

6. Постанова Вищого господарського суду України від 10.07.2017 : справа № 905/2432/15 // Єдиний державний реєстр судових рішень. URL: <http://www.reyestr.court.gov.ua/Review/67709197> (дата звернення: 14.04.2018).

Одержано 07.04.2018

УДК 347.1

Андрій Анатолійович Кірик,

спеціаліст I категорії сектору інформаційної підтримки

та розвитку молодіжних ініціатив відділу у справах молоді

*Управління у справах сім'ї та молоді Департаменту у справах сім'ї,
молоді та спорту Харківської міської ради*

СТРОК ПРИДАТНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ЦИВІЛЬНО-ПРАВОВА КАТЕГОРІЯ

У минулому році у результаті нераціонального використання харчових продуктів та низької споживчої культури українці викинули на смітник харчів на 5,5 мільярдів гривень, що є вражаючою сумою. Але перед тим як обурюватися такому марнотратству слід звернути увагу на певні особливості нормативного регулювання сфери споживання, а саме – строку придатності харчових продуктів.

Стаття 677 Цивільного кодексу України зазначає, що строк придатності товару визначається періодом часу, який обчислюється з дня його виготовлення і протягом якого товар є придатним для використання, або терміном (датою), до настання якого товар є придатним для використання.

У свою чергу пункт 24 статті 1 Закону України «Про захист прав споживачів» більш ґрунтовно визначає поняття «строку придатності» вказуючи, що це строк (термін), визначений нормативно-правовими актами, нормативними документами, умовами договору, протягом якого у разі дотримання відповідних умов зберігання та/або експлуатації чи споживання продукції її якісні показники і показники безпеки повинні відповідати вимогам нормативно-правових актів, нормативних документів та умовам договору.

Зазначена дефініція оперує трьома критеріями строку придатності яким слід приділити більше уваги.

По-перше, строк придатності повинен мати зовнішнє (нормативне) закріплення. У рамках асоціації між Україною та Європейським Союзом дане питання повністю віддано на регулювання Регламенту ЄС № 1169/2011 про надання споживачам інформації про харчову продукцію.

У свою чергу Регламент навіть не оперує поняттям «строк придатності» відаючи перевагу «терміну завершення мінімального строку зберігання харчового продукту», що означає дату, до настання якої харчовий продукт зберігає свої властивості за умови належного зберігання. Поряд з тим для продуктів, які з мікробіологічної точки зору є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу представляють небезпеку здоров'ю людини, замість дати завершення мінімального строку зберігання вказується дата «вжити до», після якої такі харчові продукти вважаються небезпечними. Натомість Регламент не вимагає жодного визначення терміну споживання для низки

товарів, а саме: свіжі фрукти й овочі, вина, напої з вмістом чистого спирту понад 10 %, випічка та печиво швидкого споживання, оцет, харчова сіль, цукор у твердому стані, кондитерські вироби з цукру та жувальні гумки.

Окрім товарів, що віднесені до категорії «вжити до», Регламент не використовує наказного визначення дати споживання та використовує фрази: «Найкраще вжити до ...», якщо дата вказує на конкретний день, або «Найкраще вжити до завершення ...» в усіх інших випадках.

У свою чергу законодавство США на федеральному рівні взагалі не регулює визначення строку придатності, окрім дитячого харчування та армійських пайків. Навіть наявне федеральне регулювання придатності дитячого харчування більше акцентує увагу на безпечності, а Бюро закупівель Міністерства оборони США має право продовжувати строк придатності армійських пайків в умовах бойових дій та перебоїв їх постачанні.

Загалом дане питання знаходиться у віданні законодавців штатів, як наслідок 9 штатів взагалі ніяк не регулюють визначення та маркування будь-якого строку придатності на товарах та видають цей процес на відкуп виробнику або неурядовим організаціям таким як: Асоціація виробників бакалійних продуктів, Інститут маркетингу продуктів харчування, тощо.

В Україні сам факт виникнення цифрового вираження строку давності закріплюється у Державних стандартах України (ДСТУ) та окремих технічних умовах (ТУ), які інколи не відповідають дійсним показникам продукту, що підводить нас до наступної характеристики – показник якості.

Якість продукту є край спекулятивною характеристикою, оскільки значна кількість продуктів харчування втрачаючи свої якісні показники (колір, запах, смак, тощо) не втрачають харчової придатності, наприклад: пастеризоване молоко та продукти з нього, як правило, ніколи не втрачають своєї продовольчої цінності, яйця є споживними протягом 14 днів з моменту спливу строку придатності звісно за умови їх належного зберігання.

