

ХАРЧОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО

Особливості вимог для малих і ремісничих виробників

Чим характерні ремісничі харчові продукти



Невеликі партії

виготовляються на малих потужностях із виробництва харчових продуктів тваринного походження



Виготовляються на малих потужностях із виробництва харчових продуктів тваринного походження



Унікальна технологія

переважно ручна робота, креативність



Унікальний смак, акцент на якості



Відоме походження



Високоякісні інгредієнти

переважно місцеві, без штучних добавок



Автентичність і спадщина

традиційні рецепти і методи, що передаються з покоління в покоління



Креативне пакування

ретельно продумана упаковка, яка відображає ремісничу природу продукту



Зв'язок із кінцевим споживачем

через фермерські ринки, спеціалізовані магазини або онлайн-платформи

ХАРЧОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО

Особливості вимог для малих і ремісничих виробників

Які потужності можуть застосовувати «спрощений підхід» до харчового законодавства

Обов'язкова вимога

ПОТУЖНОСТІ, на яких

відповідно до оцінки ризиків такий підхід забезпечує **однаковий рівень захисту здоров'я споживачів**, як і в разі запровадження вимог законодавства у повній мірі



діяльність має незначний ступінь ризику для здоров'я споживачів

- зберігання та транспортування
- первинне виробництво нечутливих до забруднення продуктів
- гуртова і роздрібна торгівля
- пакування

мікропідприємництво

- кількість працівників за календарний рік ≤ 10 осіб
- річний дохід від будь-якої діяльності \leq сума, еквівалентна 2 млн євро за середньорічним курсом НБУ

малі потужності з виробництва харчових продуктів тваринного походження

- що виробляють харчові продукти тваринного походження або композитні продукти у кількості ≤ 1000 кг або 1000 л на тиждень у середньому протягом року

виробники ремісничих харчових продуктів

харчові продукти тваринного походження

- мають основний інгредієнт, для якого Україна є країною походження
- виробляються тільки на одній потужності
- виробляються за власною унікальною рецептурою та/або технологією

мала потужність із виробництва харчових продуктів тваринного походження

ХАРЧОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО

Особливості вимог для малих і ремісничих виробників

Рекомендовані заходи з підтвердження унікальності технології чи рецептури ремісничого харчового продукту

-  Чи не застосовувалася технологія раніше
 -  Зробіть огляд ринку; перегляньте галузеві журнали, публікації про харчові технології; ознайомтеся з патентами і торговими марками
-  Що нового у вашій технології
 -  Визначте, що робить ваш продукт і технологію його виробництва унікальними: інгредієнти, методи виробництва, органолептичні показники, практики сталого розвитку тощо
-  Чи безпечний продукт
 -  Переконайтеся, що ваш продукт і процес його виробництва відповідають вимогам харчового законодавства
-  Чи є на ринку подібні продукти
 -  Порівняйте свій продукт із подібними продуктами на ринку; визначте та задокументуйте відмінності, які виділяють ваш продукт
-  Що скажуть експерти
 -  Зверніться до галузевих експертів, науковців, технологів, у наукові інституції, щоб проаналізувати вашу технологію, підтвердити її унікальність та виявити потенційні прогалини
-  Як захистити інтелектуальну власність
 -  Розгляньте можливість подачі заявки на отримання патенту на винахід та реєстрацію торгової марки
-  Що потрібно документувати
 -  Ведіть та зберігайте докладні записи про процес розробки та запуску у виробництво продукту, включно з дослідженнями, тестуванням та будь-якими модифікаціями
-  Як ремісничий продукт буде сприйнятий споживачами
 -  Збирайте відгуки споживачів за допомогою фокус-груп, опитувань та ринкового тестування; беріть участь у галузевих конкурсах, виставках