



Ольга Попова¹

АКТУАЛІЗАЦІЯ СТАЛИХ АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ ПРОДУКТІВ У ЄВРОСОЮЗІ: КОНЦЕПТ І ВИКЛИКИ

Акцентовано на тому, що Україні як активному експортеру агропродовольчих продуктів і сільськогосподарської сировини на європейський ринок потрібно врахувати новий підхід ЄС до категоризації продуктів на основі показників їх сталості. Європейська Комісія сформує законодавчу пропозицію щодо рамки сталої продовольчої системи, загальні вимоги до сталих продуктів харчування, їх сертифікації та маркування за показниками сталості до кінця 2023 р. З наявних нині документів ЄС і насамперед Стратегії "Від ферми до виделки" у рамках Європейського зеленого курсу узагальнено основні принципи і вимоги до sustainable foods – сталих продуктів харчування, які стануть нормою для всіх розміщених на ринку ЄС продуктів харчування відповідно до суспільних інтересів.

Обґрунтовано, що доволі нове на вітчизняних теренах поняття "сталий агропродовольчий продукт" за змістом ширше, ніж поняття "екологічний продукт", "органічний продукт", оскільки екологічність є однією з характеристик сталості, поряд із кліматичною та соціальною. Систематизовано основні відмінності сталих та екологічних/органічних продуктів. Чільне місце у статті приділено кліматичному критерію сталості, зокрема, скороченню обсягів викидів парникових газів при виробництві та постачанні агропродовольства (розкриттю вуглецевого сліду), що відповідає цільовій установці декарбонізації та досягнення кліматичної нейтральності Європи.

У контексті створення узгодженої методології ЄС щодо сталості продуктів розглянуто зміст і складові (використана площа земель для виробництва та утилізації, обсяг водних ресурсів, обсяг викидів вуглекислого газу CO₂, харчові милі) екологічного сліду. Наведено досвід добровільної сертифікації сталості продуктів харчу-

¹ Попова, Ольга Леонтіївна – д-р екон. наук, професор, головний науковий співробітник, ДУ "Інститут економіки та прогнозування НАН України" (вул. П. Мирного, 26, Київ, 01011, Україна), ORCID 0000-0003-2642-9393, e-mail: olgpomail@gmail.com

вання у світі, національні програми сертифікації сталості харчових продуктів, зокрема сої у США та Канаді, що засвідчує дедалі більшу диференціацію ринку продуктів і просування до офіційної сертифікації та маркування сталих харчових продуктів.

Обґрунтовано виклики для українського експорту в ЄС за посилення вимог до сталості агропродовольчих продуктів, зокрема, високі рівні викидів парникових газів при вирощуванні сільськогосподарських культур (кукурудзи та ріпаку) можуть стати причиною обмеження їх експорту як сировини для виробництва біопалива. Очікується посилення відстеження залишків хімічних пестицидів і антимікробних препаратів у експортованій продукції, оскільки використання цих небезпечних препаратів у ЄС до 2030 року має скоротитися на 50%.

Виявлена асиметричність поширення поняття "сталі продукти харчування" у зарубіжних (доволі поширене) та вітчизняних (майже відсутнє) наукових і публіцистичних джерелах може свідчити і про непідготовленість вітчизняних сільськогосподарських суб'єктів до вчасної переорієнтації на виробництво та експорт у ЄС сталих агропродовольчих продуктів. Очевидно, що виграють країни, які на випередження модернізують національну агропродовольчу систему в контексті забезпечення сталості продуктів.

Ключові слова: сталі агропродовольчі продукти, екологічні продукти, Стратегія "Від ферми до виделки", Європейський зелений курс, декарбонізація, сертифікація сталості продуктів харчування

Нинішню зелену трансформацію, ініційовану ЄС у 2019 р. із прийняттям Європейського зеленого курсу (ЄЗК), визначають як нову економіку, основна ідея якої – змусити економічних суб'єктів більш повною мірою сплачувати за завдану населенню і середовищу шкоду й тим самим стимулювати природоохоронну діяльність та соціальну відповідальність. Нова економіка означає формування нових вартостей і цін продуктів. Ціна на продукти, у тому числі на агропродовольчі, має відображати реальні витрати на їх постачання з урахуванням використання скінченних природних ресурсів, забруднення навколишнього середовища, соціальних і кліматичних аспектів, що в комплексі характеризують сталість продуктів.

Для прикладу, з урахуванням усіх витрат, пов'язаних з виробництвом м'яса – на покриття екологічних збитків, охорону здоров'я, субсидії, – повна вартість "Біг Мака" становить 12 дол. США (тоді як його нинішня середня ціна у США становить 5,6 дол.). Якщо запропонувати споживачеві сплачувати таку ціну, то рівень попиту на бургери може зменшитись удвічі [1].

На основі категоризації агропродовольчих продуктів на сталі й несталі за комплексом показників сталості, їх відповідної сертифікації та маркування частково



вже відбувається диференціація продуктів на європейському і загалом міжнародному ринках, яка надалі посилюватиметься. Згідно з Європейським зеленим курсом, сталі продукти стануть нормою не лише для країн – членів ЄС, а й для країн-партнерів та і загалом у планетарному масштабі.

Зазначене вище зумовило цілі дослідження та *мету статті*, що полягає у розкритті європейських орієнтирів і підходів щодо визначення сталих агропродовольчих товарів, обґрунтуванні їх основних характеристик та відмінностей, заходів просування на ринки та окресленні деяких викликів для українського експорту за посилення вимог до сталості агропродовольства у рамках ЄС.

Методологічні аспекти. Авторська гіпотеза дослідження полягала у тому, що викристалізується окрема категорія "сталі продукти" (відповідно і "несталі"), формується комплекс вимог (критеріїв) до таких продуктів, і з часом вони займуть пріоритетне місце на європейському ринку. Для підтвердження цієї гіпотези необхідно було узагальнити основні підходи, вимоги, очікування щодо сталих продуктів харчування, що викладені у Стратегії ЄС "Від ферми до виделки" та інших документах у рамках ЄЗК. Забезпечення сталості агропродовольства вписується у контекст цільових установок ЄЗК – декарбонізації та кліматичної нейтральності.

Узагальнення відмінностей між сталими й екологічно чистими продуктами мало за мету розкрити ширший зміст сталих продуктів, які крім екологічності мають відповідати ще й соціальним та кліматичним вимогам (сталі продукти – це екологічні+). Доцільно розглянути зміст і складові екологічного сліду/відбитку, зокрема вуглецевого сліду, оскільки ЄС наразі формує гармонізовану методологію для порівняльних розрахунків екологічного сліду від продуктів та компаній у контексті оцінки їх сталості.

