

**І. М. Висоцька**, аспірантка\*, Національний університет біоресурсів і природокористування України  
\* Науковий керівник – д.е.н., професор, член-кор. НААН України В. П. Галушко

*У статті розглянуто окремі визначення понять "якість" та "безпечність" в рамках термінології міжнародних і національних стандартів, концепцій міжнародних організації та національного законодавства. Розмежовано поняття "безпечність" та "безпека" в контексті харчових продуктів. Розкрито підхід теорії інформаційної економіки щодо класифікації благ за їх характеристиками якості. Проаналізовано досвід Європейського Союзу (ЄС) у гарантуванні якості аграрної продукції. Визначено особливості регулювання використання зазначень щодо географічного місця походження та традиційного виробництва. Висвітлено окремі тенденції у питанні захисту, здоров'я і благополуччя тварин при виробництві тваринницької продукції. На основі результатів дослідження споживчої ситуації в Україні в рамках проекту "Спільнота споживачів та громадські об'єднання" зроблені висновки щодо особливостей поведінки вітчизняного споживача у питанні якості та безпечності продукції.*

**Ключові слова:** *якість, безпечність, продукція тваринництва, інформаційна економіка, характеристика якості, інформаційна асиметрія, зазначення географічного місця походження, захист, здоров'я і благополуччя тварин.*

**Постановка проблеми.** Євроінтеграційний вибір України ставить перед її економікою чимало викликів, серед яких забезпечення конкурентоспроможного рівня якості та безпечності продуктів харчування. Високі вимоги законодавства Європейського Союзу (ЄС) і запити споживачів на Заході стали бар'єром для експортоорієнтованих українських виробників.

З іншого боку, саме європейська модель є орієнтиром на шляху реформування вітчизняної системи управління якістю та безпечністю продовольства. А це вимагає докорінних змін у розумінні цілей політики, формуванні концепції державного регулювання, виборі механізмів здійснення офіційного контролю та нагляду, становленні ролі приватних ініціатив тощо. Вихідними у цьому відношенні є поняття якості та безпечності, зокрема, у таких складних процесах виробництва продукції тваринництва.

#### **Аналіз останніх досліджень та публікацій.**

Поняття "якість" має мультидисциплінарний характер, а тому й напрацьовану наукову базу. Широке коло вітчизняних і зарубіжних науковців досліджували сутність цього терміну і в рамках проблематики якості та безпечності продовольства.

В наукових працях Д.Ф. Крисанова ґрунтовно проаналізовано проблеми при реформуванні національної системи технічного регулювання у сфері якості й безпечності харчової продукції та визначено фактори ризиків і небезпек у харчовому ланцюзі, а також передумови та чинники, що провокують виробництво і реалізацію неякісного та небезпечного продовольства [1, 2]. Концептуальний підхід має дослідження О.О. Шубіна і В.Д. Малигіної щодо напрямків забезпечення та регулювання якості й безпечності продовольчої сировини і продуктів харчування, зокрема, в контексті вимог світового ринку [3].

В дослідженнях С.І. Бугери дані законодавчі визначення поняттям якість і безпечність як вихід-

них у правовому регулюванні якості сільськогосподарської продукції, захисті прав споживачів, встановленні юридичної відповідальності [4; 5].

Гостро стоїть проблема якості та безпечності продукції тваринництва, що стало предметом досліджень низки аграрних економістів. Аналіз останніх публікацій свідчить про недосконалість законодавчої бази та державного регулювання виробництва якісних та безпечних продуктів харчування, зокрема, тваринницького походження, а також про формальність у впровадженні переробними підприємствами сертифікованих систем управління якістю продукції [2; 6; 7]. Виникає об'єктивна потреба перегляду розуміння основних дефініцій та пошуку нових підходів у вирішенні нагальних проблем.

**Формулювання цілей статті.** На основі економічних теорій, аналізу поведінки споживача та зарубіжного досвіду обґрунтувати нові підходи до вихідних та концептуальних понять у сфері забезпечення якості та безпечності продукції тваринництва.

