

## FOOD LEGISLATION CHANGES IN UKRAINE FOR 2024

O. Shulga, S. Shulga, O. Konsors

National University of Food Technologies

---

**Key words:**

*Food law of Ukraine*

*Food security*

*Laws*

*Orders*

---

**Article history:**

Received 06.03.2025

Received in revised form  
27.03.2025

Accepted 10.04.2025

---

**Corresponding author:**

O. Shulga

**E-mail:**

shulgaos@ukr.net

**Citation:** Шульга О. С.,  
Шульга С. І., Консорс О. К.  
(2025). Зміни в харчово-  
му законодавстві України  
за 2024 рік. *Наукові пра-  
ці НУХТ*, 31(2), 31—45.  
DOI: 10.24263/2225-2924-  
2025-31-2-5

---

**ABSTRACT**

Ukraine continues active Euro-integration movement, which requires to actively harmonize its legislation with European legislation. In the field of food legislation, the documents were adopted in 2024, in particular, requirements for food additives, food flavorings and food enzymes have been confirmed. The adopted Law of Ukraine in the viticulture field and winemaking defines the features of preparation for registration, use and protection of geographical indications for wines, aromatized wine, as well as the features of control over such geographical indications. The norms for alcohol losses, wine materials, and juices during the production of alcoholic beverages, as well as the norms for production certain types losses of alcoholic beverages, have been updated. The method for measuring the temperature of quick-frozen food has been defined. The products list is not subject to exchange and/or return has been updated. According to the updated requirements, such goods include: food; medicines; personal hygiene products; goods cut or cut to the size specified by the consumer. Requirements for fruit jams, jellies, and marmalades are currently regulated by the Order of the Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine "On Approval of Requirements for Fruit Jams, Jellies, Marmalades, and Sweetened Chestnut Puree". The changes of the Law "On basic principles and requirements for the safety and quality of food" provide for the introduction of the term "trans fatty acids". The changes in the Law of Ukraine "On Milk and Dairy Products" clarified the concept of "non-dairy origin" with the words "including vegetable fats, oils". For the packaging materials, special requirements have been approved for plastic materials and objects intended for contact with food, as well as special requirements and detailed rules for placing on the market plastic tableware made of polyamide and melamine.

## ЗМІНИ В ХАРЧОВОМУ ЗАКОНОДАВСТВІ УКРАЇНИ ЗА 2024 РІК

О. С. Шульга, С. І. Шульга, О. К. Консорс  
Національний університет харчових технологій

Україна продовжує активний євроінтеграційний рух, що, у свою чергу, вимагає від нашої країни активної гармонізації законодавства з європейським. У сфері законодавства про харчові продукти за 2024 р. прийнято ряд документів, зокрема затверджені вимоги до харчових добавок, харчових ароматизаторів і харчових ензимів. Прийнятий Закон України у сфері виноградарства та виноробства визначає особливості підготовки до реєстрації, використання та захисту географічних зазначень щодо вин, продуктів винних ароматизованих, а також особливості контролю щодо таких географічних зазначень. Оновлено норми втрат спирту, виноматеріалів, соків під час виробництва алкогольних напоїв, норми виробничих втрат деяких видів алкогольних напоїв. Визначено метод вимірювання температури швидкозаморожених харчових продуктів, а також перелік продукції, яка не підлягає обміну та/або поверненню. Згідно з оновленими вимогами до таких товарів віднесено: харчові продукти, лікарські засоби, засоби особистої гігієни, товари, нарізані або розкроді під розмір, визначений споживачем.

Вимоги до фруктових джемів, желе, мармеладів нині регулює Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог до фруктових джемів, желе, мармеладів та підсолоджененого каштанового пюре». Зміни в Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачають введення терміна «трансжирні кислоти». У Законі України «Про молоко та молочні продукти» уточнено поняття «немолочного походження» словами «у тому числі рослинні жири, олії». У сфері пакувальних матеріалів затверджено спеціальні вимоги до пластикових матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами, та спеціальні вимоги і детальні правила введення в обіг пластикового посуду з поліаміду та меламіну.

**Ключові слова:** харчове законодавство України, продовольча безпека, закони, накази.

**Постановка проблеми.** У вересні 2017 р. розроблено план заходів України, що дасть змогу виконати Угоду про асоціацію між Україною та ЄС. Політичну частину Угоди було підписано 21 березня 2014 р. під час позачергового саміту Україна—ЄС. Саме тому нині Україна готує щорічні звіти щодо виконання взятих на себе зобов'язань.

У сфері харчових продуктів імплементації потребує 47 актів права ЄС, з яких 3 акти мають добрий рівень імплементації, 5 актів імплементовано частково, 3 акти мають значний рівень імплементації, 36 актів не імплементовано, 20 актів імплементовано повністю (ACQUIS ЄС, 2024).

Щодо продуктів тваринного походження, то варто звернути увагу саме на проблеми гармонізації українського і європейським законодавства (Лисенко, 2024):

- недостатня кількість кваліфікованих фахівців;
- обмежений час для вивчення, аналізу й узагальнення інформації щодо актів права ЄС;
- необхідність експертної міжнародної підтримки та технічної допомоги;
- необхідність додаткового фінансування для створення нових органів державної влади, закупівлі програмного забезпечення й технічного обладнання тощо.

