яких застосовується ця процедура (стаття 3 Закону) та які прямо чи опосередковано стосуються продукції аквакультури. До цих напрямків віднесено й інтенсивна аквакультура, а також утримання чи постійне зберігання води; харчова промисловість, в залежності від об'ємів виробництва; генетично-інженерна діяльність, введення в обіг та будь-яке використання генетично модифікованих організмів та продукції, виробленої з їх використанням (у відкритій системі); інтродукція чужорідних видів фауни та флори у довкілля тощо.

Разом з набранням чинності закону «Про оцінку впливу на довкілля», запущено Єдиний реєстр із оцінки впливу на довкілля, до якого внесено й підзаконні акти та процедури.

Друга Директива, про захист вод від забруднення, спричиненого нітратами з сільськогосподарських джерел [4] запроваджує систему застосування безпечніших методів ведення сільськогосподарських робіт, обмежуючи забруднення нітратами, зокрема, через внесення добрив у ґрунт. Метою даної Директиви є обмеження попадання надмірної кількості нітратів у водойми. Це буде досягтися шляхом моніторингу вмісту нітратів у водоймах; визначення зон, вразливих до (накопичення) нітратів; підготовки планів дій щодо таких зон; розроблення та запровадження кодексів кращих методів ведення сільськогосподарських робіт та програми сприяння впровадженню цих кодексів (будуть, як рекомендовані хороші практики, так і обов'язкові до виконання заходів у вразливих зонах).

Імплементация Нітратної директиви є складовою Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом. Згідно Плану заходів щодо її імплементации Міністерством аграрної політики та продовольства спільно з Державним агентством рибного господарства та Держпродспоживслужбою України, за участі Міндовкілля та Мінекономіки розробляться нормативно-правові акти, зокрема щодо впровадження Кодексу найкращих сільськогосподарських практик ЄС. Проекти Кодексу та інших керівних та методичних документів зараз знаходяться на стадії громадського обговорення.

Вищеперелічені вимоги визначені національними та міжнародними нормами та є обов'язковими для суб'єктів господарювання, що здійснюють свою діяльність в рибній галузі. Але сучасні виклики, в тому числі очікування споживчих світових ринків, додають додаткові вимоги до виробників продукції аквакультури, які в останні роки прагнуть займати лідируючі позиції на зовнішніх ринках. Це стосується й сектора органічної продукції, реалізація якої дозволяє отримувати додатковий прибуток в іноземній валюті. До того ж, органічне харчування стало національною ідеєю в багатьох країнах [6].

Харчова безпека та питання охорони навколишнього середовища починаються з первинного виробництва. Сьогодні покупців вимагають, щоб процеси виробництва експортних харчових продуктів відповідали вищим стандартам харчової безпеки. Найпростішим базовим стандартом харчової безпеки є HACCP, який встановлено на законодавчому рівні в багатьох країнах, у тому числі ЄС та України. Проте, більшість ритейлерів, провайдерів послуг харчування та виробників вимагають дотримання вимог, щонайменше, стандарту харчової безпеки ISO 22000, інші – дотримання своїх власних версій даного стандарту, наприклад FSSC 22000 замість базової версії ISO. На ринках ЄС застосовуються навіть ще жорсткіші стандарти безпеки, серед яких можна назвати стандарти British Retail Consortium (BRC), International Featured Standard (IFS) або Safe Quality Food (SQF). Враховуючи наявність великої кількості стандартів з харчової безпеки та з

метою спрощення процедур підтвердження відповідності цим стандартам задля задоволення очікувань різних клієнтів було засновано Глобальну ініціативу харчової безпеки (Global Food Safety Initiative). Завдяки цій ініціативі покупці можуть порівнювати різні стандарти та виявити однакові, а також дотримуватися тих, які відповідають їхнім потребам; таким чином зменшується кількість процедур забезпечення відповідності на ринках різних країн.