**Виклад основних результатів дослідження.** Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) щорічно здійснює аналіз даних про сертифікацію на відповідність стандартам ISO, згідно якого у 2012 році видано понад 1,5 млн сертифікатів, що на 4 % більше ніж у попередньому році. Результати огляду вказують на значний приріст у сфері енергетичного менеджменту, ISO 50001 (332 %) та безпечності продовольства, ISO 22000 (20 %). На 2% (+21625) зросла кількість виданих сертифікатів ISO 9001:2008, що встановлює вимоги до систем управління якістю та використовується в глобальних ланцюгах постачання для забезпечення впевненості у здатності постачальників задовольнити вимоги до якості у відносинах "постачальник–споживач". Починаючи з 2009 року кількість виданих сертифікатів ISO 9001 перевищувала 1 млн щорічно, для власників яко-

го діє єдине розуміння термінології [8].

Так, в ДСТУ ISO 9000:2007 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів, що є тотожним перекладом ISO 9000:2005, "якість" визначено як "ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє вимоги". Цим же документом "вимога" визначена як "сформульовані потреба чи очікування, загальноозрозумілі чи обов'язкові". Під "характеристикою" розуміють "характерну особливість", яка може бути власною чи наданою, якісною чи кількісною і мати різні класи: фізичні (хімічні, біологічні), органолептичні, етичні, часові, ергономічні, функційні. "Характеристика якості" є "власна характеристика продукції, процесу або системи, пов'язана з вимогою". Тут під "власна" розуміється наявна постійна характеристика, а надана характеристика як, наприклад, ціна, не є характеристикою якості [9].

У стандарті ISO 9001 встановлені вимоги до систем управління якістю, які є загальними для усіх галузей промисловості чи економіки, але не вимоги до продукції. Вимоги до продукції та до пов'язаних з нею процесів можуть бути викладені у технічних вимогах, стандартах на продукцію, стандартах на процеси, контрактних угодах, регламентах тощо [9]. В розрізі секторів економіки частка сертифікатів ISO 9001:2008 в аграрному секторі разом з рибним господарством, виробництвом продуктів харчування, напоїв та тютюну у 2012 році становила лише 4,2 % від загальної суми виданих сертифікатів [8].

Стандарт ISO 22000:2005, тотожним перекладом якого є ДСТУ ISO 22000:2007 Системи

управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга, покликаний згармонізувати на глобальному рівні вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів для підприємств харчового ланцюга, від виробників кормів та первинної продукції до підприємств роздрібною торгівлі та закладів громадського харчування. Вимоги цього стандарту пов'язані тільки з безпечністю харчових продуктів (*food safety*), що є поняттям, що "харчовий продукт не спричинить шкоди споживачеві, якщо його приготовлено та/або спожито в їжу відповідно до його використання за призначеністю" [10]. Це визначення адаптовано з Базових текстів Кодексу з гігієни харчових продуктів Комісії "Кодекс Аліментаріус" [11]. У стандарті зроблено примітку, що безпечність харчових продуктів пов'язана з наявністю небезпечних чинників харчового продукту, що є біологічними, хімічними або фізичними агентами у харчовому продукті, або станом харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я. Це поняття не охоплює інших аспектів здоров'я людини, які можуть, як приклад, бути пов'язані з недостатнім харчуванням [10].

Наявність та доступність продуктів харчування є параметрами поняття продовольчої безпеки (Рис. 1). Концепція продовольчої безпеки (*food security*) визначена в серії доповідей Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO) "Стан продовольчої безпеки в світі 2001" та задекларована Всесвітнім самітом з продовольчої безпеки в Римі 2009 р. [12].