І, зрештою, з урахуванням цільових орієнтирів Європейського зеленого курсу важливо окреслити виклики для українського експорту сільськогосподарських продуктів до ЄС за їх кліматичними (викидами парникових газів) та екологічними (застосуванням хімічних пестицидів) показниками, оскільки ЄЗК декларує зниження цих показників як важливих характеристик сталості продуктів.

Огляд наукових праць та Інтернет-ресурсів показав, що термін "sustainable foods" у розумінні саме "сталі продукти харчування" широко вживається у зарубіжних виданнях і майже відсутній у вітчизняних джерелах. При цьому про сталі продукти частіше йдеться у контексті сталих раціонів харчування [2]. Бізнес-компанії застосовують цей термін для рекламування сталості як переваги і просування своїх продуктів харчування на ринок. До того ж сталі продукти часто подаються як інноваційні, наприклад, замітники м'яса на рослинній основі, безмолочні сири, продукти на основі комах тощо.

Зазначається, що немає офіційного визначення sustainable foods, підкреслюється аспект відновлення/регенерації, реалізації екологічних, соціальних та економічних цінностей суспільства [3]. Колектив авторів наводить визначення сталих харчових продуктів як таких, що відповідають основним потребам і покращують якість життя, мінімізуючи використання природних ресурсів, токсичних матеріалів і викидання відходів та забруднюючих речовин протягом

життєвого циклу, щоб не загрожувати задоволенню потреб майбутніх поколінь (Круглий стіл щодо сталого виробництва і споживання, 1994 р., Осло) [4]. Сталый продукт близький за сутністю до здорового продукту – "добре для людини, корисно для планети".

Зазначається, що сталі продукти харчування – це екологічно чисті продукти, за виробництва яких мінімізуються викиди парникових газів, раціонально використовуються ресурси, приділяється увага правам фермерів і оплаті їхньої праці, способам вирощування та забою тварин [5]. Однак не можна вважати, що сталі продукти обов'язково екологічно чисті, адже базове трактування екологічно чистих продуктів не включає вимог щодо викидів парникових газів, прав фермерів тощо. Звідси випливає, що сталі продукти харчування – це "екологічні+", плюс їх додаткові характеристики. Крім зазначених вище, враховується іще один параметр сталого продукту – мінімізація кількості продовольчих миль, тому основними продуктами мають бути ті, які виробляються у певній конкретній країні [6]. А іще це сезонні продукти. У рекомендаціях щодо споживання сталих продуктів підкреслюється важливість відмови від харчових продуктів глибокої переробки, наголошується на необхідності перевірки наявності сертифікатів сталості (Fair Trade і MSC) [7].

З оглянутих джерел дедалі очевидніше, що зміст поняття сталих продуктів глибше за поняття продуктів суто для сталих раціонів харчування. ООН, проголосивши 2021 р. Міжнародним роком овочів і фруктів, підкреслила не лише те, що вони переважно здійснюють менший вплив на навколишнє середовище (ніж, зокрема, зернові), для їх вирощування не вимагається розширення орних земель за рахунок вирубування лісів, а й те, що ефективнішими є їх доступність і забезпечення харчової безпеки у розрахунку на одиницю землі, води і поживних речовин [8]. Акцентується більш широке багатоаспектне значення овочів і фруктів для суспільства.

В українських джерелах словосполучення "сталі агропродовольчі продукти", "сталі продукти харчування", "стала їжа" зустрічаються вкрай рідко. У російськомовних Інтернет-ресурсах словосполучення "устойчивые продукты питания", "устойчивая еда" часто є перекладом праць міжнародних організацій і зарубіжних авторів. Зазначається, що сталі продукти харчування (сталі раціони) – не лише ті, виробництво яких забезпечує дбайливе ставлення до довкілля, а й ті, що адаптовані до економічних і соціально-культурних аспектів кожного місця [9]. Серед переможців премії сталих продуктів харчування (Sustainable Food Awards, засновник якої Велика Британія, премія вперше вручена у 2018 р.) визнано компанію – виробника органічних пластифікаторів, яка до того ж інвестує у соціальну відповідальність, кліматичну нейтральність і безвідходне виробництво [10].

ЄС формує вимоги до сталості продуктів харчування

Європейський зелений курс (EU Green Deal) від 2019 р. – як політика щодо зміни європейської економіки і моделі споживання, водночас є зовнішньополітичним курсом із глибокими наслідками для сусідніх країн, країн-партнерів. Продовольча система має забезпечити вагомий внесок у скорочення викидів



парникових газів і насамперед вуглекислого газу CO₂ (декарбонізацію) до 2030 р. на 55% порівняно з 1990 р. і перетворення Європи у перший кліматично нейтральний (де відсутні нетто-викиди парникових газів) континент до 2050 р.

Метою Стратегії "Від ферми до виделки" для справедливої, здорової та екологічно чистої системи харчування (A Farm to Fork Strategy; F2F) від 2020 р. – як складової Європейського зеленого курсу визначено перетворити продовольчу систему ЄС на глобальний стандарт сталого розвитку. А європейські продукти харчування, що вже є глобальним стандартом безпечності, поживності та високої якості, повинні стати глобальним стандартом сталого розвитку [11].

З метою становлення європейських продуктів харчування стандартом сталого розвитку передбачено зменшити залежність їх виробництва від хімічних пестицидів та антимікробних речовин (скоротити використання на 50% до 2030 р.), добрив (на 20%), збільшити органічне землеробство (до 25% площі сільськогосподарських земель), покращити благополуччя сільськогосподарських тварин, припинити втрату біорізноманіття. Цілями є зменшення екологічного та кліматичного сліду європейської продовольчої системи, гарантування того, що на всіх стадіях харчового ланцюга забезпечується нейтральний або позитивний вплив на навколишнє середовище (захист ґрунту, води, повітря, здоров'я рослин і тварин та їх благополуччя), пом'якшення кліматичних змін.

Європейська Комісія (ЄК) до кінця 2023 р. має сформувавати законодавчу пропозицію щодо рамки сталої продовольчої системи, а також загальні *принципи і вимоги до сталих продуктів харчування*, у поєднанні із сертифікацією та маркуванням їх за показниками сталості (харчовими, кліматичними, екологічними та соціальними), як зазначається у Стратегії F2F². Це стане нормою для всіх розміщених на ринку ЄС продуктів харчування, і стандарти сталого розвитку поступово підвищуватимуть.