На сьогодні GFSI визнано низку стандартів і схем сертифікації, серед яких FSSC 22000; IFS Food Standard; BRC Global Standard; Global Red Meat Standard (GRMS); GLOBAL GAP; Canada GAP Scheme; Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard та інші.

Серед найбільш поширених та найчастіше застосованих можна назвати стандарти системи GLOBALG.A.P (Good Agricultural Practices). Система включає 16 стандартів, які можуть бути обрані виробниками залежно від спеціалізації за трьома напрямками виробництва (сільськогосподарські культури, тваринництво та аквакультури).

Розробником стандарту GlobalGAP виступила Асоціація європейських роздрібних торговців сільськогосподарською продукцією (EUREP) для гарантування безпечного виробництва здорових необроблених продуктів харчування, в тому числі рибної продукції. Асоціація EUREP була створена в 1997 р. великими європейськими мережами роздрібною торгівлі. Трохи згодом до неї приєдналися великі компанії постачальники і виробники сільськогосподарської продукції. До роботи в асоціації також залучаються виробники агрохімікатів, органи з сертифікації, компанії, що надають консультаційні послуги тощо. Сертифікаційні програми розроблено окремими комітетами, які складається на 50 % з представників роздрібних мереж і на 50 % – із виробників. На початку свого існування EUREP розробила кілька сертифікаційних програм, які в сукупності називалися EUREPG.A.P. з подальшим їх перейменуванням у GLOBALG.A.P. (GAP – «належна сільськогосподарська практика»). GLOBALG.A.P. – це єдиний інтегрований стандарт для первинної продукції з можливістю застосування його окремих модулів щодо різних груп товарів (таблиця).

Характерною особливістю стандарту Global GAP від інших стандартів є те, що оцінюється як безпека самої продукції, так і безпека всього циклу виробництва – відстеження всього ланцюга виробництва продукції. Одною з головних вимог до виробника є скрупульозне ставлення до фіксування всіх дій під час виробництва продукції. На відміну від інших міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів, стандарти GLOBALG.A.P. призначені виключно для необроблених сільськогосподарських продуктів, і тому їх користувачами є фермери, а не переробні підприємства.

Таблиця. Сфера застосування GLOBALG.A.P. залежно від різних груп продукції

Інтегрований стандарт для сільськогосподарських виробників	Всі типи господарств	Рослинництво	Фрукти та овочі
			Культири для виробництва комбікормів
			Зелена кава
			Чай
			Квіти та декоративні рослини
			Інше
		Тваринництво	Велика рогата худоба та вівці / молодняк
			Молочна худоба
			Свині
			Домашня птиця / індички
		Аквакультура	Інше
			Лососеві
			Креветки
			Пангасіус
			Теляпія
		Інше	

Виробництво продукції аквакультури регулюється стандартом GlobalG.A.P. General Regulations Aquaculture Rules 5.4-GFS (чинний з 15 липня 2020 року) [7]. GLOBAL G.A.P. IFA – Аквакультура – це визнаний стандарт, що створений для виробництва продукції аквакультури для споживання людиною [8].

Поточна версія стандарту, як було зазначено вище складається з різних модулів, у тому числі в галузі аквакультури та декількох підгалузей : риба, моллюски та ракоподібні.

Стандарт GLOBAL G.A.P. IFA – Аквакультура фокусується на:

- безпеці та благополуччі сільгоспвиробників і споживачів;
- простежуваності продуктів і виробничих записів;
- мінімізації використання хімікатів і лікарських засобів;
- захисту тварин;
- ефективном використанні ресурсів;
- екологічній обізнаності;
- дотриманні місцевих і міжнародних правил.

Додаткова сфера застосування стандарту присвячена ланцюжку збереження (CoC) і покриває всю діяльність, пов'язану з торгівлею, зберіганням, збором, транспортуванням і обробкою до моменту фінального продажу кінцевому споживачу. Область складається з системи управління з відповідної комбінацією поділу та ідентифікації, щоб гарантувати, що сертифікована і несертифікована рибопродукція не змішані.