<b>ФАО ООН, Декларація Всесвітнього саміту з продовольчої безпеки</b>	
<i>Продовольча безпека (food security)</i> існує, коли всі люди в будь-який час мають фізичний, соціальний і економічний доступ до достатньої кількості безпечних та поживних продуктів харчування, що задовольняють їх дієтичні потреби та харчові переваги для ведення активного та здорового способу життя	
<b>Комісія "Кодекс Аліментаріус", Базові тексти Кодексу з гігієни харчових продуктів</b>	
<i>Безпечність харчових продуктів (food safety)</i> – гарантія того, що продукт харчування не спричинить шкоду споживачеві, якщо він приготовлений і/або спожитий відповідно до його призначення	
<b>Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»</b>	
<i>Безпечність харчового продукту</i> – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням	<i>Якість харчового продукту</i> – ступінь досконалості властивостей та характерних рис харчового продукту, які здатні задовольнити потреби (вимоги) та побажання тих, хто споживає або використовує цей харчовий продукт

Рис.1. Окремі визначення основних дефініцій

Джерело: [11; 12; 14]

Часто у вітчизняних фахових публікаціях автори використовують поняття "безпечність" та "безпека" продуктів харчування<sup>1</sup> як синонімічні,

<sup>1</sup> Так, згідно Закону України "Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини" від 06.09.2005 р. останній викладено в редакції Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів". Законом України "Про внесення змін до Закону України "Про молоко та молочні продукти" щодо безпечності та якості молочних продуктів" від 15.04.2010 р. у тексті останнього слова "якість та безпека" замінено словами "безпечність та якість" [14; 15].

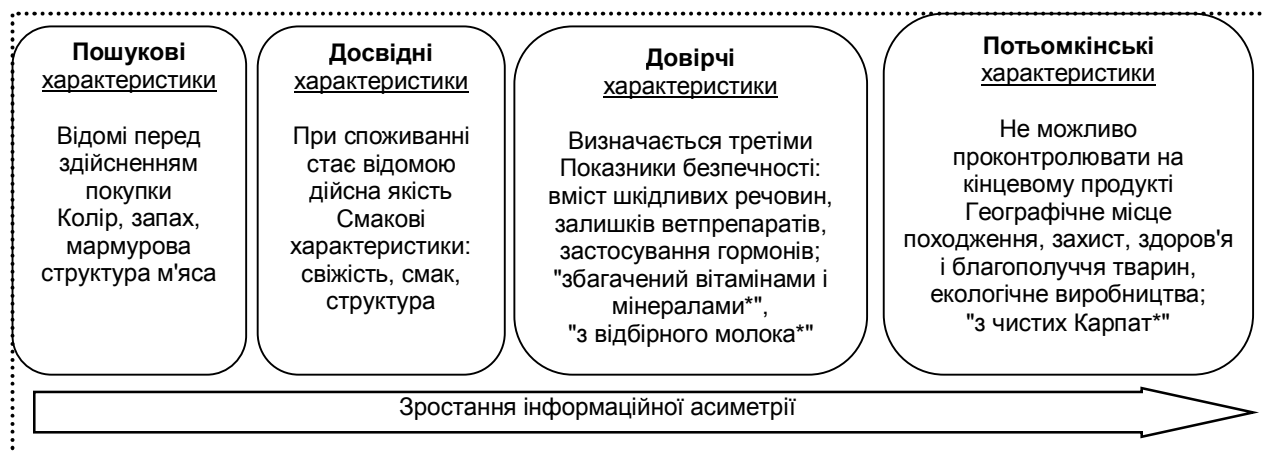
оскільки вони мають легкий семантичний зв'язок, близькі за звучанням. Якщо звернутись до тлумачного словника української мови, то поняття "безпека" – це "стан, коли комусь або чомусь ніщо не загрожує, не викликає занепокоєння", а "безпечність" – "відсутність небезпеки; безпека" [13]. Та, зважаючи на вищенаведені тлумачення (Рис. 1), ці слова далекі за своєю смисловою та предметною співвіднесеністю.

Так, в Національному стандарті ДСТУ 4161–2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги "безпечність харчових продук-

тів" визначено як "сукупність властивостей харчових продуктів, що гарантує безпеку". Окремо визначено Стандартом термін "безпека", а саме як "відсутність ризику, що перевищує рівень, офіційно визнаний прийнятним для споживача" [16]. Опираючись на терміни "ризик" та "небезпека" за цим Стандартом, можна визначити, що безпечність харчових продуктів гарантує безпеку їх споживання для здоров'я людини, а саме через відсутність недопустимого ризику або ймовірності виникнення небезпечного чинника, що є певним видом потенційного джерела шкоди для здоров'я людини.

