УДК 339.56:614.4

О. С. Долгих

Курский институт кооперации, филиал АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», Курск, e-mail: dolgihoksana@mail.ru

Т. В. Новикова

ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова», Курск, e-mail: tatjana-novikova18@yandex.ru

Е. В. Дедкова

Курский институт кооперации, филиал АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», Курск, e-mail: terehova_e_@mail.ru

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В СТРАНАХ ЕС: ЦЕЛИ И ПРИНЦИПЫ

Ключевые слова: пищевые продукты, пищевое законодательство, безопасность, регламент, Европейская комиссия, экспорт, официальный контроль, оценка рисков.

Интенсивно растущая динамика процесса международной экономической интеграции, способствующей активизации межгосударственного взаимодействия в направлении безбарьерного перемещения товаров и услуг «диктует» насущную необходимость в гармонизации нормативно-законодательных основ в целях выработки единообразных механизмов регулирования. Несмотря на действующие санкции и продовольственное эмбарго по объемам торговли в денежном выражении Россия для стран Европы является третьим по значимости торговым партнером. Продовольственное сырье и продукты питания, произведенные в странах Европейского Сообщества, по показателям безопасности и качества вполне обоснованно считаются одними из наиболее надежных. Развитие диверсификации экспорта сельскохозяйственной продукции следует рассматривать как одно из высокоперспективных, приоритетных и устойчивых направлений развития отечественного АПК. Требования законодательства ЕС в обязательном порядке должны учитывать организации, осуществляющие внешнеэкономическую деятельность в области поставок продовольствия. Основным объектом исследования явилась нормативно-правовая база Евразийского Союза, регламентирующая вопросы, связанные с продовольствием, анализу характерных особенностей которого и посвящена статья. Были рассмотрены основные цели, базовые принципы и алгоритм работы пищевого законодательства. Уделено внимание специфике, принципам деятельности и взаимодействия основных ведомств наднационального уровня, а также правовым требованиям ключевых нормативных актов, формирующим «пакет гигиены». Основным методом, используемым в рамках данной статьи, является правовой подход, также были использованы методы анализа и синтеза. По результатам проведенного исследования были сделаны выводы о том, что продовольственное законодательство ЕС носит комплексный характер и направлено на обеспечение потребителей безопасной и качественной продукцией при условии своевременного и всестороннего информирования о возможных рисках. Учет опыта ЕС Евразийским экономическим союзом (ЕАЭС) в своей деятельности и при разработке и корректировке соответствующей законодательной системы позволит существенно повысить эффективность проводимых мероприятий и повысить экспортный потенциал отечественной продукции.

О. S. Dolgikh

Kursk institute of cooperation, branch of autonomous non-profit higher education organization Belgorod University of Cooperation, Economics and Law, Kursk, e-mail: dolgihoksana@mail.ru

T. V. Novikova

Kursk State Agricultural Academy named after I.I. Ivanov, Kursk, e-mail: tatjana-novikova18@yandex.ru

E. V. Dedkova

Kursk institute of cooperation, branch of autonomous non-profit higher education organization Belgorod University of Cooperation, Economics and Law, Kursk, e-mail: terehova_e_@mail.ru

FOOD LEGISLATION IN THE EU COUNTRIES: GOALS AND PRINCIPLES

Keywords: food products, food law, safety, regulations, European Commission, export, official controls, risk assessment.

A rapidly expanding dynamics of the process of international economic integration, contributing to the enhancement of interstate cooperation in the direction of the barrier-free movement of goods and services «dictate» an urgent need to harmonize legislative and regulatory frameworks in order to develop a uniform regulatory mechanisms. Despite sanctions and the food embargo on trade volumes in monetary terms Russia for Europe is the third largest trade partner. Food raw materials and food produced in the countries of the European Community, in terms of safety and quality reasonably considered one of the most reliable. The development of diversification of agricultural exports should be considered as one of the highly promising, priority areas and sustainable development of the agroindustrial complex. Requirements of EU legislation must take account of the organization engaged in foreign economic activities in the area of food supply. The main object of the research is normative-legal base of the Eurasian Union regulating the issues related to food, analysis of the characteristics of which is devoted to art. Discussed the main goals, basic principles and the algorithm of the food law. Attention is paid to the specifics, the principles of operation and interaction of the main agencies supranational level, as well as the legal requirements of key regulations, forming the «hygiene package». The main method used in this article, is the legal approach was also used methods of analysis and synthesis. According to the results of the study concluded that food EU legislation is comprehensive and aims to provide consumers with safe and quality products provided timely and comprehensive information about possible risks. The light of the experience of the EU Eurasian economic Union (EEU) in its activities, and the development and updating of appropriate legislative system will significantly improve the effectiveness and increase the export potential of domestic products.