Сталі продукти харчування мають бути найбільш доступними для споживачів, у тому числі завдяки сприянню справедливій торгівлі. Торговельна політика ЄС як найбільшого імпортера продуктів харчування у світі орієнтуватиме країни на участь у зеленому переході, зміцненні співпраці з постачання агропродовольчих товарів, що відповідають високим стандартам безпеки та сталого розвитку. Визначаючи сталість як пріоритетну ціль своєї торгівлі та інших видів зовнішньої політики, ЄС посилятиметься на це у торговельних угодах, вимагатиме дотримання сталої практики торговими партнерами. Продукція тваринного походження, що ввозиться, повинна відповідати жорстким вимогам щодо використання антибіотиків. ЄС взаємодіятиме з торговельними партнерами у переході до сталого використання пестицидів і просуванні безпечніших засобів захисту рослин.

Позиції ЄС щодо сталості продуктів харчування можна узагальнити з уже наявних документів пакета ЄЗК. Безперечно, проблематично звести підходи до

² У Додатку План дій щодо Стратегії "Від ферми до виделки", окрім пропозицій щодо сталої продовольчої системи, передбачено також розроблення пропозицій щодо забезпечення сталого виробництва продуктів харчування та пропозицій щодо перегляду маркетингових стандартів ЄС для сільськогосподарської, рибної та аквакультурної галузей для постачання сталої продукції.

сталості продуктів харчування у стандартну методологію. Проте про таку можливість засвідчує нещодавно прийнята Таксономія ЄС (нормативно-правова база щодо сприяння сталому інвестуванню), якою визначено стандарти сталості видів економічної діяльності. При цьому серед секторів діяльності (галузевих груп економічної активності) Таксономії виділено сільське господарство, оскільки воно є важливим для розвитку сталої економіки [12].

Очевидно, що узгоджена методологія визначення сталих харчових продуктів базуватиметься на комплексі харчових (поживна цінність, що маркована, наприклад, за п'ятиступеневою шкалою Nutri-Score), кліматичних (обсяги викидів парникових газів тощо), екологічних (застосування хімічних пестицидів, недопущення деградації земель і втрати біорізноманіття тощо) та соціальних (дотримання прав працівників і особливо жінок, незастосовування дитячої праці тощо) аспектів.

"Sustainable foods" (сталі продукти) – поняття ширше, ніж екологічні продукти

У європейській Стратегії "Від ферми до виделки" застосовані поняття "sustainable foods" як "сталі продукти харчування" і "sustainability performance of food products" – "показники сталості харчових продуктів", тим самим чітко окреслено, що йдеться саме про сталість харчових продуктів, для яких передбачається сертифікація і маркування.

"Sustainable foods" подеколи перекладають як екологічно сталі, екологічно чисті продукти харчування, що не виправдано. Раніше поняття "екологічно чистий/органічний продукт" асоціювалося зі сталим продуктом, проте з часом набуло свого сутнісного наповнення. У Повідомленні ЄК "Щодо плану дій з розвитку органічного виробництва" від 25.03.2021 р. влучно зазначається, що органічні фермери є піонерами сталого сільського господарства майбутнього. До того ж не виправдано застосовувати словосполучення "екологічно сталий продукт", оскільки має місце тавтологія: "сталий" уже означає економічно-соціально-екологічно збалансований і при цьому не потрібно повторно й надлишково акцентувати на екологічності продукту.

Сталість агропродовольчих продуктів, окрім екологічності, характеризується більшим набором параметрів, а саме соціальних і кліматичних (табл. 1).

Таблиця 1

Основні характеристики сталих і екологічних продуктів

Сталі продукти*	Екологічні/органічні продукти
<p>До сталих продуктів висуваються соціально-економічні та екологічно-кліматичні вимоги. Дещо полегшені вимоги щодо екологічності порівняно з екологічними/органічними продуктами. Зокрема щодо використання хімічних пестицидів, добрив, антимікробних препаратів.</p> <p>Продукти повинні мати низький вплив на навколишнє середовище протягом життєвого циклу (мінімальні викиди забруднюючих речовин в атмосферу, воду,</p>	<p>До органічних продуктів не висуваються соціальні вимоги. Хоча ці продукти відіграють потрійну соціальну роль: заповнюють специфічний ринок відповідно до потреб споживачів; забезпечують суспільне благо, сприяючи захисту навколишнього середовища; створюють робочі місця.</p>



Закінчення таблиці 1

<p>грунт, ощадливе і раціональне використання енергії, води та інших ресурсів).</p> <p>З метою декарбонізації харчового ланцюга враховуються викиди CO₂ та інших парникових газів при виробництві агропродовольчих продуктів. Методи виробництва тваринницької продукції є вуглецево ефективними, забезпечують благополуччя тварин (належне здоров'я, комфортні умови утримання, хорошу вгодованість і безпеку).</p> <p>Продукти місцеві, сезонні, менш оброблені, не занадто упаковані, надходять до споживача короткими ланцюгами постачання.</p> <p>Вимоги щодо ГМО поки що невідомі.</p> <p>Виробництво сталих продуктів повинно бути соціально відповідальним, ключові соціальні категорії – здоров'я і безпека для людей; корпоративна відповідальність перед суспільством; праця і права людини; недискримінація; потреби місцевих громад і корінного населення.</p>	<p>Основні вимоги до органічного виробництва: відмова від використання ГМО, хімічно синтезованих речовин, консервантів, гормонів, антибіотиків, стимуляторів росту; виключення гідропонного виробництва; забезпечення рослин в основному через екосистему ґрунту.</p> <p>Правила виробництва органічної продукції у контексті екологічності, зокрема, такі: запобігання забрудненню чи його мінімізація для навколишнього середовища; мінімізація використання невідновлюваних ресурсів; унеможливлення деградаційних процесів у ґрунті, забезпечення збереження і відтворення родючості ґрунтів.</p>
--	---

* Наведено авторські характеристики сталих продуктів, узагальнені за результатами аналізу європейських документів щодо Європейського зеленого курсу.

Джерело: розроблено автором.

Як уже зазначалося, враховуються обсяги викидів парникових газів протягом життєвого циклу кожного продукту в контексті декарбонізації як цільового орієнтира Європейського зеленого курсу. Соціальні параметри стосуються, зокрема, вивільнення працівників і дотримання їхніх прав. Схвалені у червні 2021 р. зміни Спільної аграрної політики ЄС визначають, що з 2023 р. країни – члени ЄС можуть узалежнити отримання сільськогосподарськими суб'єктами прямих виплат підтримки від дотримання ними прав працівників, а з 2025 р. це регулювання стане обов'язковим у рамках ЄС.