Отже, і якість, і безпечність є неодмінними характеристиками харчової продукції, інформація про які має бути доступною для споживача. Таку

повну поінформованість про характеристики продукції передбачають класичні підходи економічної теорії. З точки зору інформаційної економіки допускається певний рівень інформаційної асиметрії, зазвичай, не на користь споживача. Мова йде про дефіцит інформації щодо якісних характеристик товару, що класифікуються на пошукові (*search goods*), досвідні (*experience goods*) та довірчі (*credence goods*). Пошукові характеристики відомі споживачу до здійснення покупки, досвідні – після здійснення покупки чи споживання, а довірчі – не піддаються встановленню окремим споживачем (Рис. 2). Останній, приймаючи рішення про покупку, "довіряє" заявленим виробником через відповідні сигнали характеристикам [17; 18].



\* використовують українські виробники

Рис.2. Класифікація характеристик якості за зростанням інформаційної асиметрії

Джерело: складено автором на основі [17; 18]

Так, досліджуючи важливість довірчих характеристик продуктів харчування, Ганф розглядає їх два типи: метафізичні довірчі характеристики, як наприклад "з органічного виробництва", та ті, що пов'язані з ризиками, як наприклад "не шкодить здоров'ю" чи "відсутні сальмонели". Метафізичні характеристики найчастіше стосуються процесів виробництва, тому їх не можливо виявити у продукті в цілому. Довірчі характеристики, що пов'язані з ризиками, відносяться безпосередньо до продукту та піддаються встановленню [17].

Поруч з пошуковими, досвідними та довірчими характеристиками Шпіллер виокремлює четверту групу характеристик, що пов'язані з якістю процесів, називаючи їх "Потьомкінські характеристики" [18].

Виявлення довірчих характеристик за Шпіллером або довірчих характеристик, що пов'язані з ризиками, за Ганфом передбачає високі витрати для окремого споживача, оскільки вимагає певних лабораторних досліджень. Стаючи на захист споживачів, ці витрати переймають незалежні організації, державні установи, які здійснюють експертизи кінцевого продукту (переважно шляхом взяття проб з метою економії) [17; 18].

У випадку з "Потьомкінськими характеристиками", що пов'язані з якістю процесів, і які не здатні відстежити на кінцевому продукті зовнішні організації, існує високий рівень інформаційної асиметрії, а, отже, і опортунізму з боку виробника [18].

У цьому випадку, щоб завоювати довіру споживача, виробники вдаються до додаткових заходів гарантування якості та безпечності, зокрема, сертифікованих систем управління якістю та безпечністю, які охоплюють весь ланцюг створення вартості, забезпечують контроль процесів і простежуваність. Незалежні організації (Third Party Audit) здійснюють регулярний аудит, на основі якого видається сертифікат, що надає право його власнику використовувати відповідний знак якості [18].

Механізм сертифікації має добровільний характер і набув неабиякого поширення в аграрній та харчовій галузях за останнє десятиріччя. Сертифіковані системи також підтверджують ознаки, властивості продукту чи метод його виробництва як на відповідність встановленим критеріям, так і додатковим вимогам щодо екологічності, захисту тварин, органолептичних характеристик, географічного місця походження тощо. Власниками

таких систем можуть бути об'єднання фермерів, інші учасники ланцюга постачання, неурядові організації та державні установи. Так, в Європейському Союзі згідно Реєстру станом на січень 2010 нараховується 441 система сертифікації якості сільськогосподарської продукції та продуктів харчування. Комісією ЄС у 2010 році розроблені Настанови з доброї практики для добровільних систем сертифікації сільськогосподарської

продукції та продуктів харчування з метою гармонізувати ці системи, обмежити їх натиск на виробників (які часто вимушені сертифікувати свою продукцію за кількома схемами) та захистити споживачів від введення в оману [18; 19].