Мета сертифікації GLOBAL G.A.P. полягає в тому, щоб покрити частину найкращих практик на всьому виробничому ланцюгу; Причому,

цього можна досягти через об'єднання з іншими стандартами харчової безпеки, такими як FSSC 22000, BRC і IFS, щоб покрити весь ланцюжок поставок.

Зростаючий попит споживачів щодо безпечних і стабільних виробництв продуктів харчування, а також потреба торговельних мереж у надійному інструменті оцінки своїх постачальників є основними мотиваціями для сертифікації.

Сертифікація принесе виробникам кілька переваг:

- кращий і більш легкий доступ на ринок;
- чіткі угоди з торговельними мережами;
- більше можливостей для чесної конкуренції;
- поліпшення якості і збільшення кількості;
- скорочення довгострокових виробничих витрат;
- ефективне управління процесами виробництва.

У разі успішного проходження перевірки органом сертифікації, виробник отримує інтегрований сертифікат V5 GLOBAL G.A.P. та унікальний номер, який присвоюється відповідній продукції. Клієнти (споживачі продукції) цього виробника можуть скористатися таким номером для перевірки його відповідності визначеним стандартам.

Мета споживчого маркування для риби і морепродуктів з сертифікованої аквакультури полягає в тому, щоб надати клієнтам з таких галузей діяльності, як торгівля, промисловість і аквакультура, легко впізнаване споживче маркування [9].

Знаком «GGN» позначаються сертифіковані продукти Належної практики в області аквакультури. У той же час, найменування пов'язано з походженням маркування: Стандартом GLOBALG.A.P. GGN – це скорочення від «GLOBALG.A.P. Number» (Номер GLOBALG.A.P.). Він визначає всі ферми, які беруть участь у сертифікаційній схемі GLOBALG.A.P.

Крім маркування GGN, організація GLOBALG.A.P. підтримує онлайн-платформу, за допомогою якої з травня 2016 року споживачі можуть отримати певну інформацію про окремі ферми та продукти, що використовують GGN.

Завдяки тому, що пошук ферм ґрунтується на номері GLOBALG.A.P., нанесеному на споживчому маркуванні, GGN є ключовим фактором забезпечення прозорої комунікації між споживачами і виробниками.

Споживче маркування GGN засновано на поточній 5-ій версії стандарту GLOBALG.A.P. У сферу дії даного стандарту входить велика кількість вимог до безпеки продуктів харчування, захисту тварин, охорони праці та навколишнього середовища.

Отримавши сертифікат Global GAP виробник показує споживачеві своєї продукції (виробнику, торговельній мережі), що вся його

продукція високої якості і повністю безпечна для використання та/або споживання.

Перш за все, сертифікація GLOBALG.A.P., що є попередньою умовою для експорту продукції, в тому числі аквакультури, в країни Європейського союзу та у великі торговельні мережі є гарантією безпеки продукту для споживачів роздрібних мереж Європейського союзу. Споживачі хочуть отримати зобов'язання, що будь-яка продукція первинного виробництва не створює ризику для безпеки харчових продуктів і здійснюється з використанням екологічно безпечних методів. Виробник і / або експортер, який хоче експортувати в ЄС, повинен довести споживачеві, що його продукт відповідає цим вимогам. Сертифікат є своєрідним паспортом для виробника і / або експортера, який поставляє продукт на ринок ЄС.

І хоча на ринку України цей сертифікат не є обов'язковим, але фактично відкриває експортні можливості – більшість великих європейських рітейлерів вимагають наявності сертифіката GLOBALG.A.P. від виробників / постачальників перш ніж покласти продукцію на полиці своїх супермаркетів. До того ж, і на внутрішньому ринку вже з'являються торговельні мережі, які готові запропонувати вищу закупівельну ціну сертифікованим виробникам – це націнка за впевненість у безпечності продукту. Тому в недалекому майбутньому великі роздрібні торговці будуть вимагати від своїх постачальників сертифіковану продукцію GLOBALG.A.P. як доказ надійності продуктів, які вони пропонують своїм клієнтам.