Чудовою альтернативою тваринного білка є культивоване м'ясо, метою якого є виробництво їжі з окремих клітин. Європейська законодавча база щодо культивованого м'яса відображає запобіжний підхід. Вирощене м'ясо може відкрити нові ринки, не замінюючи традиційне (Lanzoni та ін., 2024).

Сфера готельно-ресторанної справи займає окремий сегмент та має свою специфіку щодо впровадження системи безпечності та потребує окремого упорядкування у законодавстві (Зайцева, 2024).

Створення державної установи, яка нині забезпечує дотримання вимог харчового законодавства України також було обумовлено євроінтеграцією, тому нині Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів впродовж воєнного стану повинна забезпечити здійснення позапланових заходів державного контролю (Богатко, Букалова, & Дудус, 2024; Макогін, 2024).

Зазначена державна установа вкрай важлива, адже донині на ринку зустрічаються зразки харчових продуктів, які не відповідають нормованим показникам за деякими параметрами. У праці (Кручиненко, Михайлютенко, Клименко, & Кравченко, 2024) встановлено, що рибні пресерви і риби родини оселедцевих від різних вітчизняних виробників не відповідали регламентованим мікробіологічним нормам, оскільки містили не заявлені в маркуванні консерванти натрію бензоату та сорбінової кислоти.

Що стосується інших груп харчових продуктів, зокрема вершків, питання належного рівня якості та безпечності залишаються актуальними і донині (Браїлко, & Ситенький, 2024).

Захист прав споживачів є пріоритетним напрямком, який дає змогу забезпечувати безпечність та якість харчових продуктів. Саме тому відбуваються зміни та наближення нормативно-правового регулювання прав споживачів харчових продуктів і косметики в Україні до міжнародних стандартів і практик. З метою вирішення цього питання Україні доцільно скористатися досвідом ЄС задля покращення національних стандартів і вимог до продуктів (Петрова, & Петров, 2024).

У статті (Григор'єва, 2024) стверджується, що сучасний стан українського законодавства, яке регламентує окремі відносини продовольчої безпеки, є неспеціалізованим і безсистемним. Оптимальним кроком, на думку авторів, є розроблення і прийняття спеціального Закону України «Про продовольчу безпеку», який встановлюватиме нове спеціалізоване правове регулювання.

Отже, зміни в харчовому законодавстві України відбуватиметься як мінімум до вступу України у ЄС. Проте потрібно бути готовими до того, що перегляд та оновлення харчового законодавства є постійним процесом, адже життя постійно змінюється, що потребує реакції законодавства з метою забезпечення належного рівня якості та безпечності харчових продуктів, що забезпечуватиме їх конкурентоспроможність.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Повномасштабне вторгнення на українські землі спричинило багато втрат в продовольчому та економічному контекстах. З метою врегулювання ситуації першочерговими завданнями є:

- розмінування деокупованих територій і відновлення підприємств та виробництв сільськогосподарської продукції;
- державна підтримка населення;
- заохочення агровиробників дотаціями та спрощеними умовами господарювання та збуту продукції (Стаценко, & Кушнірук, 2024).

Інтенсифікація сфери гостинності як джерела наповнення бюджету та фактора поліпшення іміджу України на міжнародному рівні вимагає оновлення й удосконалення нормативно-правової бази, що неможливо без державної підтримки галузі (Веселовська, 2024).

З огляду на ситуацію в Україні суттєву частку становлять саме малі підприємства харчової промисловості, які розташовуються у західних регіонах, зокрема, в м. Івано-Франківськ. У (Перевозова, & Губернат, 2024) встановлено, що макросередовище підприємства малого бізнесу досить непередбачуване і може в будь-який момент спровокувати різку зміну поведінки самого підприємства.

Окремий аспект, який також повинно враховувати сучасне законодавство України, це культура харчової безпеки. Встановлено, що культура безпеки харчових продуктів складається із загальних принципів, переконань і норм, які впливають на мислення та поведінку персоналу щодо безпеки харчових продуктів. Культура безпеки харчових продуктів є складовою організаційної культури підприємства, яка є частиною національної культури (Ліпич, Кушнір, & Хілуха, 2024).

Основний європейський акт (Регламент (ЄС) 178/2002) вказує, що заходи безпеки харчових продуктів повинні вживатися з урахуванням аналізу ризиків (Bánáti, & Baicu, 2024). Саме тому Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII пропонує ризик-орієнтований підхід під час інспектування.

Для комунікації про ризики важливо розуміти різницю між поняттями «небезпека» та «ризик». Визначення можна знайти в Кодексі Аліментаріус і Загальному Регламенті Європейського Союзу (ЄС) про харчові продукти (ЄС) № 178/2002. Результати показали (Cioca, Tušar, & Langerholc, 2023), що найпоширенішою проблемою була заміна терміну «небезпеки» на термін «ризик» і навпаки. Ця відсутність узгодженості може створити плутанину, яка в подальшому призведе до неправильних суджень на рівні оцінки харчових ризиків і комунікації.