Поєднання приватних регулювань з державними, що забезпечувало б гнучкість, стало цільовим орієнтиром нової реформи політики якості аграрної продукції ЄС з 2008 року (Рис. 3).

Політика якості аграрної продукції в ЄС		<b>Екологічне сільське господарство:</b> передбачає природні цикли рослин та тварин; обмеження людського впливу на навколишнє середовище до мінімуму
		<b>TSG</b> – харчовий продукт з традиційним складом або традиційним способом виробництва; не передбачається взаємозв'язок з певною місцевістю
		<b>PDO</b> – позначає харчовий продукт, що повністю виробляється за визнаним методом на визначеній місцевості зі складників з цієї місцевості, особливості якого пов'язані з його географічним походженням;
		<b>PGI</b> – позначає харчовий продукт, якість або репутація якого пов'язана з певною місцевістю, в якій відбувся хоча б один виробничий етап
		<b>Аграрна продукція з найбільш віддалених регіонів ЄС</b> – Азорські, Канарські острови, Французька Гайана, Гваделупа, Реюньон, Мадейра, Мартиніка
	<b>Системи сертифікації:</b> Настанови з доброї практики для добровільних систем сертифікації сільськогосподарської продукції та продуктів харчування	
<b>Вимоги до реалізації</b> – обов'язкові для більшості с/г продукції, встановлюють категорії, мінімальні характеристики та вимоги до маркування, щоб уможливити споживачам порівняння цін на продукти тієї ж якості		
<b>Вимоги до гігієни</b> – "від ферми до тарілки". Стратегія ЄС з безпечності харчових продуктів базується на нормах щодо безпечності продукції для харчування людини та тварин, на незалежних і загальнодоступних наукових рекомендаціях, на заходах контролю та на праві споживача приймати рішення в повній обізнаності		

Рис.3. Основні напрями політики забезпечення якості продуктів харчування

Джерело: складено автором на основі [19]

Поруч з приписами до гігієни, що забезпечують безпечність продуктів харчування, нормами щодо реалізації продукції та настановами для добровільних систем сертифікації, встановлені також єдині норми щодо використання знаків якості: Protected Designation of Origin (PDO) – захищена назва походження, Protected Geographical Indication (PGI) – захищене географічне зазначення, Traditional Speciality Guaranteed (TSG) – гарантована традиційна<sup>2</sup> продукція, Organic farming – екологічне сільське господарство та аграрна продукція з найбільш віддалених регіонів ЄС [19]. З 3 січня 2013 року в силу вступив Регламент (ЄС) № 1151/2012 Європейського парламенту та Ради від 21.11.2012 про схеми якості аграрної продукції та продуктів харчування, що закріплює рамки для захисту і підтримки високоякісних продуктів, зокрема, шляхом

зазначених систем гарантування якості PDO, PGI, TSG. Усі зареєстровані і подані заявки на реєстрацію PDO, PGI, TSG зазначення вносяться до бази даних Європейської Комісії DOOR–Datenbank ("Database of Origin and Registration"). Так, за нашими підрахунками, станом на 14 січня 2014 року зі 1199 зареєстрованих зазначень 706 (59 %) припадає на продукти тваринного походження, з яких 56 % – PDO, 41 % – PGI, і 3 % – TSG. З 565 зареєстрованих PDO майже 70 % є назвами походження продукції тваринництва [19; 20].