Визначення сталого продукту харчування удосконалюється, відображаючи дедалі ширший спектр характеристик відповідно до базового поняття сталості ООН (який не ставить під загрозу здатність майбутніх поколінь задовольняти свої потреби). Поширене визначення: сталі продукти – це такі, що забезпечують екологічні, соціальні та економічні вигоди, забезпечуючи при цьому захист здоров'я населення та навколишнього середовища упродовж усього їх життєвого циклу – від видобутку сировини до остаточної утилізації. Сталий агропродовольчий продукт означає, зокрема, що він вироблений, реалізований, розподілений із дотриманням керівних принципів сталості та має відповідну сертифікацію. Інструментом стимулювання сталого розвитку бізнесу стала концепція "триединого ефекту" – "люди – прибуток – планета", орієнтуючи у процесі ведення бізнесу враховувати, крім прибутку, також соціальні (наприклад, інтереси працівників і місцевих громад) та еколого-кліматичні (використання енергії та води, обсяги викидів парникових газів) аспекти.

Отже, сталість характеризує орієнтацію на довготривалу перспективу та забезпечення економічних, соціальних та екологічних вигід для суспільства, а саме – на кліматичну нейтральність, циркулярну економіку (економіку замкну-

того циклу, засновану на відновлюваності ресурсів, упередженості щодо екологодеструкції, щоб не довелося компенсувати заподіяну шкоду), соціальну відповідальність виробників, безпечність продуктів.

Екологічно чистий / органічний продукт відповідає жорстким поглибленим екологічним вимогам, проте не усім вимогам, які висуваються до сталого продукту (окрім екологічних – ще й соціальним та кліматичним). Продукт може бути екологічним, однак якщо протягом його життєвого циклу (від виробництва до споживання) витрачено багато енергії, у докілья викинуто великі обсяги парникових газів, зокрема вуглецю CO₂ (кліматичний аспект), застосовувалася дитяча праця, вивільнені місцеві жінки (соціальний аспект), то такий продукт не є сталим. Для прикладу, вироблена із дотриманням усіх встановлених вимог яловичина визнається екологічно чистим продуктом, однак цей продукт не є сталим, бо не відповідає еколого-кліматичним вимогам (енерговитратне і вуглецевозабруднююче виробництво).

Сталий продукт може відповідати дещо полегшеним вимогам щодо екологічності, ніж екологічно чистий продукт, зокрема щодо застосування хімічних добрив (Вставка 1). Тоді як до виробництва екологічно чистих продуктів висувається жорстка вимога – відмова від використання ГМО (а також хімічно синтезованих речовин, гормонів, антибіотиків), стосовно сталих продуктів цей критерій поки що не визначений. У Стратегії "Від ферми до виделки" лише зазначається, що ЄК досліджуватиме потенціал нових геномних методів підвищення сталості у ланцюгу постачання продовольства з метою кращого захисту рослин від шкідників і хвороб.

Вставка 1

Приклад суперечливості сертифікації сталих та органічних харчових продуктів

Керівництво компанії Ritter Sport вирішило відмовитися від органічного бізнесу на користь сталого бізнесу. Висунуто вимогу до 3,5 тис. фермерів із Нікарагуа (які поставляли компанії какао для виробництва шоколаду з 1990 р.), щоб вони отримали сертифікати UTZ чи Fair Trade (відомі сертифікати для сталого сільського господарства у світі). Лише за наявності таких сертифікатів компанія виплачуватиме 10% надбавку до ціни закупівлі какао-бобів. Хоча фермери уже мали органічний сертифікат (біосертифікат) і до 2017 р. отримували 10% органічну премію. Керівництво виправдовувало таку політику компанії позиціонуванням важливості сталості та соціальних гарантій і відхід від органічності (продажі органічного шоколаду значно скоротилися) [13]. До речі, зазначені сертифікати UTZ чи Fair Trade дозволяють використовувати хімічні добрива.

Можна виділити такі сталі та несталі продукти харчування. Прикладом несталих продуктів є, зокрема, червоне м'ясо (у стратегії "Від ферми до виделки" зауважується про необхідність скорочення його споживання), до якого відносять яловичину, свинину, баранину, козлятину, конину, а також окремі частини курятини, наприклад, стегна і гомілки. При цьому червоне м'ясо віднесене до несталих продуктів великою мірою через негативні екологічні аспекти (а не лише з точки зору здоров'я людей) – велике споживання енергії, води і значні обсяги викидів парникових газів, зокрема метану, при вирощуванні відповідних сільськогосподарських тварин. Натомість доцільно збільшувати споживання фруктів, овочів, злаків, бобових, горіхів як більш сталих продуктів (зазначено у Стратегії F2F, у Кодексі поведінки щодо відповідального ведення бізнесу у сфері харчових продуктів і маркетингової практики).

Євросоюз просуває науково обґрунтовані системи сертифікації та маркування сталості харчових продуктів; у Стратегії "Від ферми до виделки" у п. 2.4



"Сприяння сталому споживанню" передбачено гармонізацію добровільних зелених претензій і створення рамки сталого маркування. З метою підвищення стандартів сталого розвитку вдосконалюються методи розрахунку екологічного сліду (п. 4. Сприяння глобальному переходу), цей показник сприяє оцінці сталості агропродовольства та продовольчих систем. З часом у законодавстві ЄС можна очікувати відповідні норми, які встановлюватимуть загальні правила регулювання сталості харчових продуктів.

Досвід добровільної сертифікації сталих продуктів

Сталість продовольчих продуктів дедалі частіше враховується споживачами при їх виборі, а тому виробники та роздрібні мережі дедалі активніше базують свій маркетинг на сталості (рис. 1). Та все ж таки поки що ринки продуктів харчування з добровільними стандартами сталості (Voluntary Sustainability Standards) є нішовими. А з часом, згідно із заявами ЄС, сталі продукти мають стати мейнстрімом.

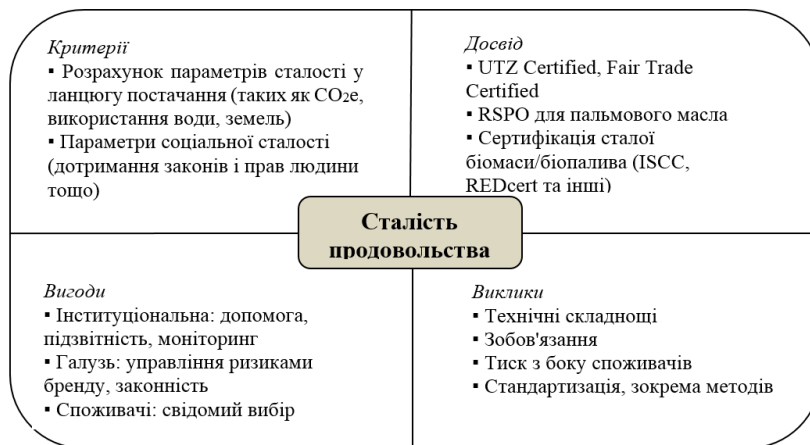


Рис. 1. Сертифікація сталості продовольства: критерії, виклики і вигоди

Джерело: складено автором.