В останні роки етичний вимір харчових продуктів поступово розвивався, що призвело до більшої уваги до способів виробництва та споживання харчових продуктів, враховуючи захист здоров'я, якість харчових продуктів та динаміку європейської і міжнародної торгівлі (Pettoello-Mantovani, & Olivieri, 2022).

Важливість законодавчого упорядкування у сфері інформування споживачів щодо харчових продуктів підтверджено авторами (Thomas, Mathew, & Cherian, 2024), оскільки суспільна освіта створює більш ефективну стратегію охорони здоров'я і сприяє загальному добробуту суспільства.

**Мета дослідження:** аналіз змін харчового законодавства України за 2024 р., які є обов'язковими для застосування у сфері безпечності харчових продуктів та окремих показників якості.

**Матеріали і методи.** Аналіз сучасного стану законодавства про харчові продукти на основі загальнотеоретичних і галузевих досліджень у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, а також законодавчо-правової бази України. Проблеми і перспективи як понятійного, так і термінологічного характеру з метою визначення слабких сторін і можливостей розвитку законодавства про харчові продукти України і практику його застосування.

**Викладення основних результатів дослідження.** Незважаючи на всі складнощі, Україна не змінює обраний у 2014 р. курс на євроінтеграцію. Саме тому кожний рік в Україні законодавство про харчові продукти зазнає змін. Так, у 2024 р. прийнято ЗУ «Про внесення змін до деяких законів України щодо підвищення безпечності та якості харчових продуктів» від 04.09.2024 № 3947-IX, який набуде чинності 07.11.2025. Зазначений Закон України передбачає зміни в таких законах:

- ЗУ «Про молоко та молочні продукти»;
- ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Варто зазначити, що харчові продукти, які відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, що діяло до введення в дію Закону № 3947-IX від 04.09.2024, але не відповідають вимогам цього Закону, можуть перебувати в обігу до настання кінцевої дати споживання або закінчення строку їх придатності.

Зміни в ЗУ «Про молоко та молочні продукти» зачепили частину другу ст. 6: після слів «немолочного походження» пропонується доповнити статтю словами «у тому числі рослинні жири, олії» і в новій редакції стаття набуде вигляду «у виробництві традиційних молочних продуктів забороняється використовувати жири та білки немолочного походження, у тому числі рослинні жири, олії, а також будь-які стабілізатори і консерванти». Наведена зміна усуває неоднозначність щодо використовуваної сировини для виробництва молочних товарів.

Зміни ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачають введення терміну «трансжирні кислоти». Трансжирні кислоти визначаються як усі геометричні ізомери поліненасичених або мононенасичених жирних кислот, які мають хоча б один подвійний вуглецевий зв'язок (-C=C-) у трансконфігурації завдяки перериванню хоча б однією метиленовою групою (-CH<sub>2</sub>-CH<sub>2</sub>-).

Ст. 20 Закону доповнено частиною дев'ятою такого змісту: «оператори ринку, які постачають харчові продукти, не призначені для кінцевого споживача або не призначені для постачання до закладів роздрібною торгівлі, у тому числі електронної торгівлі, повинні надавати іншим операторам ринку інформацію про вміст трансжирних кислот, які не є трансжирними кислотами, що природно містяться у жирах тваринного походження, якщо їх вміст у харчовому продукті перевищує 2

грами на 100 грамів загальної кількості всіх жирів, що містяться в харчовому продукті».

Статтю 32 Закону доповнено частиною третьою такого змісту: «під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:

1) використання гідрогенізованих рослинних жирів та олій, пальмового стеарину у виробництві дитячого харчування;

2) використання гідрогенізованих рослинних жирів та олій, якщо вміст транс-жирних кислот, які не є трансжирними кислотами, що природно містяться у жирах тваринного походження, у харчовому продукті, призначеному для кінцевого споживача, перевищує 2 грами на 100 грамів загальної кількості всіх жирів, що містяться в харчовому продукті».

Частину першу статті 37 Закону доповнено пунктом 11 такого змісту: «обіг харчових продуктів, призначених для кінцевого споживача, у яких вміст транс-жирних кислот, які не є трансжирними кислотами, що природно містяться у жирах тваринного походження, перевищує 2 грами на 100 грамів загальної кількості всіх жирів, що містяться в харчовому продукті».

Частину четверту зазначеного Закону викладено в такій редакції: «вилучені об'єкти санітарних заходів, які неможливо повернути в обіг, використовуються для інших, ніж споживання населенням, цілей, у тому числі передаються безоплатно до зоопарків чи притулків для тварин, або підлягають знищенню у порядку, встановленому законом».

Отже, наведені зміни конкретизують вимоги до безпечності харчових продуктів та обмежують використання трансжирних кислот у харчових продуктах.

У ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» уточнено визначення «документальна перевірка на державному кордоні» за рахунок доповнення інформацією щодо «ветеринарної медицини та благополуччя тварин».

В ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» ст. 11 доповнено частинами такого змісту: «заборонено використання для харчових продуктів назв «шоколад», «білий шоколад», «молочний шоколад», «родинний молочний шоколад», «шоколад «a la taza» та «шоколад «familiar a la taza», якщо в таких продуктах містяться тваринні жири, крім молочного жиру; заборонено використання для харчових продуктів назв «шоколад», «білий шоколад», «молочний шоколад», «родинний молочний шоколад», «шоколад «a la taza» та «шоколад «familiar a la taza», якщо в таких продуктах містяться рослинні жири, крім тих, що відповідають вимогам та зазначені у відповідному переліку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів». Проте положення цієї частини щодо рослинних жирів не застосовуються до начинок, наповнювачів, добавлень, оздоблювальних/декоруючих елементів та інших інгредієнтів таких харчових продуктів, як шоколад, білий шоколад, молочний шоколад, родинний молочний шоколад, шоколад «a la taza» та шоколад «familiar a la taza».

Ст. 12 зазначеного Закону доповнено частиною такого змісту: «у маркуванні харчових продуктів, що містять рафіновані олії рослинного походження, у переліку інгредієнтів зазначається: напис «олія» з обов'язковим зазначенням назви рослини, з якої вона походить, або напис «рослинні олії» з обов'язковим зазначенням назв рослин, з яких вони походять. У переліку інгредієнтів рафіновані жири рослинного походження позначаються написом «рослинний жир (рослинні жири)» з обов'язковим зазначенням назв рослин, з яких вони походять. За наявності у складі харчового продукту гідрогенізованих жирів чи олій у маркуванні такого продукту обов'язково зазначається «повністю гідрогенізований (повністю гідрогенізована)» або «частково гідрогенізований (частково гідрогенізована)».

Внесені зміни до Вимог щодо безпечності та якості молока і молочних продуктів Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11 липня 2024 р. № 2033. Зокрема оновлені Вимоги будуть стосуватися «всіх операторів ринку незалежно від форми власності та підпорядкування, діяльність яких пов'язана з виробництвом, переробкою та введенням в обіг молока та молочних продуктів», крім первинного виробництва молочних продуктів, призначених для власного споживання. Додано терміни «вільний продаж молока», «господарство з виробництва молока», «локальний заклад роздрібної торгівлі». Крім того, обов'язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється на операторів ринку, які здійснюють виробництво ремісничих харчових продуктів та/або молока та молочних продуктів на малих потужностях з виробництва харчових продуктів тваринного походження.

Крім того, оператори ринку повинні впровадити процедури контролю молока на залишки протимікробних речовин/антибіотиків з частотою не рідше одного разу на місяць скринінговим методом, у разі отримання невідповідного результату скринінговим методом проводиться дослідження референс-методом з метою встановлення діючої речовини або групи діючих речовин та їх кількісного вмісту. Загальна кількість залишків усіх протимікробних речовин/антибіотиків не повинна перевищувати максимально допустимі рівні, встановлені законодавством.

Зазначений Наказ містить ряд нових додатків, зокрема:

1. Критерії до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт у попередньо упакованому вигляді.

2. Критерії до сирого молока, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт безпосередньо з ферми та/або через молочні автомати.

Отже, новий наказ деталізує вимоги до молока та молозива, їх виробництва, до доїльного обладнання й гігієни у господарствах з їх виробництва та до доїння, збору і транспортування молока та молозива, вимоги до молочних автоматів для нефасованого сирого молока та непридатного для споживання людиною молока, молозива та молочних продуктів, уточнено вимоги щодо термічної обробки молока, молозива і молочної сировини, наведено особливості пакування і нанесення позначок для молока та молочних продуктів, а також референс-лабораторії з досліджень (випробувань) молока та молочних продуктів.

Прийнятий Наказ МОЗ України «Про затвердження Вимог до харчових ароматизаторів, Вимог до харчових добавок та Вимог до харчових ензимів» від 08.01.2024 № 45, який визначає такі терміни:

- ароматична речовина;
- ароматичний препарат;
- вихідний матеріал;
- інший харчовий ароматизатор;
- натуральна ароматична речовина;
- попередник аромату;
- харчовий ароматизатор із запахом диму (ароматизатор коптильний);
- харчовий ароматизатор, до якого був застосований процес термічної обробки;
- харчові інгредієнти з ароматичними властивостями.

Також Наказ передбачає загальні умови для використання харчових ароматизаторів і маркування харчових ароматизаторів. Крім того, в додатках Наказу конкретизовано традиційні процеси приготування харчових продуктів та умови виробництва та максимально допустимі рівні окремих речовин у харчових ароматизаторах, до яких був застосований процес термічної обробки та перелік речовин, які заборонено додавати до харчових продуктів та максимально допустимі рівні окремих речовин у багатокомпонентних харчових продуктах.

Розділ про харчові добавки аналогічно передбачає ряд термінів:

- достатня кількість;
- столовий підсолоджувач;
- функціональний клас;
- харчовий продукт без додавання цукру;
- харчовий продукт зі зниженою енергетичною цінністю (калорійністю).

Розділ Наказу щодо харчових добавок передбачає рівні використання харчових добавок, функціональні класи харчових добавок, використання харчових добавок в харчових продуктах, принцип перенесення, маркування харчових добавок, а також додатки:

1. Функціональні класи харчових добавок у харчових продуктах, харчових добавках та харчових ензимах.
2. Категорії харчових продуктів.
3. Традиційні харчові продукти, для яких держави можуть забороняти використання деяких функціональних класів харчових добавок чи окремих харчових добавок.
4. Перелік харчових продуктів, в яких заборонена присутність харчових добавок, за принципом перенесення.
5. Перелік барвників, маркування харчових продуктів з якими повинно містити додаткову інформацію.

