



**USAID**  
ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ



## **Забезпечення якості харчових продуктів у ЄС. Вимоги до виробництва хліба у Великобританії та Франції**

Інформаційна довідка, підготовлена Європейським  
інформаційно-дослідницьким центром на запит  
народного депутата України

---

Європейський інформаційно-дослідницький центр створено з метою надання народним депутатам України інформації, яка може бути використана ними у законотворчій діяльності. Діяльність Європейського інформаційно-дослідницького центру здійснюється в рамках програми USAID "Рада: підзвітність, відповідальність, демократичне парламентське представництво", що виконується Фондом "Східна Європа". Більше про центр на сайті <http://euinfocenter.rada.gov.ua/>

Регуляторні рамки програм іноземних країн із забезпечення якості харчових продуктів базуються на Програмі спільних стандартів якості харчових продуктів ФАО (Продовольча та сільськогосподарська організація ООН) /ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я). У 1961 році ФАО та ВООЗ було створено Комісію з розробки Кодексу Аліментаріус, кількість членів якої у 1997 році нараховувала 158 держав. Комісія розробила численні стандарти, правила, норми та інші рекомендації у сфері забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Особлива увага у Кодексі приділена попередженню хімічного забруднення їжі, зокрема забруднення залишковими пестицидами.

З метою вирішення багатьох питань, пов'язаних із забезпеченням безпечності харчових продуктів, в ЄС у 2002 році було прийнято [Регламент Європейського Парламенту та Ради 178/2002](#), основними аспектами якого стало створення Європейської агенції безпеки харчової продукції (European Food Safety Authority) та забезпечення більшої прозорості та відслідковування якості продукції (яка виробляється, імпортується в ЄС, або транспортується через його територію) від її виробництва до кінцевого споживача. Європейська агенція безпеки харчової продукції у своїй діяльності охоплює сфери безпеки харчової продукції та кормів, здоров'я тварин, захисту та здоров'я рослин. Структура Агенції та її підхід до безпечності харчових продуктів відображає загальний підхід держав ОЕСР до даного питання, який передбачає:

- Створення єдиного органу, який займається безпечністю харчових продуктів;
- Використання методу аналізу ризиків для розробки регулювання;
- Використання концепції «від фермерського господарства до столу» (farm-to-table approach);
- Впровадження системи ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССП))<sup>1</sup>, як основи законодавчого регулювання наявності мікробних патогенів у харчових продуктах;
- Впровадження жорсткіших стандартів безпечності продуктів;
- Оновлення існуючого регулювання у відповідь на появу нових ризиків безпечності харчових продуктів;
- Вдосконалення функціонування ринку шляхом надання інформації<sup>2</sup>.

Європейський Союз запровадив жорстку обов'язкову систему маркування, що базується на процесі виробництва, а не на продукті, та включає широкий спектр продуктів з небагатьма винятками. В ЄС вимоги щодо маркування стосуються продуктів харчування, кормів, харчових добавок, підсилювачів смаку, продуктів, виготовлених на основі ГМО, а також продуктів харчування, що продають торговельні мережі та ресторани.

---

<sup>1</sup> Концепція, що передбачає систематичну ідентифікацію, оцінку і управління небезпечними чинниками, що суттєво впливають на безпеку продукції.

<sup>2</sup> Hill V. A Kaizen Approach to Food Safety. Quality Management in the Value Chain from Wheat to Bread / Victoria Hill., 2014. – 389 с.

Законодавство ЄС щодо маркування харчових продуктів включає [Регламент 1169/2011/ЄС](#) про надання споживачам інформації про харчові продукти, який інкорпорував положення двох директив:

- [Директиви 2000/13/ЄС](#) – маркування, представлення та рекламування харчових продуктів (застосовувалась до 12 грудня 2014 року);
- [Директиви 90/496/ЄЕС](#) – зазначення харчової цінності продуктів на упаковці.

Основні зміни, внесені до законодавства ЄС Регламентом 1169/2011/ЄС, передбачають впровадження таких вимог:

- Наявність чіткої інформації про наявність алергенів (напр. соя, горіхи, глютен, лактоза) на упаковках фасованої продукції;
- Наявність обов'язкової інформації про наявність алергенів у складі нефасованої продукції, в тому числі у харчових продуктах ресторанів та кафе;
- Наявність інформації про харчову цінність харчової продукції<sup>3</sup>.

Зокрема, в Додатку 2 Регламенту серед речовин та продуктів, які викликають алергію або непереносимість, зазначені злакові культури, які містять глютен (пшениця, жито, ячмінь, овес, пшениця спельта, пшениця туранська або їх гібридизовані сорти), та продукти з них<sup>4</sup>. Відповідно, харчові продукти, які містять серед своїх складових такі культури, підлягають обов'язковому маркуванню про наявність у складі потенційних алергенів.

---

<sup>3</sup> Food information to consumers – legislation [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en)

<sup>4</sup> Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>

## Великобританія

У Великобританії Постанова про хліб та борошно ([The Bread and Flour Regulations](#)) визначає хліб як харчовий продукт будь-якого розміру або форми, випечений повністю або частково з тіста, до складу якого входять борошно, вода та інші інгредієнти, та який є продуктом ферментації дріжджів або іншого виду бродіння. Хлібом не вважається здобна булка, чапаттіс<sup>5</sup>, чолла (плетінка з маком), піта, картопляний хліб та безглютеновий хліб для осіб, які хворіють на целіакію.