По объемам (в натуральном и денежном выражении) присутствия продовольственного сырья и продуктов питания отечественного производства на международных рынках можно оценить не только результативность развития экспортной составляющей российского сельского хозяйства, но и конкурентоспособность агропромышленного комплекса в целом. Поэтому экспортно-ориентированное направление представляет собой одной из самых перспективных направлений развития российского агропромышленного комплекса, который обладает всеми необходимыми реальными возможностями занять прочные позиции на международных рынках [1].

Страны Европейского Союза, несмотря на действующие санкции, продолжают оставаться для России крупнейшим торговым партнером. В 2017 г. в российском внешнеторговом обороте на долю данной группы государств приходилось более 42 % [2].

Цель исследования

Основной целью данного исследования являлся анализ структуры, целей и задач продовольственного законодательства Европейского Сообщества.

Материалы и методы исследования

В ходе исследования в статье были рассмотрены цели, основные задачи и принципы пищевого законодательства ЕС, а также специфика деятельности компетентных органов, обеспечивающих функционирование и несущих от-

ветственность за результаты работы системы безопасности потребительских товаров. Было уделено внимание содержанию основополагающих действующих Регламентов: № 178/2002; № 852/2004; № 853/2004; № 2017/625.

Результаты исследования и их обсуждение

В соответствии с Регламентом № 178/2002 (Ст. 3(1)) [3] пищевое законодательство представляет собой: «совокупность правовых норм, постановлений и административных положений о продуктах питания в целом и о безопасности продуктов питания в частности, на уровне Сообщества или отдельных государств, регулирующих все стадии производства, переработки и сбыта продуктов питания, а также кормов, которые изготавливаются для животных, служащих для получения продуктов питания, или им скармливаются».

Следовательно, продовольственное законодательство ЕС, имея статус самостоятельного правового института и отличаясь комплексным характером, находится в тесной взаимосвязи с сельскохозяйственной политикой и политикой здравоохранения.

Основу продовольственного законодательства ЕС формируют многочисленные (более 1700) нормативно-законодательные акты: регламенты (обязательны для исполнения всеми странами-членами Сообщества), директивы (носят избирательный характер при всеобщности достижения конечных результатов), ре-

шения (конкретизированы в отношении определенных вопросов, отдельных лиц или организаций), рекомендации и заключения [4].

Все действующие законодательные нормы направлены на достижение трех основных целей: 1) продажа только безопасных продовольственных продуктов (Ст. 1; Ст. 5(1); Ст. 14 [3]); 2) защита потребителей от обмана в отношении пищевой продукции (Ст. 8 [3]); 3) надлежащее (своевременное и достоверное) информирование общественности (Преамбула (53, 54, 59 [3])).

Эффективное функционирование системы обеспечения безопасности в целом на пути достижения этих целей, «диктующее» потребность в разделении комплекса обязанностей и разграничении круга компетенций, возможно только при соблюдении следующих базовых принципов: 1) тщательный учет всех звеньев производственно-сбытовой цепи (Ст. 4 [3]), предполагающий гармонизацию на национальном и наднациональном уровне всех законодательных норм о пищевых продуктах и кормовых средствах; 2) ответственность (гражданско-правовая, административная и уголовная) производителя (Ст. 17; Ст. 19-21 [3]), предусматривающая проявление должной осмотрительности; 3) отслеживание происхождения продукции (Ст. 3(15); Ст. 18 [3]), на основании которого от всех предприятий-изготовителей требуется указывать в соответствующей документации не только какие они продукты и куда поставили, но документальное подтверждение происхождения используемого сырья; 4) анализ рисков (Преамбула (17, 18) [3]), не подверженный политическому, научному или общественному влиянию; 5) разграничение между оценкой риска и менеджментом риска (Преамбула (19, 46, 47); Ст. 3(11, 12); Ст. 6; Ст. 5(3) [3]), проводимого политическими структурами с учетом аспектов охраны окружающей среды, интересов общества и предпринимателей; 6) принцип предупреждения (Преамбула (20, 21); Ст. 7 [3]), обеспечивающий в рамках менеджмента риска принятие соразмерных и научно перепроверенных предупредительных мер по минимизации риска; 7) прозрачная коммуникация риска (Ст. 3(12);