Висновки. Інтеграція України до ЄС і заміна деяких ринків країн пострадянського простору змушує вітчизняних виробників шукати виходи на західні ринки.

Крім того, динамічний розвиток великих світових ринків протягом останніх років призвів до більшої обізнаності споживачів та підвищення рівня вимог до безпечності харчових продуктів та стандартів гігієни. Стандарти ЄС на сьогодні є найбільш застосовними в більшості країн, так як вимоги та норми до показників безпеки є найбільш вибагливішими та жорсткішими у світі, у тому числі через використання приватних стандартів. Це також пов'язано з вимогою великих рітейлерів, які мають сильні позиції на основних ринках ЄС.

Всесвітньо визнаний стандарт забезпечення фермерських господарств GLOBALG.A.P. IFA – Аквакультура передбачає конкретні вимоги, які підвищують здатність виробника покращити якість вирощеної рибної продукції та послідовно відповідати очікуванням клієнтів щодо безпеки та стійкості харчових продуктів.

Сертифікація стає все більш важливою умовою ведення бізнесу для клієнтів або постачальників. Для будь-якої компанії, реалізація та сертифікація системи менеджменту якості є чудовою основою для

покращення сталості та постійного вдосконалення та підвищення продуктивності. Сертифікація системи демонструє прихильність виробника до послідовності, постійного вдосконалення та задоволеності клієнтів. Це відчутні переваги, які відіграють важливу роль у побудові надійного та стійкого бізнесу.

GLOBAL G.A.P. IFA не призначений для того, щоб розповідати, як керувати бізнесом, але встановлює найкращі практики захисту цінних ресурсів, підвищення ефективності виробництва, мінімізації впливу на навколишнє середовище та задоволення запитів клієнтів та споживачів.

ADDITIONAL REQUIREMENTS FOR AQUACULTURE PRODUCTS IN FOREIGN MARKETS, INCLUDING EU TRADE NETWORKS

Dyudyaeva O.A. – Senior lecturer, export expert to the EU

Rutta O.V. – assistant,

Kherson State Agrarian and Economic University

Kherson, Ukraine, dyudyaeva.olga@gmail.com

One of the key motivations for developing a "road map" for the strategic development of trade in Ukraine, after the abandonment of some markets in 2014, was the need to diversify exports of Ukrainian products. This is confirmed by the fact that the Export Strategy of Ukraine for 2017-2021 has identified the search for promising world markets as one of the priority areas. In the process of developing the Strategy, a rating of such markets with the highest potential was compiled and the leading place in it was taken by the countries of the European Union.

The dynamic development of the world's major markets over the last twenty years has led to better consumer awareness and increased food safety and hygiene standards. EU standards were currently the most applicable in most countries, as safety requirements and standards have been the most demanding and stringent in the world, including through the use of private standards. This was also due to the fact that retailers from the EU have had a strong position in all major markets.

One of the reasons for the introduction of such standards has been the requirements of legal norms, including the legal liability of manufacturers. In addition, the need to protect their own reputation in the competitive environment of food producers, strengthening the image in the consumer market have stimulated the introduction of their own (private) standards, namely food safety standards.

Ukrainian food companies, entering foreign markets, would have to comply with the requirements of such regulations as sanitary and phytosanitary measures (SPS), the subject of which was product safety and disease control, and technical requirements (technical regulation) – indicators of quality, labeling, marketing (fair promotion of products on the market).

Depending on the country of destination, additional requirements may be set, the national legislation of individual countries may require that the product comply with certain marketing and labeling requirements, and so on.