Зазначений Наказ повинен упорядкувати використання харчових добавок, адже відомі приклади небезпечного поєднання харчових добавок у продуктах та визначено можливі негативні зміни під час термічного оброблення харчових продуктів у ресторанах (Корчик, Буденкова, & Конарівська, 2024; Вороніна, & Ісаєнко, 2024).

Особливо уважно потрібно ставитися до використання харчових добавок для дитячого харчування, оскільки у дитячому віці формуються основні фізіологічні, метаболічні, імунологічні механізми, які забезпечують сталість гомеостазу організму дитини (Дущак, & Кишка, 2024).



Розділ Вимог до харчових ензимів зазначеного вище Наказу аналогічно передбачає визначення термінів і визначень, загальні умови використання харчових ензимів та маркування харчових ензимів. Варто зазначити, що вимоги зазначеного Наказу не поширюються на:

- харчові ензими, що використовуються у виробництві харчових добавок і допоміжних матеріалів для переробки;
- чисті культури мікроорганізмів, які традиційно використовуються у виробництві харчових продуктів та які можуть випадково виробляти харчові ензими, але які спеціально не використовуються для їх виробництва.

Щодо сфери харчових добавок, харчових ароматизаторів, харчових ензимів прийнятий Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку ведення державного реєстру харчових добавок, харчових ароматизаторів, харчових ензимів» від 08.11.2024 № 1874. Цей наказ набирає чинності одночасно із введенням в дію Закону України від 21 серпня 2024 р. № 3911-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо врегулювання окремих питань у сферах охорони здоров'я, реабілітації, соціального захисту та державної реєстрації окремих об'єктів санітарних заходів», але не раніше дня його офіційного опублікування.

З 01.01.2026 набере чинності ЗУ «Про виноград, вино та продукти виноградарства» від 22.08.2024 № 3928-IX. Зазначений Закон регулює правові та організаційні відносини, пов'язані з веденням виноградарства, здійсненням виробництва та реалізацією винограду, вина та інших продуктів виноградарства, продуктів винних ароматизованих, визначає особливості підготовки до реєстрації, використання та захисту географічних зазначень щодо вин, продуктів винних ароматизованих, а також особливості контролю щодо таких географічних зазначень.

Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення до деяких актів Кабінету Міністрів України змін щодо функціональних вимог стосовно доступності інформаційно-комунікаційних систем у сфері охорони здоров'я, інформації та документів в електронній формі» № 315 від 22.03.2024 Внесено зміни до пункту «Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України № 863 від 15 серпня 2023 року. Адміністрування і забезпечення функціонування Реєстру здійснюється відповідно до вимог, установлених ДСТУ EN 301549:2022 «Інформаційні технології. Вимоги щодо доступності продуктів та послуг ІКТ».

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 21 жовтня 2024 р. № 4001 внесено зміни до Гігієнічних вимог до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною, які доповнено новим розділом «VI. Метод вимірювання температури швидкозаморожених харчових продуктів».

У сфері якості та безпечності питної води у 2024 р. прийнято ряд документів, так, зокрема, Наказ Міністерства розвитку громад, територій та інфраструктури України «Про затвердження Порядку розроблення підприємствами централізованого водопостачання та централізованого водовідведення технологічних регламентів» № 309 від 12.04.2024. Для систем централізованого водопостачання застосовуються вимоги Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), за-

тверджених наказом МОЗ України від 12 травня 2010 р. № 400. За умови відповідного обґрунтування до технологічного регламенту можуть включатись більш високі, ніж чинні, нормативні вимоги щодо якості очищеної води, але лише за умови можливості їх досягнення на цих очисних спорудах при прийнятих технологіях водопідготовки.

Упорядковано процедуру поводження з непридатними для харчових цілей харчовими продуктами шляхом затвердження Постанови КМУ «Про затвердження Порядку повернення (заміни) непридатних та небезпечних харчових продуктів» від 26.11.2024 №1347. Ця постанова набирає чинності одночасно з набранням чинності Законом України від 10 червня 2023 р. № 153-IX «Про захист прав споживачів». Порядок регулює відносини між споживачем та суб'єктом господарювання незалежно від форми власності у разі придбання споживачем непридатного чи небезпечного харчового продукту і заміни його на харчовий продукт, придатний для споживання, або повернення сплачених коштів за такий продукт.

Постанова КМУ «Про затвердження переліку товарів, що не підлягають обміну (поверненню)» від 26.11.2024 №1347 також набуде чинності одночасно із Законом України «Про захист прав споживачів» від 10 червня 2023 р. № 3153-IX. Перелік товарів, що не підлягають обміну (поверненню):

- харчові продукти;
- лікарські засоби;
- засоби особистої гігієни (зубні щітки, щітки для волосся, пензлики для вій чи нігтів, помазки для гоління, щітки для особистої гігієни, манікюрні, педикюрні інструменти та інші подібні товари), косметична продукція та мийні засоби без захисної упаковки, яка перешкоджає вільному доступу до таких товарів;
- товари, нарізані або розкриті під розмір, визначений споживачем.