Є кілька добровільних сертифікацій справедливої торгівлі, й, оскільки політика такої торгівлі стимулює екологічно безпечні методи виробництва та етичні умови праці фермерів і працівників, їх відносять до сертифікації сталості продуктів харчування. Для прикладу, UTZ Certified – програма і знак для сталого сільського господарства у світі, відповідна сертифікація засвідчує, що виробництво і торгівля кавою, чайною продукцією, какао, фундуком є відповідальними щодо благополуччя працівників (дотримуються національне трудове законодавство і конвенція Міжнародної організації праці, не використовується дитяча праця, у працівників є чіткий графік роботи, житло, доступ до чистої води, медичної допомоги) і збереження навколишнього середовища (споживається менше води, не вирубуються дерева, за можливості використовуються екологічні джерела енергії). До того ж процеси є прозорими і простежуваними (зокрема, на відповідних сайтах за уведеною датою виробництва можна в'янути, з якої країни і на якій плантації вирости зерна кави). Сертифікація

Fair Trade фокусується на захисті фермерів і сільськогосподарських працівників, особливо у країнах, що розвиваються.

У рамках Круглого столу щодо сталого виробництва пальмової олії (RSPO) намагаються контролювати виробництво та використання цього поширеного, але суперечливого харчового інгредієнта, потрібне повне розкриття ланцюгів постачання, що дає змогу контролювати прогрес у досягненні сталості джерел надходження пальмової олії.

Активно поширюються національні програми сертифікації сталості харчових продуктів. Для прикладу наведено досвід США і Канади щодо сертифікації сталості сої (Вставка 2).

Вставка 2

Країни реалізують програми сертифікації сталості сої, у тому числі для розміщення на ринку ЄС

У січні 2021 р. американська Об'єднана рада з соєвих бобів оголосила про пілотну програму "Стале вирощування сої у США". На етикетці продуктів із сої (напоїв, батончиків, протеїнових порошків) розміщуватимуть відповідний знак, що засвідчує відповідність таким вимогам:

- вирощено у США;
- відповідає екологічним нормам;
- при вирощуванні захищено сильно еродовані ґрунти і заболочені землі;
- вирощено на сімейних фермах з відповідальною трудовою практикою.

Чинний "Протокол щодо сталості сої у США" включає сертифікацію та аудит господарств, що необхідно для продажу сої на біопаливо на європейському ринку.

Канада впроваджує програму сертифікації сталості виробництва сої для продажу як кормового матеріалу до ЄС. Загалом зерновий сектор Канади розробляє добровільне зведення правил для фермерів "Відповідальне зерно", що застосовуватиметься загалом до ферми (а не лише до продукту).

Сільськогосподарським виробникам України, які експортують сою у ЄС як сировину для біопалива і на кормові цілі, важливо врахувати, що європейські вимоги до сталого виробництва посилюються. У Стратегії "Від ферми до виделки" зазначено прагнення ЄС зменшити залежність від критичних кормових матеріалів, зокрема сої, вирощеної на деградованій землі. Щодо використання сільськогосподарських культур на біопаливо, то в ЄС є законодавча норма щодо контролю фактичних викидів ПГ протягом їх життєвого циклу (вирощування, збирання, сушіння, зберігання, відвантаження) та надання встановленої звітності. Сертифікацію сталості біопалива унормовано Директивою 2009/28/ЄС про заохочення використання енергії з відновлюваних джерел (встановлені критерії сталості біопалива, контроль за їх дотриманням, розрахунок викидів парникових газів). Нова Директива ЄС 2018/2001 набула чинності з 2021 р., і обмеження щодо викидів посилюються.

Екологічний слід/відбиток агропродовольчої продукції

У рамках підготовки проєктів зі встановлення стандартної методології оцінки ЄК розмістила для громадського обговорення (у липні–серпні 2020 р.) ініціативу щодо екологічного сліду/відбитку (Ecological footprint) агропродовольчої продукції. Ця ініціатива відповідає контексту створення узгодженої бази щодо сталості товарів, послуг і бізнес-моделей з метою зменшення екологічного сліду і внеску в досягнення кліматичної нейтральності ЄС [14]. Розробляються методи підтримки компаній, які уже дотримуються екологічних вимог до своєї продукції, вони повинні мати гарантії справедливої конкуренції на зеленому ринку ЄС. Це стосується й компаній з інших країн, які експортують продукцію до ЄС.



ЄС формує гармонізовану методологію для порівняльних розрахунків екологічного сліду (зокрема, Правила визначення екологічного сліду продукту (PEFCR) і сектора/галузі (OEFSR)), що базується на життєвому циклі, та відповідну правову базу. Координація зумовить економію витрат для урядів та приватного сектора країн (оскільки суб'єктам бізнесу, які уже заявили свої зелені претензії, доводилося використовувати два або більше методи). Однак, якщо впровадження офіційно визнаного екомаркування (ISO 14024 типу 1) стане обов'язковим, то можливі додаткові витрати для тих країн, які такі схеми ще не застосовують.

У цій ініціативі зазначається, що для сільськогосподарського сектора варто врахувати уроки функціонування розроблених ЄС спільно з іншими країнами інструментів сталості (стандартів сталості какао, Угод добровільного партнерства у рамках лісового законодавства, Плану дій з управління і торгівлі).

Екологічний слід характеризує вплив продовольства, що споживається (групою людей, однією людиною, країною, населенням світу), виражений у площі продуктивних земель і обсягу водних ресурсів, необхідних для виробництва продовольства й утилізації продуктованих у результаті цього відходів [15] (Вставка 3). Набуло ваги також обрахування вуглецевого сліду (Вставка 4) та урахування харчових миль (відстань, яку подолав харчовий продукт на шляху до споживача) як складових екологічного сліду.

Вставка 3

Щодо сутності та тенденцій екологічного сліду агропродовольства

Екологічний слід продовольства розглядається насамперед як негативні наслідки вирубування лісів з метою використання вивільнених земель для ведення сільського господарства, змін у способах землекористування, виробництва кормів, використання агрохімікатів, а також викидів парникових газів та інших забруднюючих речовин у процесі виробництва продовольства.