Consumers are increasingly concerned not only with food safety and quality, but also with the environmental and social impact of food production processes on the environment and quality of life in general. Thus, in the markets of EU member states, leading countries of the world, the practice of checking the impact of food on the environment and the introduction of appropriate changes in procurement was becoming widespread.

Sustainability has been the key word for the development of primary production. Most European retail chains, in response to consumer expectations, have sold products made with this factor in mind. In most cases, this has been a mandatory requirement to enter the supply chain. Therefore, domestic producers of aquaculture products, when considering the foreign market of the European Union, should take into account this indisputable fact.

Keywords: aquaculture products, private standards, food safety, hygiene standards, sustainability of primary production.

ЛІТЕРАТУРА

1. Спільна рибна політика ЄС. Регламент від 11.12.2013 р. № 1380/2013. *Офіційний вісник Європейського Співтовариства* L354/22. URL:
2. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, ратифіковано Законом № 1678-VII від 16.09.2014. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text
3. Директива 2011/92/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 13 грудня 2011 р. про оцінку впливу окремих державних і приватних проєктів на навколишнє середовище (кодифікація). *Офіційний вісник ЄС*, L 26, 28.01.2012, С. 1–21. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32011L0092>
4. Директива Ради 91/676/ЄЕС від 12 грудня 1991 року щодо захисту вод від забруднення, спричиненого нітратами з сільськогосподарських джерел. *Офіційний вісник ЄС*, L 375, 31.12.1991, с. 1. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A31991L0676>
5. Закон України Про оцінку впливу на довкілля № 2059-19 від 23 травня 2017 року. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2059-19>
6. Дюдяєва О.А. Стан гармонізації законодавства України в сфері виробництва органічної продукції аквакультури з європейськими нормами. *Водні біоресурси та аквакультура*. 2021. № 1(9). С. 62–85.
7. GlobalG.A.P. General Regulations Aquaculture Rules V5.4-GFS. Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, 50672 Cologne; Germany. URL: www.globalgap.org
8. Офіційний сайт Det Norske Veritas (DNV). URL: <https://www.dnv.ru/services/page-5169>
9. Офіційний сайт GlobalG.A.P. URL: www.globalgap.org

REFERENCES

1. Regulation (EU) No 1380/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 on the Common Fisheries Policy, amending Council Regulations (EC) No 1954/2003 and (EC) No 1224/2009 and repealing Council Regulations (EC) No 2371/2002 and (EC) No 639/2004 and Council Decision 2004/585/EC
2. *Ukraine–European Union Association Agreement*: Law of Ukraine no 1678-VII, 16.09.2014. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text [in Ukrainian].
3. Directive 2011/92/EU of the European Parliament and of the Council of 13 December 2011 on the assessment of the effects of certain public and private projects on the environment *OJL* 26, 28.1.2012, p. 1–21. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32011L0092>
4. Council Directive 91/676/EEC of 12 December 1991 concerning the protection of waters against pollution caused by nitrates from agricultural sources. *OJ L* 375, 31.12.1991, p. 1–8. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A31991L0676>
5. On environmental impact assessment: Law of Ukraine no 2059-19 (23.05.2017). URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2059-19>. [in Ukrainian].
6. Djudjajeva O.A. (2021). *Stan garmonizacii' zakonodavstva Ukrai'ny v sferi vyrobnyctva organichnoi' produkcii' akvakul'tury z jevropejs'kymy normamy*. [The state of the harmonization of Ukrainian legislation with European norms in the field of the production of organic aquaculture]. *Vodni bioresursy ta akvakul'tura*, no 1, 62–85. [in Ukrainian].
7. GlobalG.A.P. General Regulations Aquaculture Rules V5.4-GFS. Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, 50672 Cologne; Germany. URL: www.globalgap.org
8. Official site Det Norske Veritas (DNV). URL: <https://www.dnv.ru/services/page-5169>
9. Official site GlobalG.A.P. URL: www.globalgap.org