У межах набрання чинності з 15.11.2024 Закону України «Про географічні зазначення спиртних напоїв» від 01 грудня 2022 р. № 2800-IX набрав чинності ряд документів. У сфері менеджменту систем якості та безпечності операторів ринку прийнятий Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Порядку оскарження рішень органів сертифікації» від 25.11.2024 № 4151 та Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог до органолептичних досліджень спиртних напоїв» № 4149 від 25.11.2024. У сфері організації лабораторних досліджень затверджено Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для визначення рівнів мікроелементів і забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю» від 21.09.2024 № 3648.

У галузі алкогольних напоїв з 24.07.2024 набули чинності Зміни до Постанови КМУ «Про затвердження норм виробничих втрат і виходу спиртових дистилатів, норм втрат спирту, виноматеріалів, соків під час виробництва алкогольних напоїв, норм виробничих втрат деяких видів алкогольних напоїв» від 22 листопада 2022 р. № 1310.

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог до типового контрольного плану» від 03.09.2024 № 3060 встановлює, що Вимоги застосовуються до типового контрольного плану сертифікації

сільськогосподарської продукції (сільськогосподарських товарів), харчових продуктів, на які розповсюджується сфера дії Закону України «Про особливості правової охорони географічних зазначень для сільськогосподарської продукції та харчових продуктів, захист прав та застосування схем якості, включаючи традиційні гарантовані особливості для сільськогосподарської продукції та харчових продуктів» від 06.09.2022 № 2572-IX.

Внесено зміни до Вимог щодо курячих яєць згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про внесення змін до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 березня 2023 р. № 360» від 08.10.2024 № 3859, які набудуть чинності з 01 січня 2028 року. Зміни стосуються уточнення формулювань, зокрема «сторонній» доповнити словом «небажаний», також деталізовано маркування яєць для різних класів тощо (Слепов, 2024).

У кондитерській галузі набрав чинності Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог до фруктових джемів, желе, мармеладів та підсолоджене каштанового пюре» від 14.02.2024 № 3913. Зокрема, документ, передбачає такі визначення:

- водні екстракти;
- джем;
- джем екстра;
- желе;
- желе екстра;
- нецитрусовий мармелад;
- підсолоджене каштанове пюре;
- фрукт (для цілей цих Вимог вважаються фруктами: томати, морква, батат, огірки, гарбузи, дині, кавуни, їстівні частини стебла ревеню, їстівний корінь імбиру, який може бути свіжий, засушений або консервований у сиропі);
- фруктова м'якоть (для цитрусових фруктів м'якоттю є мішечки з соком, отримані з внутрішньої частини плода (ендокарпія));
- фруктові пюре;
- харчові продукти з властивостями підсолоджувачів — цукри, коричневий цукор, сироп фруктози, мед, цукри, екстраговані з фруктів (фруктові цукри);
- цитрусовий мармелад.

Набули чинності Наказ Міністерства захисту довкілля та природних ресурсів України «Про затвердження Порядку розроблення планів управління відходами підприємств, установ та організацій» від 09.08.2024 № 1003 та Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Порядку видачі міжнародних сертифікатів та інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення, для вантажів з харчовими продуктами» від 26.07.2024 № 2252.

Для упорядкування сфери лабораторних досліджень набрали чинності Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для визначення рівнів мікотоксинів у харчових продуктах для цілей державного контролю» від 31.05.2024 №1693, Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для визначення рівнів діоксинів, діоксиноподібних поліхлорованих

біфенілів і недіоксиподібних поліхлорованих біфенілів у деяких харчових продуктах для цілей державного контролю» від 31.05.2024 №1692 та Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Методів відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для визначення перфторалкільних речовин у деяких харчових продуктах для цілей державного контролю» від 31.05.2024 №1691. Цей наказ набирає чинності через один рік з дня його офіційного опублікування.

Затверджені методики дають змогу отримувати результати дослідження зразків, які нині реалізуються на ринках України. Так, зокрема, досліджені проби риби, що надходили на Центральний ринок та ринок «Браїлки» міста Полтави, були безпечними щодо вмісту важких металів, оскільки в жодній пробі не зафіксовано перевищення рівня гранично допустимої концентрації (Кручиненко, Михайлютенко, Клименко, & Кравченко, 2024).

Варто також зазначити, що з 13.04.2024 набрав чинності Наказу МОЗ «Про затвердження вимог до харчових продуктів та харчових інгредієнтів, що піддаються дії іонізуючого випромінювання» від 15.07.2023 № 1280. На рис. 1 наведений логотип для маркування харчових продуктів, які піддалися іонізуючому випромінюванню.



**Рис. 1. Логотип Radura, який використовують як попередження про те, що харчові продукти зазнали впливу іонізуючого опромінювання**

Radura є міжнародним символом, який використовується з метою маркування опромінених продуктів. Усі опромінені продукти повинні бути позначені, що стало обов'язковим з 1986 р. в США. Представлений логотип (рис. 1), як правило, зелений. Логотип являє собою схематичне зображення рослини, вписаної в коло. Верхня частина кола є пунктирною. Міжнародна версія символу незначно відрізняється від американської та наведена в стандартах *Codex Alimentarius*.