Коефіцієнт земельного сліду виражається у гектарах використовуваних земель, водного – у кубометрах використаної води, вуглецевого сліду – викидів у тоннах вуглецевого еквівалента, а також урахуються харчові миль. Розрахунок показників екологічного сліду по всьому ланцюгу постачання може бути технічно складним, наприклад, щодо сипучих матеріалів та перероблених харчових продуктів.

Тенденції показників екологічного сліду за певний період демонструють, як реалізується перехід до сталої продовольчої системи (удосконалюється чи відбувається деградація). Підвищення ефективності та відновлювальні роботи щодо земельних ресурсів з часом зумовлять зменшення екологічного сліду, а деградація земель призведе до потреби залучення нових земель.

Деякі цифри, які відображають екологічний слід продовольства у планетарному масштабі. За даними ФАО, сільське господарство у світі займає 40% суші, використовує 70% глобального водокористування, генерує понад 25% світових викидів парникових газів, насамперед за рахунок вирубування лісів для вивільнення земель для сільгоспобробітку, використання добрив, розвитку тваринництва. Експерти доводять, що у період 2010–2050 рр. у результаті очікуваних змін кількості населення і зростання доходів вплив продовольчої системи на навколишнє середовище може підвищитися на 50–90% і за відсутності технологічних змін цей вплив може досягти рівня, що виходить за межі безпечного існування людства [16]. Отже, можливості забезпечення сталості продовольства пов'язані з модернізацією насамперед сільськогосподарського виробництва.

Очевидно, що і ціна харчових продуктів індексуватиметься з урахуванням екологічного сліду (чим він більший, тим вища вартість) та загалом несталості продуктів. Для прикладу, з урахуванням екологічного сліду ціна м'ясних і молочних та інших харчових продуктів глибокої переробки, як стверджують дослідники, підвищиться у 2–3 рази. Однак купівельна спроможність населення не зменшиться за рахунок зниження ціни на сталі продукти харчування, а завдяки користі для здоров'я і покращенню навколишнього середовища економитимуться приватні та суспільні кошти.

Вставка 4**Маркування вуглецевого сліду**

У 2009 р. у світі використовувалося 34 схеми маркування вуглецевого сліду/відбитку (викидів вуглецю; Carbon footprint) [17]. Зокрема, технічні умови (PAS 2050) на метод вимірювання викидів парникових газів, які розроблені Британською організацією зі стандартизації (BSI – член ISO від Великої Британії), більшою мірою стосуються харчових продуктів, оскільки при їх виробництві викидаються значні обсяги газів, у т.ч. вуглекислого газу CO₂.

Більшість маркувань вуглецевого сліду є добровільними приватними стандартами. З часом ініціативи із цього маркування почали опрацьовуватися урядами Великої Британії, Японії, Франції. Франція у 2010 р. розробила проєкт закону, так званий Закон Grenelle 2 щодо нового маркування, і з 2011 р. започатковано пілотний проєкт нових стандартів для будівельних матеріалів. Країни (Корея, Аргентина) висловили занепокоєння щодо потенційного негативного впливу цього закону на міжнародну торгівлю, оскільки врахування вуглецевих викидів підвищить витрати експортерів.

Деякі виклики для українського експорту до ЄС за посилення вимог до сталості агропродовольчих продуктів

Вимога ЄЗК щодо досягнення кліматичної нейтральності в Європі як одного з критеріїв сталості *може зумовити скорочення експорту кукурудзи та олійних культур для виробництва біопалива* через високі рівні викидів парникових газів протягом їх життєвого циклу (Вставка 5). За оцінками експертів, ігнорування вирішення актуальних завдань щодо скорочення викидів ПГ може "зупинити майже весь експорт ріпаку та понад половину експорту кукурудзи на преміальний ринок ЄС" [18]. В Україні лише з січня 2021 р. розпочалося впровадження системи моніторингу, звітності та верифікації викидів парникових газів, яка охоплюватиме діяльність усіх суб'єктів господарювання, у тому числі аграрних підприємств [19]. Необхідно розробити стратегію зниження викидів ПГ при вирощуванні сільгоспкультур; готувати звіти щодо обсягів викидів протягом їх життєвого циклу; отримати визнання Єврокомісією цих показників як індикативних для сировини, що використовується для виробництва біопалива, яке надходить з України. Країни-конкуренти уже працюють на випередження, зокрема, експортери ріпаку з Канади, Австралії два роки тому надали розрахунки щодо обсягів викидів ПГ при його вирощуванні й вони схвалені Єврокомісією.

Вставка 5**Високі рівні викидів парникових газів при виробництві ріпаку і кукурудзи в Україні**

Проведені пілотні розрахунки на основі даних фермерських господарств України у 2017 р. показали, що викиди ПГ при виробництві насіння ріпаку дуже високі для виконання встановлених цілей щодо їх зниження. А при виробництві кукурудзи досягнення цілей зі скорочення викидів ПГ на 35% і 50% (було метою ЄС у 2017 р.) хоча й можливе, однак на рівні 60% (було метою у 2018 р.) проблематичне [20]. Якщо активно не працювати над скороченням високих рівнів викидів ПГ при виробництві сільгоспкультур, то відповідності визначеним рівням у контексті кліматичної нейтральності досягти не вдасться. При цьому найбільші джерела викидів ПГ при вирощуванні цих культур – машини (дизельне паливо), застосування добрив (головним чином азотовмісних) і пестицидів.

Хоча у перелік видів імпортованої ЄС продукції, що підпадає під прикордонний коригуючий вуглецевий механізм (СВАМ; ще його називають транс-кордонним вуглецевим податком/митом, який ініціював і впроваджує Євросоюз у контексті декарбонізації економіки), поки що не включено агропродовольство, із часом можна очікувати, що воно підпадатиме під дію цього механізму, – адже сільське господарство відноситься до десятки секторів, на які припадає близько 80% світових викидів ПГ.

Ще одним із викликів для вітчизняної агропродовольчої продукції експортного спрямування до ЄС може бути вимога *відповідності жорстким нормам ЄС щодо*



максимально допустимих рівнів залишків пестицидів і антимікробних препаратів, зважаючи на задеклароване у Стратегії "Від ферми до виделки" скорочення використання у сільському господарстві хімічних пестицидів і антимікробних препаратів до 2030 р. уполовину. Належна сільськогосподарська практика (чіткі принципи господарювання для отримання безпечних харчових продуктів з урахуванням економічних, соціальних і екологічних аспектів), що є основою регулювання у ЄС щодо зазначених контамінантів у продуктах, в Україні не набула поширення. Не варто заспокоюватися тим, що "середній рівень використання хімічних засобів захисту рослин на українських полях у кілька разів нижчий, ніж у ЄС" [21], бо це не відображає локального забруднення цими засобами продуктів рослинництва. Хоча за використанням пестицидів (за статистичними даними, 1,3 кг/га, що удвічі менше, ніж в ЄС) країна відповідає запланованому рівню в ЄС до 2030 р., їх обсяги до цього часу зростали; близько третини використовуваних пестицидних препаратів містили особливо небезпечні пестициди (2019 р.), на ринку 20% становив нелегальний імпорт [22].