Примітно, що згідно з Регламентом № 1151/2012 подання заявки на реєстрацію PDO, PGI, TSG можливе лише від об'єднання виробників продукції або спільної заявки від групи об'єднань з різних країн–членів чи третіх країн. Заявка на реєстрацію PDO, PGI повинна містити деталізовані специфікації продукту, зокрема, від опису сировини, характеристик продукту та способу виробництва, до обґрунтування, чому саме виробництво в певній обмеженій географічній зоні має значення для забезпечення відповідної якості. У

<sup>2</sup> "Традиційний" перевірене застосування на внутрішньому ринку протягом періоду часу, за який знання передаються між генераціями; цей період часу становить щонайменше 30 років [20]

випадку з TSG, важливо також описати фактори, які визначають традиційний характер продукту. Використання цих схем та дотримання заявлених специфікацій підлягає офіційному контролю на місцях країнами-членами за принципами Регламенту (ЄС) № 882/2004 Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. про офіційний контроль з метою перевірки дотримання законодавства в сфері продуктів харчування та кормів, і норм щодо здоров'я і благополуччя тварин [20].

Таким чином, подібні регулювання забезпечують не лише гарантування відповідності аграрної та харчової продукції встановленим специфікаціям, а й через створення додаткової вартості сприяють розвитку сільських територій.

Дискусійним на теренах ЄС є питання захисту та благополуччя тварин, зокрема, і в контексті виробництва продукції тваринництва: відмова від утримання тварин в клітках, від болісних процедур (кастрація, видалення ріг, кликів), застосування ветпрепаратів для стимуляції продуктивності, орієнтація на природні інстинкти, поведінку та потреби тварин (пошук їжі, вільний вигул) та інші аспекти. Результатами низки досліджень та опитувань цільової аудиторії є висока стурбованість європейської спільноти з цього приводу, що часто відображається на їх купівельній поведінці. Думки споживачів розділяються: одні є більш етично орієнтовані щодо тварин у зв'язку з їх масовим, індустріалізованим способом утримання, інші ж схильні вважати, що здоров'я і благополуччя тварин безпосередньо впливає на якість і безпечність продуктів харчування, а отже, і на здоров'я людей. Як наслідок, в окремих країнах вже розроблені програми захисту тварин зі своїми логотипами („Animal Welfare Labelling“). Так, у Великобританії ініціаторами розробки стандартів "Freedom Food" стали організації з захисту тварин (RSPCA) ще з 1994 року. У Швейцарії діють поруч з приватними ініціативами (близько 20 схем) дві державні добровільні програми: „RAUS – Regelmäßiger Auslauf im Freien“ (Регулярний вільний вигул) з 1993 року, „BTS – Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme“ (Системи утримання в приміщеннях, які особливо сприятливі для тварин) з 1996 року [21].

За результатами дослідження споживчої ситуації в Україні в рамках проекту "Спільнота споживачів та громадські об'єднання" основними параметрами, за якими у першу чергу визначається рівень якості товарів повсякденного вжитку є термін придатності (71 %), ціна (51 %), склад товару (42%), особистий досвід споживання марки товару (30 %), візуальна оцінка зовнішнього

вигляду товару (22 %), написи, які засвідчують натуральність товару (22 %). Для 12 % опитаних важливим є також інформація про країну-виробника / регіон виробництва. В цілому, 46 % респондентів вважає, що інформації щодо якості товарів повсякденного вжитку скоріше недостатньо, аніж достатньо. Зокрема, учасники опитування насамперед хотіли б отримати повну інформацію про склад товару (51 %), результати тестування якості товару незалежними споживчими організаціями (40 %), сертифікати якості, видані спеціальними контролюючими органами (39 %), висновки щодо якості товару від незалежних експертів (35 %). Для 28 % опитаних важливою є інформація про міру безпечності складників товару і для 21 % – про особливості процесу виробництва [22].

**Висновки.** Поняття "якість" динамічно розвивається. Так, поруч з об'єктивними характеристиками продукту, які піддаються визначенню та вимірюванню, важливого значення набувають суб'єктивні характеристики, що відображають суспільно-етичні запити, як приміром, натуральність, екологічність та органічність, традиційне виробництво, захист, здоров'я і благополуччя тварин. Особливого значення ці характеристики набувають в розвинутих економіках з платоспроможним попитом. В таких відкритих системах значну роль відіграє рівень довіри споживача до інституцій (державних та приватних) та інструментарію гарантування довірчих характеристик, що стосуються процесів виробництва та пов'язані з ризиками.