В аспекті набрання чинності 19.11.2025 Закону України «Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами» від 03.11.2022 № 718-IX набере чинність Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Спеціальних вимог до пластикових матеріалів та предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами» від 11.12.2023 р. № 2104 та Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Спеціальних вимог та детальних правил введення в обіг пластикового посуду з поліаміду та меламіну» від 18.03.2024 № 460.

У зв'язку зі зростанням сектору харчової промисловості зростає й потреба в пакувальних матеріалах для харчових продуктів. Найбільш часто використовуваним матеріалом у цій галузі є пластик, оскільки він широко доступний, технологічний та економічний (Sharma, Sharma, & Vats, 2024).

У листопаді 2025 р. набере чинності Закон України «Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами», тому аспект безпечності пакувальних матеріалів і тари стає актуальним на законодавчому рівні. Варто зазначити, що питання безпеки від пластику, зокрема, мікропластику, досліджуються у (Albaseer та ін., 2024).

Інший аспект безпечного застосування екологічно безпечних пакувальних матеріалів — це деталізація законодавства щодо оцінки їх здатності до біологічного розкладання, зокрема на основі PLA та PHA як одношарових, так і багатошарових з включенням натуральних екстрактів, органічних сполук і наночастинок для пакування харчових продуктів (Patiño та ін., 2024).

Незважаючи на існування міжнародних правових рамок та ініціатив щодо регулювання пластикових відходів у глобальному середовищі, все ще існують проблеми щодо невибіркового скидання пластикових відходів (Aidonojje, Anani, Waki-li, Ibrahim, & Adama, 2024).

## **Висновки**

Отже, харчове законодавство України продовжує зазнавати зміни, що з кожним роком наближає Україну до виконання вимог Угоди про асоціацію між Україною та ЄС. Затверджені вимоги до харчових добавок, харчових ароматизаторів та харчових ензимів. Прийнятий Закон України у сфері виноградарства та виноробства визначає особливості підготовки до реєстрації, використання та захисту географічних зазначень щодо вин, продуктів винних ароматизованих, а також особливості контролю щодо таких географічних зазначень. Оновлено норми втрат спирту, виноматеріалів, соків під час виробництва алкогольних напоїв, норми виробничих втрат деяких видів алкогольних напоїв. Визначено метод вимірювання температури швидкозаморожених харчових продуктів. Оновлено перелік продукції, яка не підлягає обміну та/або поверненню. Вимоги до фруктових джемів, желе, мармеладі нині регулює Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України. В сфері пакувальних матеріалів затверджено спеціальні вимоги до пластикових матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами, та спеціальні вимоги і детальні правила введення в обіг пластикового посуду з поліаміду та меламіну.

## **Література**

Богатко, Н., Букалова, Н., Дудус, Т. (2024). Державний контроль за дотриманням законодавства в період воєнного стану. Збірник матеріалів конференцій з ветеринарної медицини. VII Всеукраїнська конференція «Проблеми репродуктології тварин. шляхи вирішення». Київ: Науково-методичний центр ВФПО.

Брайко, А. С., Ситенький, Ю. І. (2024). Аналітичний огляд вимог до якості та безпечності вершків в Україні та ЄС: матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання експертної та оціночної діяльності». Полтава. Взято з [https://sci.ldubgd.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15174/1/Materiali\\_III\\_konf\\_APEtaOD\\_2024%20repozytariy%20%281%29.pdf#page=85](https://sci.ldubgd.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15174/1/Materiali_III_konf_APEtaOD_2024%20repozytariy%20%281%29.pdf#page=85).

Вороніна, К. В., Ісаєнко, І. П. (2024). Застосування діоксиду сірки як добавки Е 220 у харчовій промисловості. Міжнародна науково-практична конференція «Навчально-науковий інститут природничих і аграрних наук: Дні науки — 2024». Миргород: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».

Веселовська, Т. (2024). Практичні аспекти виконання харчового законодавства України закладами сфери гостинності. *Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в ХХІ столітті*: матеріали ХVІ міжнародної науково-практичної конференції. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка.

Григор'єва, Х. А. (2024). Законодавство про продовольчу безпеку: створити нове чи систематизувати існуюче? *Прикарпатський юридичний вісник*, 1(54), 62—70. DOI <https://doi.org/10.32782/ryuv.v1.2024.12>.

Душак, О. В., Кишка М. В. (2024). Основні аспекти використання харчових добавок у продуктах для дитячого харчування. *Здорове харчування від дитинства до дорослості: комплексний підхід, стан та перспективи*: збірник наукових матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції. Київ: НУХТ.

Зайцева, В. М. (Ред.). (2024). *Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства*. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка».

Звіт за результатами проведення первинної оцінки стану імплементації актів права європейського союзу (ACQUIS ЄС) DOI: Взято з [https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/55-GOEEL/zvit\\_UA.pdf](https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/55-GOEEL/zvit_UA.pdf).