В Україні немає належного контролю тваринницької продукції на залишки антибіотиків, як констатують експерти, хоча дещо менший ризик у продукції, яку українські підприємства експортують до країн ЄС, оскільки виробників-експортерів контролюють не лише українські фахівці, а й ревізори Євросоюзу [23]. Технічну складність становить проведення аналізів стосовно виконання ряду вимог ЄС щодо максимально допустимих рівнів ветеринарних препаратів. Дотримання посиленіх європейських вимог до забезпечення благополуччя сільськогосподарських тварин (утримання відповідно до їхніх фізіологічних та поведінкових потреб, стандарти забою і транспортування) вимагатиме від вітчизняних сільськогосподарських виробників відповідного переобладнання і модернізації. ЄС перегляне законодавство (встановлені мінімальні стандарти; до речі, аналогічні вимоги в Україні визначені наказом "Про затвердження Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання" від 08.02.2021 р. № 224) і передбачає маркування "благополуччя тварин" з метою покращення якості продуктів.

Виклики для експорту з позиції сталості агропродовольства – це видима частина "айсберга", та слід наголосити на важливості сталих продуктів для внутрішнього споживання. Адже зазначені складові сталості продовольства (харчові, кліматичні, екологічні та соціальні) насамперед мають все-таки локальний вплив – на здоров'я та середовище проживання українців і суспільну злагоду.

Висновки

Передбачені у рамках Європейського зеленого курсу зміни великою мірою сприймаються як потрясіння для аграрної політики та практики. Вони стосуватимуться значно ширшого кола країн, ніж суто країн – членів Євросоюзу, а через ланцюжки поставок агропродовольства у ЄС – й усіх країн, у тому числі України. Таким чином, Євросоюз прагне інтерналізувати ЄЗК, сприяючи інтеграції його норм у національну політику та економічну діяльність своїх країн.

Європейська Стратегія "Від ферми до виделки" у контексті зеленого курсу позиціонує сталість продуктів як новітню постановку для науковців, законодавців

і практиків. Її ціль – щоб продовольча система та європейські продукти харчування стали глобальними стандартами сталого розвитку, і ЄК сформує законодавчу рамку до кінця 2023 р. Сталі харчові продукти, що визначатимуться за комплексом харчових, кліматичних, екологічних та соціальних аспектів, тим самим ширші за змістом, ніж екологічні/органічні, оскільки, крім екологічності, вони включають іще соціальні (зокрема, дотримання прав працівників стане обов'язковою нормою регулювання у ЄС з 2025 р. згідно з оновленою Спільною аграрною політикою) та кліматичні характеристики (скорочення викидів парникових газів, що відповідає цільовій установці декарбонізації та кліматичної нейтральності ЄЗК).

Дедалі більше ринок агропродовольчих продуктів диференціюється на основі позиціонування показників сталості при їх виробництві та постачанні, відповідної сертифікації і маркування. Виробники використовують це як ринкову перевагу, а уряди – для досягнення цілей політики сталого розвитку. Актуалізація Євросоюзом (та іншими країнами) показників сталості викликає занепокоєння третіх країн через необхідність додаткових витрат, проте "правила гри" щодо сталості продуктів окреслюються дедалі чіткіше.

Євросоюз жорсткіше відслідковуватиме, чи вироблений імпорт, що надходить, законним і сталим чином (наприклад, щодо декарбонізації, недопущення деградації земель і знеліснення, втрати біорізноманіття, а також дотримання прав працівників) та із дотриманням такого ж рівня вимог щодо сталості, як і виробниками у ЄС.

Задекларовані вимоги ЄЗК формують виклики для українського експорту, зокрема, щодо скорочення сільськогосподарських культур на біопаливо (кукурудзи та ріпаку) через високі рівні викидів парникових газів при їх виробництві, що не "вписується" у пріоритетну ціль ЄЗК – декарбонізацію і досягнення кліматичної нейтральності Європи. До рослинницької продукції посилюються вимоги з відстеження максимально допустимих рівнів залишків у ній пестицидів, до тваринницької – щодо залишків антимікробних препаратів і забезпечення благополуччя тварин при утриманні, забої і транспортуванні, зважаючи на заплановане у ЄС скорочення використання цих препаратів до 2030 р. уполовину.

Для того щоб ініціатива ЄС щодо сталої продовольчої системи і сталих продуктів харчування не перетворилася для українського експорту на торговельний бар'єр, слід переорієнтуватися на стале агропродовольче виробництво, за якого забезпечуватиметься належна сталість продуктів. За наявності узгоджених з ЄС стандартів сталості, функціонування розроблених спільно відповідних інструментів існує можливість стати ліцензованим постачальником сталих продуктів харчування на європейський ринок.

Отже, сталі продукти харчування набувають змісту і визначення як економічна категорія (щодо вартості, включення у податкову систему тощо), тому започатковані автором дослідження цієї категорії продуктів доцільно продовжувати щоб науковим супроводом сприяти їх становленню найбільш поширеними на ринку.