Ст. 9 [3]), в основе которой заложено оповещение о рисках на нескольких уровнях: научном, политическом, общественном, предпринимательском.

Общие гигиенические требования к производимой или ввозимой пищевой продукции в ЕС определяет так называемый «пакет гигиены», в число которых входят 4 основных регламента: № 178/2002; № 852/2004; № 853/2004; № 2017/625.

Регламентом ЕС 178/2002 [3] охватывается не только сферы жизни и здоровья человека, благополучия и здоровья животных и растений, охрана окружающей среды (Ст. 5), но и защита прав потребителей (Ст. 8). Основное внимание здесь уделено не вопросам качества, а вопросам безопасности продуктов питания (все вещества или продукция, которые предназначены для употребления человеком в пищу в непереработанном, частично переработанном или переработанном виде (Ст. 2)), на которые (Преамбула (12)) прямо или косвенно могут оказывать влияние все составляющие цепи изготовления продуктов, начиная уже с производства кормов для животных.

Основополагающим принципом функционирования законодательства является анализ рисков (Ст. 6(1)), представляющий собой трехкомпонентный процесс (Ст. 3(10)): оценка (научно обоснована, независима, транспарентна и объективна (Ст. 6(2))), управление и оповещение. При этом риск определяется как «функция вероятности и серьезности пагубных последствий для здоровья ввиду наличия опасности» (Ст. 3(9)) [3], по которому в нормальных и разумно предсказуемых условиях и оценивается безопасность продукции в целом. Риск, требующий своевременного и оперативного вмешательства органов публичной власти, расценивается как «серьезный риск» (Ст. 2, (b) [5]).

«Оценка рисков» (Ст. 3(11)), как научно обоснованный процесс, включает 4 стадии: «идентификация опасности, описание опасности, определение воздействия и описание риска».

Вредные для здоровья и непригодные для потребления в пищу продукты считаются опасными (Ст. 14). Детализируются в Регламенте и условия отнесения пищевой продукции к категориям небез-

опасной (Ст. 14(3)), вредной и непригодной для потребления в пищу (Ст. 14(5)) – вероятность негативного воздействия различных ксенобиотиков, вследствие гниения, порчи или разложения). Среди критериев (Ст. 14(4)) безвредности продукции для здоровья человека учитываются такие, как: пролонгированный характер воздействия, т.е. влияющий и на потребителя и последующие поколения; вероятный характер токсического кумулятивного воздействия; уровень восприимчивости в отношении определенной группы потребителей.

Критериями, определяющими опасность используемых кормов (Ст. 15), являются: вероятность вреда для здоровья животных и человека; негативное воздействие на безопасность, получаемой от животных продукции.

Для уведомления о риске (прямом или косвенном), возникающей для человека из-за продуктов питания или кормов (Ст. 50), используется Европейская служба быстрого оповещения о загрязненности продуктов питания и кормов для животных (RASFF). Данная система позволяет быстро обмениваться и оперативно распространять информацию между странами-членами ЕС для разработки и реализации адекватных мер противодействия серьезным рискам для здоровья людей или животных или для окружающей среды. Однако данный инструмент не может обеспечить эффективную трансграничную помощь и сотрудничество для выявления случаев несоответствия действующему законодательству.

Ввоз животных и товаров проводить только из тех третьих стран, которые входят в список официальных поставщиков. В обязательном порядке по данным импортируемым категориям проводится проверка на соответствие требованиям пищевого законодательства ЕС и дополнительно требованиям, считающихся им эквивалентными (Ст. 11) [3].