Так відповідно до доповіді Ради охорони природних ресурсів 2013 року, значна кількість виробників намагається визначати строк придатності своєї продукції виходячи із її органолептичних якостей не звертаючи увагу на безпечність, що різко зменшує формальний строк вживання та збільшує загальний обсяг споживання. За підрахунками Ради щороку 83 % жителі США викидають на смітник 72 млрд кг (40 % продовольчих запасів) придатних харчів орієнтуючись на занижений строк придатності.

Зважаючи на мінливість інших показників придатності харчових продуктів найбільш вагомим є їх безпечність.

Відповідно Директиви ЄС 2001/95/ЄС (про загальну безпеку продукції) під «безпечним продуктом» розуміється будь-яка продукція, яка в нормальних або обґрунтовано передбачуваних умовах використання (включаючи термін служби й, коли доречно, введення в дію, встановлення або потреби в обслуговуванні) не становить ніякого ризику або становить тільки мінімальні ризики, адекватні з використанням продукції, і такі, що вважаються припустимими при дотриманні високого рівня захисту здоров'я й безпеки людей, з урахуванням, зокрема:

1) властивостей продукції, у тому числі її складу, пакуванню, умов зборки й, коли доречно, встановленню і вмісту;

2) наслідків продукції по відношенню до інших видів продукції у випадку, якщо можна обґрунтовано передбачати використання першої спільно із другими;

3) зовнішнього оформлення продукції, етикеток, що містяться на ній, можливих попереджень та інструкцій відносно її використанню і знищенню, а також будь-яких інших вказівок або інформації щодо продукції;

4) категорій споживачів, які піддають себе ризику при використанні продукції, зокрема діти і люди похилого віку.

Додатково зазначається, що можливість досягнення більш високого рівня безпеки або придбання іншої продукції, що становить менший ризик, не являється достатньою підставою для визнання продукції небезпечною;

Додатково безпечність продуктів варто розглядати у наступних аспектах.

По-перше, це зберігання продуктом належного рівня мікробіологічного навантаження протягом усього часу зберігання продукту. Ключовими елементами тут є його запах, зовнішній вигляд та текстура. При неналежному зберіганні (неправильній температурі холодильного обладнання, незахищеності від прямих сонячних променів або підвищеній вологості) продукт може стати небезпечним і до спливу строку придатності.

По-друге, дотримання технології виробництва. При порушенні технологічної процедури навіть продукти із свіжих та безпечних складових перетворюються на потенційне джерело біологічної небезпеки. Не кажучи вже про виробництво продукції із небезпечних інгредієнтів.

Натомість споживач як і законодавець стикається із складною задачею належного рівня поєднання нормативного строку, якості та безпечності. Нажаль ці показники не знаходяться у балансі. Європейська практика відштовхується від принципу «безпечної їжі при нормальній оцінці ризиків» відповідно до якого строк не відіграє ключову роль у споживанні та доносить до споживача лише рекомендацію. У той же час американська модель стоїть на боці виробника, що передбачає визначення строку найкращого часу для вживання, а не придатності. Дана модель є більше показником для магазинів щодо заміни продукції ніж настановою з раціонального використання харчових продуктів. В Україні реалізовано комплексний підхід, але він не містить чіткого розмежування чи закріплення, а процес імплементації законодавства Європейського Союзу лише ускладнить правову конструкцію.

Як варіант, можна запропонувати остаточно перейти на європейську модель «безпечності продукту», що власне і відбувається останнім часом, та внести відповідні зміни до Цивільного кодексу та профільних законів.

Одержано 07.03.2018

УДК 347.191.2

Катерина Андріївна Кочина,

*аспірантка кафедри цивільного права навчально-наукового
юридичного інституту Прикарпатського національного
університету імені Василя Стефаника*

РОЗМЕЖУВАННЯ ПОНЯТЬ «ВОЛЯ ЮРИДИЧНОЇ ОСОБИ» ТА «ВОЛЯ УЧАСНИКА(ІВ) ЮРИДИЧНОЇ ОСОБИ»

Однією з ознак цивільних правовідносин є вільне волевиявлення їх учасників (ст. 1 ЦК України), зокрема щодо регулювання правочинів застосовується поняття «справжня воля особи», хоча у жодній нормі поняття не розкривається. В теорії цивільного права та на практиці ця обставина поставила низку питань, пов'язаних із застосуванням поняття «воля» відносно юридичної особи, адже проблематика пов'язана зі співвідношення її власної волі з волею її учасників.