References

- Batini, N. (2019, December). What go around come around. The rational change in our approaches in agriculture and nutrition can have a huge impact on our planet. *Finansy i razvitiie – Finance and development*. Retrieved from <https://www.imf.org/external/russian/pubs/ft/fandd/2019/12/pdf/farming-food-and-climate-change-batini.pdf> [in Russian].
- High Level Expert Group (2017). Nutrition and Food Systems. Report of the Group of High Level Committee on World Food Security. Rome. Retrieved from http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-12_RU.pdf [in Russian].
- Syed, Z. (2020, February 7). What is Sustainable Food? Retrieved from <https://www.thedailymeal.com/healthy-eating/what-sustainable-food-and-why-and-how-should-you-cook-it-slideshow>
- Vermeir, I. et al. Environmentally Sustainable Food Consumption: A Review and Research Agenda From a Goal-Directed Perspective. Retrieved from <https://www.frontiersin.org/articles/520238>
- Meredith, J. (2020, December 22). Most Sustainable Foods and How to Eat Sustainably. Retrieved from <https://tofubud.com/blogs/tips/most-sustainable-foods>
- Finney, C. (2021, June 29). Eat this to save the world! The most sustainable foods - from seaweed to venison. Retrieved from <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2021/jun/29/eat-this-to-save-the-world-the-most-sustainable-foods-from-seaweed-to-venison>
- What is Sustainable Food? A Guide to Eating More Sustainably (2019, April 3). Retrieved from <https://nctce.com.au/what-is-sustainable-food-a-guide-to-eating-more-sustainably/>
- FAO (2021). Vegetables and fruits - the basis of your diet. International Year of Vegetables and Fruits. Reference Document. Rome. Retrieved from <http://www.fao.org/3/cb2395ru/CB2395RU.pdf> [in Russian].
- Portil'o, H. Sustainable nutrition. Retrieved from <https://www.renovablesverdes.com/ru/alimentacion-sostenible/> [in Russian].
- Paramonova, N. Insect hamburgers and tea became the most sustainable 2018 products. Retrieved from <http://look.bio/post/show/625> [in Russian].
- Communication from the Commission (2020, May 20). A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system. COM(2020) 381 final. Brussels. Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52020DC0381>
- European Green Course: Steel Investing (2021, April 21). European Commission has adopted an ambitious and comprehensive package of measures to improve sustainable investment in EU countries. Retrieved from <https://ua-energy.org/uk/posts/yezk-stale-investuvannia> [in Ukrainian].
- "Ritter Sport": stability more important than organic? Retrieved from <http://look.bio/post/show/516> [in Russian].
- Inception impact assessment - Ares (2020). Retrieved from https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12511-Environmental-performance-of-products-&-businesses-substantiating-claims_en
- High Level Expert Group (2019). Agroecological and other innovative approaches in support of sustainable agriculture and sustainable food systems that increase the level of food security and nutrition quality. Heavy report. Summary and recommendations. Retrieved from <http://www.fao.org/3/ca5499ru/CA5499RU.pdf> [in Russian].
- Springmann, M., Clark, M. et al. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519-525. Retrieved from <https://www.nature.com/articles/s41586-018-0594-0>
- Baddely, Sh., Wolfe, R. Private standards as NTBs: the case of carbon labels. Retrieved from https://www.wto.org/english/res_e/publications_e/wtr12_forum_e/article_e.htm?art=2
- Ukraine can lose rape and corn market in the EU - expert. Retrieved from <https://agravery.com/uk/posts/show/ukraina-moze-vtratiti-rinok-ripaku-takukurudzi-v-es-ekspert> [in Ukrainian].
- Law of Ukraine "On the Principles of Monitoring, Reporting and Verification of Greenhouse Gas Emissions" from 2019 No. 377. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/377-20#Text> [in Ukrainian].
- GIZ Project. GHG emissions from biofuel raw materials in Ukraine. Retrieved from http://www.ier.com.ua/files/Projects/2011/1_Biomass/GHG_emissions_from_rapeseed_and_corn_ua.pdf [in Ukrainian].
- Taras Kachka about Green Deal. Ukraine must talk to the EU on competitive advantages (2020, October 8). Retrieved from <http://agroportal.ua/ua/publishing/lichnyi-vzglyad/taras-kachka-o-green-deal-ukraina-dolzhna-govoriti-s-es-o-konkurentnykh-preimushchestvakh/> [in Ukrainian].
- Introduction of European control over pesticides in Ukraine (2016, December 13). Retrieved from <https://propozitsiya.com/vvedenie-evropeyskogo-kontrolya-za-pestitsidami-v-ukraine> [in Russian].
- Abuse of antibiotics in livestock: a mortal threat to a person (2019, December 11). Retrieved from <https://www.dw.com/uk/> [in Ukrainian].

Надійшла до редакції 15.08.2021 р.

Прорецензовано 04.09.2021 р.

Підписано до друку 23.09.2021 р.

Olga Popova³

UPGRADING THE NOTION OF "SUSTAINABLE FOODS" IN THE EUROPEAN UNION: CONCEPT AND CHALLENGES

The article emphasizes that Ukraine, as an active exporter of agri-food products and agricultural raw materials to the European market, needs to take into account the new EU approach to categorization of products based on their sustainability indicators. The European Commission will formulate a legislative proposal on the framework of a sustainable food system, and general requirements for sustainable foods, and their certification and labeling according to sustainability indicators by the end of 2023. Based on the presently available EU documents (first of all, the Farm to Fork Strategy) the author

³ **Popova, Olga Leontiivna** - Doctor of Economics, Chief Researcher at the Department of Forms and Methods of Management in the Agro-Food Complex, SI "Institute for Economics and Forecasting, NAS of Ukraine" (26, P. Myrnoho St., Kyiv, 01011, Ukraine), ORCID 0000-0003-2642-9393, e-mail: olgpomail@gmail.com

generalizes the main principles and requirements for sustainable foods that will become standard for all foods placed on the EU market in accordance with public interests.

It is substantiated that the quite new for Ukraine concept of "sustainable agri-food product" has a broader content than the concept of "eco-friendly product" or "organic product", as environmental friendliness is just one of the characteristics of sustainability, along with the climatic and social ones. The main differences between sustainable and eco-friendly/organic products are systematized. A prominent place in the article is given to the climate criterion of sustainability, in particular, the reduction of greenhouse gas emissions in the production and supply of agricultural food (carbon footprint), which meets the target of decarbonization and achieving climate neutrality in Europe.

In the context of creating a harmonized EU methodology for food sustainability, the author considers the content and components of the ecological footprint (land area used for production and utilization, water resources, carbon dioxide emissions, and food miles). The article provides global experience of voluntary certification of food sustainability, and national programs for certification of food sustainability, in particular soybeans in the USA and Canada, which testifies to the growing differentiation of the food market and a tendency towards official certification and labeling of sustainable foods.

The author highlights the challenges for Ukrainian exports to the EU under the increasing requirements for the sustainability of agri-food products. In particular, high levels of greenhouse gas emissions from crops (corn and oilseeds) may lead to restrictions on their exports as raw materials for biofuel production. Tracking of chemical pesticide and antimicrobial residues in exported products is expected to be tightened, as the use of these hazardous substances in the EU should be reduced by 50% by 2030.

The revealed asymmetry of the spread of the concept of "sustainable foods" between foreign (quite common) and domestic (almost absent) scientific and journalistic sources may indicate that domestic farmers might not be prepared for a timely reorientation to production and export to the EU of sustainable agri-food products. It is obvious that the better off countries will be those who manage to modernize their national agri-food systems in advance in the context of ensuring product sustainability.

Keywords: *sustainable foods, eco-friendly products, Farm to Fork Strategy, European Green Deal, decarbonization, certification of food sustainability*