Реализация нормативных требований в практической деятельности производится в двух направлениях: горизонтальное, охватывающее основную массу пищевой продукции, и вертикальное, применяемое к отдельным группам продукции. Горизонтальное направление, акцентирует внимание на безопасности

всех процессов, имеющих место в ходе производства и реализации пищевой продукции (ХАССП/НАССР, нормативные требования), ответственность за принятие и неуклонное соблюдение которых несет производитель.

Принципы НАССР следующие (Ст. 5): проведение анализа возможных опасностей для снижения их до приемлемого уровня; определение критических контрольных точек для предотвращения опасностей; установление предельных значений для критических контрольных точек, позволяющих отделить условия, при которых возможно развитие опасностей; проведение постоянного эффективного мониторинга в отношении контрольных критических точек; разработка корректировочных действий по результатам проведенного мониторинга при необходимости; проверка (верификация); ведение документооборота в отношении всех производственных процессов.

Неотъемлемым элементом производства пищевого сырья животного и растительного происхождения является контроль опасностей, включая определенные ревалентные меры (Приложение I, Часть А (II), Часть В): контроль уровня загрязнения контаминантами (радионуклидами, тяжелыми металлами, микотоксинами); соблюдение санитарно-гигиенических условий в помещениях для содержания животных и для хранения кормов (в том числе еще и с учетом прослеживаемости их производства и использования), а также продуктов растительного производства; мойка и дезинфекция тары, оборудования, транспортных средств; обеспечение чистоты животных перед убоем; обеспечение правильного (с учетом прослеживаемости) использования кормовых добавок и ветеринарных препаратов, биоцидов и средств для защиты растений; надлежащая утилизация отходов, мусора и трупов животных; наличие соответствующего уровня квалификации и здоровья обслуживающего персонала; строгий контроль ветеринарно-эпидемиологической ситуации по зоонозам и необходимые профилактические мероприятия; контроль документооборота.

По отношению к пищевым предприятиям (производственные помещения,

помещения для персонала, технологическое оборудование и транспорт, в том числе неспециализированные и передвижным и/или временным помещениям (ларьки, палатки)), осуществляющих переработку первичного пищевого сырья животного и растительного происхождения и их последующую реализацию, также предписывается данным нормативным актом ряд требований (Приложение II). Проектно-планировочные решения производственных помещений (минимизирование уровня загрязнения за счет исправности и использования для поверхности полов, стен и потолков соответствующих материалов (водонепроницаемые, неабсорбирующие, легко моющиеся и нетоксичные), обеспечение возможности мойки и дезинфекции используемого оборудования), должны обеспечивать поддержание санитарно-гигиенических параметров на соответствующем уровне. На предприятии должно быть достаточное количество: умывальников для мытья рук с холодной и горячей водой, средствами для мытья и сушки рук; туалетов, входные двери, которых не соединяются с производственными цехами, и которые обеспечены смывом, соединенным с действующей канализационной сетью; достаточное количество систем естественной и механической вентиляции, обеспечивающих оперативный доступ для замены фильтров и необходимого ремонта; отвечающие санитарно-гигиеническим условиям системы искусственного и естественного освещения; исправное и правильно сконструированное дренажное оборудование; отдельные помещения для персонала и хранения моющих и дезинфицирующих средств. Для кратковременного хранения пищевых отходов и мусора должно быть предусмотрено использование закрываемых контейнеров, которые также должны подвергаться периодически мойке и дезинфекции с использованием специальных средств. Используемые для транспортировки пищевой продукции транспортные средства и тара, должны быть исправными и содержаться в чистоте. Система водоснабжения должна быть спроектирована таким образом, чтобы обеспечить раздельное использование чистой питьевой воды для производ-

ственных целей и чистой воды для технических целей. Вода после использования должна быть при необходимости подвергнута соответствующей очистке для сохранения экологического благополучия окружающей среды.

На всех этапах производства, переработки и транспортировки пищевой продукции должен обеспечиваться максимальный уровень ее защиты от загрязнения. Особое внимание требуют операции тепловой обработки и раздельной холодильной обработки и хранения сырья и готовой продукции. Размораживание сырья и пищевой продукции должно производиться с учетом минимизации риска роста патогенных микроорганизмов или образования их метаболитов/токсинов.

