

АНАЛІЗ ЗАКОНОДАВЧИХ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ

Романко К.Є.

e-mail: karyna.romanko@nure.ua

Харківський національний університет радіоелектроніки, каф. ІВТ
м. Харків, Україна

This work ensures the quality and safety of chocolate products for Ukrainian consumers and European growth. It examines key quality standards, regulatory requirements, and international norms. Special attention is given to compliance with national legislation and EU directives on ingredients, labeling, and food safety. Maintaining high product standards builds consumer trust, strengthens market positions, and creates export opportunities. Adhering to these requirements enhances the competitiveness of Ukrainian chocolate manufacturers and supports their integration into the global confectionery industry.

В умовах глобалізації та зростаючих вимог до якості харчових продуктів якість шоколаду є ключовим фактором для задоволення споживачів і конкурентоспроможності українських виробників. Сучасні тенденції, посилений контроль та відповідність стандартам підвищують актуальність якості шоколаду. Високоякісний шоколад із натуральним складом і безпечністю зміцнює довіру споживачів і попит. Відповідність європейським нормам та директивам відкриває для українських виробників нові можливості виходу на міжнародні ринки, підвищуючи їхню конкурентоспроможність.

Для забезпечення якості та безпечності шоколадної продукції необхідно дотримуватись чинних нормативних документів, що регулюють виробництво виробів із какао та шоколаду. Ключовим документом у цій сфері є Директива Європейського Парламенту і Ради 2000/36/ЄС від 23 червня 2000 року «Про продукти з какао та шоколаду, призначені для споживання людиною», яка встановлює вимоги до складу, маркування та класифікації шоколадної продукції. Дотримання цієї Директиви є обов'язковим для гарантування відповідності європейським вимогам.

Згідно з положеннями Директиви 2000/36/ЄС, основними критеріями якості шоколадної продукції є мінімальний вміст какао-продуктів [1]. Для темного шоколаду цей показник має становити щонайменше 35%, у молочному шоколаді передбачено не менше 25% какао-продуктів і 14% молочних складників, а в білому шоколаді – щонайменше 20% какао-масла та 14% молочних компонентів. Використання ароматизаторів, що імітують натуральний смак шоколаду або молочних інгредієнтів, заборонено. Водночас дозволяється додавати натуральні складові, такі як горіхи (цілі або подрібнені), сухофрукти, цукати, кокосову стружку, печиво тощо.

В Україні якість шоколаду регулюється комплексом законодавчих актів. Одним із основних документів є Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог до продуктів з какао та шоколаду», який має статус технічного регламенту та встановлює обов'язкові вимоги до виробництва та маркування шоколадної продукції. Крім того, значні зміни в сфері контролю безпечності харчових продуктів передбачає Закон України № 3947-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо підвищення безпечності та якості харчових продуктів». Даний закон який набуває чинності з 7 листопада 2025 року, запроваджує коригування до чинних нормативно-правових актів, таких як Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Він спрямований на посилення контролю за складом трансжирних кислот та вдосконалення вимог до маркування харчових виробів, включно з шоколадною продукцією. Виконання всіх вимог цих законодавчих актів є обов'язковим, що гарантує відповідність шоколаду високим стандартам якості та безпечності.

Більш детально конкретизує настанови щодо виробництва шоколаду національний стандарт ДСТУ 3924:2014 «Шоколад. Загальні технічні вимоги». Цей нормативний документ регламентує вимоги до показників якості, умов виробництва, безпеки, охорони довкілля та утилізації, а також містить положення щодо маркування, пакування, транспортування, зберігання та методів контролю якості шоколадної продукції [2]. Крім того, стандарт ДСТУ 3924:2014 містить посилання на ряд національних стандартів, що регламентують якість окремих складових шоколаду та методи їхнього контролю. До таких документів належать ДСТУ ISO 2451:2018 «Какао-боби. Технічні умови та вимоги до якості» (ISO 2451:2017, IDT), ДСТУ 4623:2023 «Цукор. Технічні умови», тощо.

На основі вимог законодавчих актів та положень національних стандартів формується система показників якості шоколаду. Дотримання встановлених вимог гарантує безпечність шоколадної продукції для споживачів та відповідність сучасним стандартам якості.

Список використаних джерел:

1. Про продукти з какао та шоколаду, призначені для споживання людиною : директива Європейського Парламенту і Ради 2000/36/ЄС від 23.06.2000. ОВ L 197, 03.08.2000. с. 19.
2. ДСТУ 3924:2014. Шоколад. Загальні технічні вимоги.
3. Moshchenko I.O., Zaporozhets O.V. Technology for implementing the “Lean Six Sigma” quality management model in higher education institutions. Part 1: Identification and measurement of the educational process critical to quality characteristics. Metrology and Instruments. 2024. № 1. P. 51-58. URL: <https://doi.org/10.30837/2663-9564.2024.1.10>