Корчик, Н. М., Буденкова, Н. М., Конарівська, О. Б. (2024). Класифікація харчових добавок в продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства в Україні. *Вісник НУВГП*, 1(105), 159—171. DOI: <https://doi.org/10.31713/ve1202415>.

Кручиненко, О. В., Михайлютенко, С. М., Клименко, О. С., Кравченко, С. О. (2024). Визначення важких металів у свіжовивловленій рибі з річки Дніпро (Україна). *Scientific Progress & Innovations*, 27(3), 50—54. DOI: <https://doi.org/10.31210/spi2024.27.03.08>.

Лисенко Г. П. (2024). Гармонізація законодавства України з актами права ЄС щодо виробництва продукції тваринництва. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток бізнесу в контексті європейської інтеграції: глобальні виклики, стратегічні пріоритети, реалії та перспективи». Харків: Державний біотехнологічний університет. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.11915483>.

Ліпич, Л., Кушнір, М., Хілуха, О. (2024). Організаційна культура та культура безпеки продукції харчової промисловості в контексті сталого розвитку. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права*, 40, 346—356.

Макогін, В. В. (2024). Державний контроль за дотриманням законодавства на підприємствах харчової промисловості. Матеріали восьмої Міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії», Черкаси: ЧДТУ.

Перезовова, І. В., Губернат, Т. Я. (2024). Харчова промисловість Прикарпаття: ретроспективний аналіз та напрямки розвитку. *Наукові записки Львівського університету бізнесу і права*, (41), 275—284. Взято з <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/1224>.

Петрова, І. А., Петров, С. О. (2024). Нормативно-правові засади захисту прав споживачів харчових, косметичних і фармацевтичних продуктів у базовому законі України. *Наукові перспективи. Серія: «Право» (Scientific Perspectives. Series: "Law")*, 1(43), 731—741. DOI: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-1\(43\)-731-741](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-1(43)-731-741).

Слепов, Р. О. (2024). Гармонізація сучасного стану безпечності та якості харчових курячих яєць. Взято з [https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/52931/1/ZMVNPK%20Dni%20studentsko%20nauky%20u%20vetrynarnii%20medytsyni\\_2024-33-34.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/52931/1/ZMVNPK%20Dni%20studentsko%20nauky%20u%20vetrynarnii%20medytsyni_2024-33-34.pdf).

Стаценко, В. О., Кушнірук, В. С. (2024). Продовольча безпека України в умовах дії воєнного стану. *Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри*: міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum. Миколаїв, МНАУ. DOI: <https://doi.org/10.31521/978-617-7149-78-0-72>.

Aidonojie, P. A., Anani O. A., Wakili, S. A., Ibrahim, N., Adama, K. K (2024). *Regulations, Initiatives, and Legislation Regarding the Management of Plastic Waste*. In *Plastic and the COVID-19 Pandemic: Innovative Solutions to Mitigate Plastic Pollution* (pp. 229—246). Cham: Springer Nature Switzerland. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-74769-4\\_14](https://doi.org/10.1007/978-3-031-74769-4_14).

Albaseer, S. S., Al-Hazmi, H. E., Kurniawan, T. A., Xu, X., Abdulrahman, S. A. M., Ezzati, P., Habibzadeh, S., Hollert, H., Rabiee, N., Lima, E. C., Badawi, M., Saeb, M. R. (2024). Microplastics in water resources: Global pollution circle, possible technological solutions, legislations, and future horizon. *Science of The Total Environment*, 946, 173963. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2024.173963>.

Bánáti, D., Baicu, A. (2024). *Food Legislation and the Consumers: The EU Perspective*. (pp. 85—106). In *Consumer Perceptions and Food*. Singapore: Springer Nature Singapore.

Cioca, A. A., Tušar, L., & Langerholc, T. (2023). Food Risk Analysis: Towards a Better Understanding of «Hazard» and «Risk» in EU Food Legislation. *Foods*, 12(15), 2857. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12152857>.

Lanzoni, D., Rebucci, R., Formici, G., Cheli, F., Ragone, G., Baldi, A., Violini, L., Sundaram, T. S., Giromini, C. (2024). Cultured meat in the European Union: Legislative context and food safety issues. *Current Research in Food Science*, 8, 100722. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100722>.

Patiño, C. V., Muñoz-Shugulí, C., Guivier, M., Puglia, D., Luzi, F., Rojas A., Velásquez, E., Gallotto, M. J., and López-de-Dicastillo, C. (2024). PLA-and PHA-Biopolyester-Based Electrospun Materials: Development, Legislation, and Food Packaging Applications. *Molecules*, 29(22), 5452. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules29225452>.

Pettoello-Mantovani, C., Olivieri, B. (2022). Food safety and public health within the frame of the EU legislation. *Global Pediatrics*, 2, 100020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.gpeds.2022.100020>.

Sharma, S., Sharma, S., Vats, T. (2024). Bio-based food packaging a sustainable alternative: availability, viability and legislation. *Polymer Bulletin*, 1—40.

Thomas, A. M., Mathew, M. G., Cherian, J. (2024). Healthier eating through legislation and social media advocacy. *British Dental Journal*, 237(4), 239—239. DOI: <https://doi.org/10.1038/s41415-024-7797-6>.