Производственный персонал должен поддерживать высокий уровень личной гигиены и чистоты. Не допускаются в производственные помещения и непосредственно к производственному процессу лица больные (например, страдающие от диареи, инфицированных ран, кожных заболеваний и язв), являющиеся также переносчиками какого-либо заболевания, вероятность переноса которого возможна посредством пищевой продукции [6].

Единая законодательная база и особенности проведения официального контроля и связанных с ним мероприятий, осуществление которых необходимо в целях обеспечения применения действующих пищевого и кормового законодательства, санитарных норм и правил о благополучии животных, здоровье растений и средствах защиты растений определяется требованиями Регламента № 2017/625.

Официальный контроль, проводимый компетентными органами в интересах общественности и операторов (Ст. 3(29) – любое физическое или юридическое лицо) тщательно и без предварительных уведомлений, регулярно и с предусмотренной периодичностью должен затрагивать с учетом возможного риска и прилагаемых по его ликвидации усилий все области (Ст. 1(2)) – производство, обработка и распределение продуктов питания; безопасность кормов и кормовых средств на любой стадии производства, обработки и рас-

пределения; требования к здоровью и содержанию животных; производство и маркировка органических продуктов; использование и маркировка традиционных фирменных блюд, охраняемых обозначений происхождения, охраняемых географических указаний; использование и вероятность высвобождения ГМО при производстве кормов и продуктов питания) и операторов в них функционирующих, все этапы производства, обработки и распределения животных и товаров, которые регулируются законодательством агропродовольственной цепи Европейского Союза. К проведению официального контроля привлекаются независимые, беспристрастные квалифицированные сотрудники.

По результатам нескольких официальных контрольных проверок, каждая из которых регистрируется после проведения в письменной форме, компетентные органы имеют право предоставить или опубликовать информацию о рейтинге (Ст. 3(31) – классификация операторов на соответствие их определенным критериям) отдельных операторов. Получить экземпляр экспертного заключения за свой счет имеют право операторы, в отношении животных или товаров которых производился отбор проб, анализ, тестирование или диагностика в рамках официального контроля.

Документальной (по Ст. 3(41) – проверка документов, сопровождающих груз (официальные сертификаты, официальные свидетельства, включая документы коммерческого характера) проверке (при необходимости электронной или физической (на животных, товарах, маркировке, упаковке, транспортных средствах)) подлежат все партии грузов по их прибытии на пункты пограничного контроля или другие контрольные точки. В целях снижения зависимости от государственных органов компетентные органы для покрытия расходов на проведение официального контроля проводят сбор пошлин (для операторов в отдельных видах деятельности, а также при выдаче официального сертификата или регистрации свидетельства (паспорт растений, органические логотипы и опознавательные знаки и др.)).

Каждое государство-член ЕС обязано с помощью отдельного органа разра-

батывать и ежегодно обновлять многолетние национальные планы контроля, с предоставлением в Европейскую Комиссию отчета о реализации плана и контрольных мероприятиях. В целях поддержания меры контроля и правоприменительных действий, повышения осведомленности о законодательстве и требованиях агропродовольственной сети ЕС компетентные органы третьих стран-экспортеров должны проводить соответствующую учебную подготовку квалифицированных кадров. Сдерживающими мерами, призванными эффективно снизить нарушение норм законодательства признаются экономические санкции в виде штрафов. (Пreamбула (33-48, 57-59, 76, 83, 90)) [7].

Функционирование системы обеспечения безопасности пищевой продукции в ЕС на наднациональном уровне обеспечивается тремя ведомствами: Европейское управление по безопасности пищевых продуктов (EFSA), Комиссию ЕС (генеральный директорат по здравоохранению и защите прав потребителей – DG SANTE), Бюро по продовольствию и ветеринарии Еврокомиссии (FVO) [4].

В области безопасности пищевой продукции Европейская комиссия (ЕК), являясь исполнительным органом, несет ответственность не только за формирование основных направлений политики в данной сфере, но и обеспечивает разработку ее законодательной основы. В ее общий состав, утверждаемый Европарламентом по предложению (кандидатура председателя) и назначению (остальные уполномоченные) Европейского совета, входит по 1 комиссару от каждого государства. Участие ЕК в работе национальных государственных компетентных органов в области безопасности пищевых продуктов принимает в форме административного сотрудничества (Ст. 10(1)) [5].