В додатку до постанови міститься перелік обов'язкових інгредієнтів борошна (див. таблицю 1).

Таблиця 1. Обов'язкові інгредієнти борошна

Речовина	Кількість у міліграмах на кілограм
Карбонат кальцію	a) не менше 235; b) не більше 390.
Залізо	a) не менше 1,65; b) у формі будь-якого з наступних видів заліза або у формі поєднання: i. цитрату заліза(III)-амонію; ii. зеленого цитрату заліза(III)-амонію; iii. сульфату заліза; iv. сухого сульфату заліза; v. порошкового заліза.
Тіамін (вітамін В)	не менше 0,24
Нікотинова кислота або нікотинамід	не менше 1,60

Крім того, постанова містить перелік інгредієнтів, допустимих у складі борошна та хліба (див. таблицю 2)<sup>6</sup>.

<sup>5</sup> Різновид хліба, одна з основних національних страв індійців.

<sup>6</sup> The Bread and Flour Regulations 1998 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.legislation.gov.uk/uksi/1998/141/schedule/3/made>

Таблиця 2. Інгрєдїєнти, дозволєні для викорїстання у складї борошна та хлїба

Інгрєдїєнт	Види борошна та хлїба, в яких можна викорїстовувати їнгрєдїєнт	Максимальна кїлькїсть мїлїграмів на кїлограм борошна
E220 Дїюксид сїрки  E223 Натрїю метабїсульфїт	Усї види борошна, яке викорїстовуєтьєся для виробництва печива або кондитерських виробів, крїм цїльнєзернового борошна	Максимальна кїлькїсть цих добавок не повинна перевищувати 200
E300 Аскорбїнова кислота	Усї види борошна, крїм цїльнєзернового борошна. Усї види хлїба.	200
E920 L-цїстеїн	а) Усї види борошна, якї викорїстовуютьєся для виробництва печива, крїм цїльнєзернового борошна або борошна, до якого було додано E220 Дїюксид сїрки або E 223 Натрїю метабїсульфїт	300
	б) Усї види борошна, крїм цїльнєзернового борошна. Усї види хлїба, крїм цїльнєзернового хлїба.	75
E925 Хлор	Усї види борошна, яке викорїстовуєтьєся для виробництва кондитерських виробів, крїм цїльнєзернового борошна	2500
E926 Дїюксид хлору	Усї види борошна, крїм цїльнєзернового борошна. Усї види хлїба, крїм цїльнєзернового хлїба.	30

Спеціальне регулювання щодо пакування та маркування хліба та хлібної продукції відсутнє, однак у Великобританії застосовуються вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, запроваджені Регламентом 1169/2011/ЄС<sup>7</sup>.

## Франція

---

Французьке законодавство містить детальну класифікацію видів хліба та вимоги до їх приготування. Так, відповідно до [Наказу №93-1074 від 13 вересня 1993 року](#), розрізняють такі види хліба:

- домашній хліб (pain maison);
- традиційний французький хліб (pain de tradition française);
- дріжджовий хліб (pain au levain).

Відповідно до статті 1 Наказу, домашній хліб (pain maison) може продаватись під цим найменуванням, якщо його замісили та випекли у місці продажу кінцевому споживачеві. Така назва може використовуватись у випадку, якщо хліб продається не в приміщенні професіоналом, який може гарантувати, що замішування, формування та випікання хліба було здійснене на цьому ж місці.

Хліб може називатись традиційним французьким хлібом (pain de tradition française, pain traditionnel français або pain traditionnel de France), якщо на будь-якому етапі виробництва він не був заморожений, не містить домішок та був вироблений з тіста, яке відповідає таким характеристикам:

- 1) було виготовлене з поєднання пшеничної муки, яка підходить для виробництва хліба, безпечної за санітарними нормами води та кухонної солі;
- 2) пройшло процес ферментації з використанням пекарських дріжджів (*Saccharomyces cerevisiae*) та закваски (при цьому, під закваскою розуміється суміш, що складається з пшениці або жита, води та (необов'язково) кухонної солі, що піддається бродінню, в результаті якого тісто підіймається. Закваска містить окислюючу мікрофлору, яка переважно складається з молочнокислих бактерій та дріжджів (ст. 4 Наказу));
- 3) містить, в залежності від відносної частки борошна у його складі, не більше:
  - a. 2 відсотків борошна з кормових бобів;
  - b. 0,5 відсотка борошна з сої;
  - c. 0,3 відсотка борошна з солодової пшениці.

Дріжджовий хліб (pain au levain) – це хліб, виготовлений із закваски, максимальний показник рН якого становить 4,3, а склад ендогенної оцтової кислоти – не менше 900 од. на мільйон<sup>8</sup>.

---

<sup>7</sup> European Food Information to Consumers Regulation No 1169/2011 (FIC) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.food.gov.uk/enforcement/regulation/fir/labelling>

<sup>8</sup> Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

Таким чином, законодавство Великобританії та Франції містить вимоги до складу хліба, перелік обов'язкових та допустимих складових хліба, а також, у випадку Франції, вимоги до технології виробництва окремих видів хліба. Питання маркування хліба підпадають під загальні вимоги щодо пакування та маркування харчових продуктів, запроваджених на рівні ЄС та інкорпорованих в національне законодавство.

Підготувала  
аналітик Європейського інформаційно-дослідницького центру  
**Катерина Пенькова**