Як зауважив Крисанов Д.Ф., однією з найважливіших проблем у питанні забезпечення якості та безпечності харчової продукції в Україні є орієнтація офіційного контролю на "кінцеву ланку – вироблену готову продукцію" [2].

Український споживач, перебуваючи в умовах низької поінформованості, в оцінці якості продукції орієнтується на ціну товару, що є набутою характеристикою. Про високий рівень інформаційної асиметрії на вітчизняному ринку свідчить згідно з результатами опитування [22] те, що основними параметрами для українців при визначенні якості є пошукові та досвідні характеристики продукції та існує значна потреба в "експертній і незалежній" інформації, зокрема, щодо довірчих характеристик – показники безпечності та особливості процесу виробництва.

Задоволеність споживачів в інформації щодо якості та безпечності продуктів харчування є тим суспільним благом, що забезпечується державою виконанням своїх функцій.

### **Список використаної літератури:**

1. Крисанов Д. Ф. Детермінанти якості й безпечності харчової продукції та мінімізація впливу факторів ризику / Д. Ф. Крисанов // Продуктивні сили і регіональна економіка. – 2008. – Ч. 1. – С. 249 – 261.
2. Крисанов Д. Ф. Якість і безпечність харчової продукції / Д. Ф. Крисанов. // Економіка і прогнозування. – 2010. – № 3. – С. 103 – 119.
3. Шубін О. О. Регулювання якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів у контексті вимог

світового ринку / О. О. Шубін, В. Д. Малигіна // Академічний огляд. – 2011. – № 2. – С. 176 – 184.

4. Бугера С. І. Якість сільськогосподарської продукції: необхідність удосконалення правового регулювання [Електронний ресурс] / С. І. Бугера // Держава та регіони : науково-виробничий журнал. – Сер. «Право» / Класичний приватний ун-т. – Запоріжжя, 2012. – № 1 (35). – С. 130 – 134. – Режим доступу : [http://archive.nbu.gov.ua/portal/soc\\_Gum/Dtr\\_pravo/2012\\_1/files/LA112\\_26.pdf](http://archive.nbu.gov.ua/portal/soc_Gum/Dtr_pravo/2012_1/files/LA112_26.pdf)

5. Бугера С. Законодавство України, що регулює якість сільськогосподарської продукції: сучасний стан та можливість удосконалення [Електронний ресурс] / С. Бугера // Юридична Україна. – 2011. – № 10 (106). – С. 61 – 65. – Режим доступу : [http://archive.nbu.gov.ua/portal/SOC\\_Gum/Yurukr/2011\\_10/12.pdf](http://archive.nbu.gov.ua/portal/SOC_Gum/Yurukr/2011_10/12.pdf)

6. Лозинська І. В. Контроль якості продукції тваринництва в контексті підвищення конкурентноздатності вітчизняного товаровиробника [Електронний ресурс] / І. В. Лозинська // Вісник Сумського національного аграрного ун-ту : науковий журнал. – Сер. «Економіка і менеджмент» / Сумський НАУ. – Суми, 2012. – Вип. 3 (51). – С. 85 – 89. – Режим доступу : <http://repo.sau.sumy.ua/handle/123456789/467>

7. Голомша Н. Є. Економічна ефективність запровадження систем управління якістю в підприємстві / Н. Є. Голомша, Н. А. Шелест // Економіка АПК. – 2013. – № 2. – С. 71 – 76.

8. The ISO Survey of Management System Standard Certifications – 2012 [Електронний ресурс] / International Organization for Standardization. – Режим доступу : [http://www.iso.org/iso/iso\\_survey\\_executive-summary.pdf](http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf)

9. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів : ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008–01–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008. – 36 с. – (Національний стандарт України).

10. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга : ДСТУ ISO 22000:2007 – [Чинний від 2007–08–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 31 с. – (Національний стандарт України).

11. Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts [Електронний ресурс] / FAO, WHO – Rome, 2009. – 125 pp. – Режим доступу : [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene\\_2009e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009e.pdf)

12. Declaration of the World Summit on Food Security [Електронний ресурс] / FAO. – Rome, 2009. – 7 pp. – Режим доступу : <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/Meeting/018/k6050e.pdf>

13. Тлумачний словник української мови. 20000 слів і словосполучень / укл. Н. Кусайкіна, Ю. Цибульник. – Харків : Книжковий Клуб "Клуб Сімейного Дозвілля", 2013. – 608 С.

14. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – Ст. 98

15. Про молоко і молочні продукти : Закон України від 24 серпня 2004 року № 1870–IV // Відомості Верховної Ради України. – 2004. – № 47. – С. 513.

16. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги : ДСТУ 4161–2003 – [Чинний від 2003–04–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національний стандарт України).

17. Hanf, C.–H. (2000) Zur Bedeutung von Vertrauenseigenschaften für den Wettbewerb auf Lebensmittelmärkten. In Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts– und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V., Vol. 36, 265–271.

18. Jahn, G., Schramm, M., & Spiller, A. (2003). Zur Glaubwürdigkeit von Zertifizierungssystemen. Discussion paper 0304. Retrieved December 18, 2013, from the University of Göttingen, Göttingen, Institute of Agricultural Economics Web site: [www.uni-goettingen.de/de/sh/download/.../Diskussionsbeitrag0304.pdf](http://www.uni-goettingen.de/de/sh/download/.../Diskussionsbeitrag0304.pdf)

19. EU agricultural product quality policy [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm)

20. Regulation (EU) No. 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs [Електронний ресурс] / Official Journal. of the European Union L 343, 14 December 2012, pp. 1–29. – Режим доступу : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF>

21. Abschlussbericht des Forschungsprojekts "Perspektiven für ein Europäisches Tierschutzlabel [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://download.ble.de/08HS010.pdf>

22. Купівля товарів повсякденного вжитку і захист прав споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://consumerinfo.org.ua/upload/UkrainianConsumersBehaviorReport2009.pdf>

### **Высоцкая И. Н. Новые подходы в определении понятий качество и безопасность продукции животноводства**

*В статье рассмотрены отдельные определения понятий "качество" и "безопасность" в рамках терминологии международных и национальных стандартов, концепций международных организаций и национального законодательства. На основе подхода теории информационной экономики представлена классификация благ по их характеристикам качества. Проанализирован опыт Европейского Союза (ЕС) в обеспечении качества аграрной продукции. Определены особенности регулирования использования указаний относительно географического места происхождения и традиционного производства. Освещены отдельные тенденции в вопросе защиты, здоровья и благополучия животных при производстве животноводческой продукции. На основе результатов исследования потребительской ситуации в Украине в рамках проекта "Сообщество потребителей и общественные объединения" сделаны выводы об особенностях поведения отечественного потребителя в вопросе качества и безопасности продукции.*

**Ключевые слова:** качество, безопасность, продукция животноводства, информационная экономика, характеристика качества, информационная асимметрия, указания географического происхождения, защита, здоровье и благополучие животных.

**Vysotska I.M. New approaches to definitions quality and safety of animal products**

*Separate definitions of terms “quality” and “safety” in the terms of terminology of international and national standards, concepts of international organizations and national legislation are reviewed in the article. The terms “safety” and “security” in the respect of food are differentiated. Information economics approach to goods’ classification according to their quality characteristics is revealed. The European Union (EU) experience in securing agricultural products quality is analyzed. The particularities of regulation of application of terms with respect to geographical place of origin and traditional production are determined. Certain tendencies in the field of animal health and welfare protection in livestock production are highlighted. The conclusions regarding the features of domestic consumer behavior in respect of food quality and safety are drawn based on results o survey of consumption situation in Ukraine in the terms of project “Consumer Society and Citizen Networks”.*

**Key words:** *quality, safety, livestock products, information economics, quality characteristic, information asymmetry, geographical indication of origin, animal protection, health and welfare.*

Дата надходження до редакції: 13.01.2014 р.

Рецензент: д.е.н., професор Чорний Г.М.