Ответственность за проведение научного анализа по оценке рисков и угроз несет Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA). Им обеспечивается как методическая база оценки рисков, так и совместно с другими агентствами формируются системы оперативного оповещения. Кроме того, в задачи данного ведомства (Пreamбула (57)), финансируемого из общего бюд-

жета ЕС и за счет взносов промышленных предприятий, оформляющих лицензии, входит предоставление научных консультаций и технической поддержки по вопросам питания человека (Преамбула (36)).

Обладая правосубъективностью (Ст. 46(1)), предоставляющей агентству самые широкие полномочия на территории ЕС (сделки с имуществом, процессуальные действия и др.), для обеспечения идентификации нового риска в той или иной сфере (Ст. 34) им проводится разработка процедуры надзора систематического поиска, сбора, анализа и обобщения собранных информационных данных [3].

Ключевыми принципами работы агентства EFSA являются: инновационный и научный подход, независимость, транспарентность, сотрудничество [8].

В структуру EFSA входят следующие подведомственные организации: Правление, Исполнительный директор и персонал, Сопроводительный форум, Научный комитет и Группа научных экспертов (Ст. 24) [9].

Каждое государство в составе Сообщества выдвигает одного своего представителя и его одного заместителя в составе Правления (Ст. 25 (1)). Кроме того, помимо них в состав Правления входят (Ст. 25 (1a)): назначенные ЕК в качестве представителей для голосования два члена и два заместителя; назначаемые Европейским Парламентом два члена с правом голоса; назначаемых Советом после консультаций с Европейским парламентом и на основе списка, который составляется ЕК и направляется в Совет, четыре члена и четыре заместителя с правом голоса в качестве представителей гражданского общества и звеньев пищевой цепи (по одному члену и одному заместителю от организаций потребителей, от экологических неправительственных организаций, от фермерских организаций, от отраслевых организаций) [10].

Из числа своих членов Правление выбирает председателя сроком на 2 года (Ст. 25 (4)). Правление на срок 5 лет назначает Исполнительного директора. Членами Сопроводительного форума (Ст. 27) являются представители национальных компетентных органов от каж-

дого государства, которые не могут одновременно быть членами Правления. Форум выполняет следующие функции: консультирует Исполнительного директора по вопросам его должностных обязанностей; осуществляет информационный обмен о потенциальных рисках; обеспечивает тесное сотрудничество между EFSA и национальными компетентными органами.

Научный комитет осуществляют подготовку научных заключений по безопасности кормов и продуктов питания, а также предметов, контактирующих с пищевой продукцией. В его состав входят (Ст. 28) Председатель, Группы научных экспертов (по пищевым добавкам и ароматизаторам (FAF); по пищевым контактным материалам, ферментам и технологическим средствам (CEP) [9]; по здоровью и благосостоянию животных (AHAW); по добавкам и продуктам или веществам, используемым в кормах для животных (FEEDAP); по средствам защиты растений и их остаткам (PPR); по генетически измененным организмам (GMO) [3]; по питанию, новым продуктам питания и пищевым аллергенам (NDA) [9]; по биологическим опасностям (BIOHAZ); по контаминантам в пищевой цепи (CONTAM)) и шесть независимых научных экспертов [3]. Каждая группа научных экспертов не должна включать более 21 члена [10].

Результаты научных исследований ведомства EFSA публикуются в он-лайн доступе на сайте журнала «EFSA Journal» (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com>).

Функция оценки новых пунктов пограничного контроля и систем контроля качества и безопасности, а также регулярные проверки в третьих странах, осуществляющих экспорт или только планирующих экспортировать сырье и готовую пищевую продукцию в страны ЕС, возложена на Агентство по продовольствию и ветеринарии (FVO), представляющего сводные, ежегодные и по-сторонные доклады в режиме онлайн. Он выполняет роль оператора системы оповещения для предупреждения угроз различного происхождения [4].

Заключение

Продовольственное право Европейского Союза хорошо проработано в пла-

не снижения неоправданных затрат и ограничений, апробировано на практике, характеризуются широким охватом различных сфер, начиная от сельского хозяйства и заканчивая сферой регулирования рынка, отличается тесной взаимосвязью с единой аграрной политикой и политикой здравоохранения. Продовольственное законодательство определяет ветеринарно-зоотехнические требования и фитосанитарные меры к торговле и свободному передвижению товаров, растений, животных (в том числе к условиям их содержания и профилактике болезней), регулирует контрольные меры по использованию различных веществ (ветеринарных препаратов, удобрений, пестицидов и др.), а также особенности осуществления официального контроля. На основании этого различные нормативно-законодательные акты в зависимости от затрагиваемой области можно условно разделить на несколько групп: безопасность потребителей (все, что касается готовых пищевых продуктов, включая маркировку и методы определения различных контаминантов); безопасность потребителей и животных (требования к пищевым предприятиям); зоотехния и здоровье животных (разведение животных и учет поголовья, ветеринарный контроль); импорто-экспортные операции; организация деятельности и маркетинг рынков. Действие законодательных актов может иметь «горизон-

тальный» (общие аспекты для всех видов продукции и участников агропродовольственной цепи) и «вертикальный» (конкретизированы для отдельных видов пищевых продуктов) характер регулирования. К числу наиболее важных законодательных актов, определяющих единый механизм управления санитарией и гигиеной пищевых продуктов, относятся следующие Регламенты: № 178/2002/ЕС (общие законодательные принципы и требования по безопасности для пищевых продуктов); № 852/2004/ЕС (санитарно-гигиенические правила производства пищевых продуктов и кормов); № 853/2004/ЕС (санитарно-гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения); № 2017/625/ЕС (официальный контроль и других официальные мероприятия, обеспечивающие применение требований пищевого и кормового законодательства, санитарных норм и правил о благополучии животных, здоровье растений и средствах защиты растений). Контроль безопасности продовольствия в ЕС осуществляется на двух уровнях: наднациональном (EFSA, DG SANTE, FVO) и национальном уровне каждого государства. Персонал компетентных органов, осуществляющих официальный контроль за соблюдением требований продовольственного законодательства должен для владения соответствующими знаниями проходить обязательное ежегодное обучение.

Библиографический список

1. Отинова М.Е., Сальникова Е.В. Теоретические и методологические аспекты развития экспортно ориентированного агропродовольственного рынка // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2019. № 6. С. 113–120.
2. Золотарева Е.Л. Международная торговля продовольствием: тенденции, проблемы, прогнозы // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2018. № 4. С. 158–162.
3. Regulation (EC) № 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety // Official Journal of the European Communities. 2002. L 31. Vol. 45. P. 1–24.
4. Сэдик Д., Ульбрихт К., Джаманкулов Н. Система контроля безопасности пищевой продукции в Европейском союзе и Евразийском экономическом союзе // Торговая политика. 2016. № 2(6). С. 41–83.
5. Directive 2001/95/EC of the European Parliament and of the Council of 3 December 2001 on general product safety // Official Journal of the European Communities. 2002. L 11. Vol. 45. P. 4–17.

6. Regulation (EC) № 852/2004 of the European Parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs // Official Journal of the European Union. 2004. L 139. Vol. 47. P. 1–54.

7. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products // Official Journal of the European Communities. 2017. L 95. Vol. 60. P. 37–97.

8. Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA). – URL: <http://www.efsa.europa.eu> (дата обращения: 26.01.2020).

9. Commission Regulation (EU) 2017/228 of 9 February 2017 amending Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council as regards the names and the areas of competence of the scientific panels of the European Food Safety Authority // Official Journal of the European Communities. 2017. L 35. Vol. 60. P. 10–12.

10. Regulation (EU) 2019/1381 of the European Parliament and of the Council of 20 June 2019 on the transparency and sustainability of the EU risk assessment in the food chain and amending Regulations (EC) № 178/2002, (EC) № 1829/2003, (EC) № 1831/2003, (EC) No 2065/2003, (EC) № 1935/2004, (EC) № 1331/2008, (EC) № 1107/2009, (EU) 2015/2283 and Directive 2001/18/EC // Official Journal of the European Communities. 2019. L 231. Vol. 62. P. 1–28.