УДК 620.2:637.1:502.174.3

Ягольник С. Г.
svitlana.h.yaholnyk@lpnu.ua, ORCID ID: 0000-0002-4577-2907
Researcher ID: LJM-1327-2024
к.т.н., доцент кафедри підприємництва та екологічної експертизи товарів, Національний університет «Львівська політехніка», м. Львів

Пліш М. Р.
marta.plish.pt.2023@lpnu.ua, ORCID ID: 0009-0008-3515-5607
студентка, Національний університет «Львівська політехніка», м. Львів

ЕКОЛОГІЧНА СЕРТИФІКАЦІЯ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

Анотація. *У статті здійснено наукове дослідження впливу екологічної сертифікації на підвищення рівня конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної промисловості України в умовах економічних трансформацій, євроінтеграційних реформ та воєнних шоків у 2015–2025 роках із прогнозом розвитку галузі на 2026 рік. Розвиток агропромислового сектору відбувався під впливом Угоди про асоціацію та ЗВТ з ЄС, обов'язкового впровадження системи HACCP (ISO 22000), пандемії COVID-19 та критичних руйнувань виробничої, сировинної й енергетичної бази внаслідок повномасштабного воєнного вторгнення. Проаналізовано структурні зміни ринку м'ясопереробки, зокрема скорочення кількості операторів з понад 690 у 2016 році до понад 300 підприємств у 2020–2025 роках, що зумовило зростання концентрації виробництва та реконфігурацію асортименту. Досліджено стан географічного розміщення регіональних виробників, їхнє сировинне забезпечення, технологічну оснащеність та специфіку формування споживчих властивостей продукції. Проаналізовано підприємства, які пройшли екологічну сертифікацію життєвого циклу за ДСТУ ISO 14024 та стандартом СОУ ОЕМ 08.002.03.069:2020 із правом використання екомаркування «Зелений журавлик». З'ясовано, що із шести суб'єктів господарювання у Реєстрі екологічних сертифікатів програми «Зелений журавлик» п'ять отримали документи вперше після 2022 року. Оцінено переваги екомаркування І типу: підтвердження екологічності товарів для споживачів, створення переваг у закупівлях Prozorro, оптимізація ресурсоємності та спрощення виходу на ринки ЄС завдяки членству у Global Ecolabelling Network (GEN). На основі SWOT-аналізу оцінено потенціал провідних підприємств (ПрАТ «МХП», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТДВ «М'ясокомбінат "Ятрань"») щодо впровадження стандарту ISO 14024. Визначено сильні сторони (вертикальна інтеграція, стандарти BRCGS, GLOBAL G.A.P., FSSC 22000) та стримувальні чинники (капіталоємність аудиту, відходи тваринництва, епізоотичні ризики, енергетична нестабільність). Обґрунтовано напрями державної підтримки: пільгове кредитування, податкові преференції на імпорт обладнання, часткова компенсація витрат на екосертифікацію, пріоритет у публічних закупівлях та боротьба з грінвошингом. Синергія рішень бізнесу та державної політики є запорукою післявоєнного екологічного відновлення галузі.*

Ключові слова: м'ясопереробна промисловість, конкурентоспроможність, товарознавчо-екологічний аналіз, «Зелений журавлик», ISO 14024, життєвий цикл продукції, екосертифікація.

© Ягольник С. Г., Пліш М. Р., 2026
Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

Yaholnyk Svitlana
svitlana.h.yaholnyk@lpnu.ua, ORCID ID: 0000-0002-4577-2907
PhD in Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Entrepreneurship and Ecological Expertise of Commodities, Lviv Polytechnic National University, Lviv

Plish Marta
marta.plish.pt.2023@lpnu.ua, ORCID ID: 0009-0008-3515-5607
Student, Lviv Polytechnic National University, Lviv

ENVIRONMENTAL CERTIFICATION AS A FACTOR IN ENHANCING THE COMPETITIVENESS OF UKRAINIAN MEAT PROCESSING ENTERPRISES

Abstract. *This article presents a scientific study on the impact of environmental certification on enhancing the overall competitiveness of Ukrainian meat processing enterprises amid economic transformations, European integration reforms, and military shocks during 2015–2025, with a development forecast for 2026. Sector development occurred under the influence of the EU Association Agreement and DCFTA, mandatory implementation of HACCP (ISO 22000) systems, COVID-19 pandemic distortions, and severe wartime damage to manufacturing infrastructure, raw material bases, and energy supply networks. Structural market shifts were analyzed, particularly the reduction in active market operators from over 690 entities in 2016 to around 300 enterprises in 2020–2025, leading to higher market concentration and assortment reconfiguration. The study examined the current geographical distribution of key regional processors, their raw material supply, technological equipment, and finished product properties. Special focus was given to enterprises certified under DSTU ISO 14024 and standard SOU OEM 08.002.03.069:2020 with the right to use the "Green Crane" label. It was revealed that among the six certified entities in the "Green Crane" registry, five obtained certification after 2022. The advantages of Type I eco-labeling were evaluated: verifying ecological safety for consumers, strengthening non-price advantages in Prozorro green procurement, optimizing resource intensity, and facilitating EU market access via Global Ecolabelling Network (GEN) membership. Based on a comparative SWOT analysis, the potential of leading enterprises (MHP SE, Globyntsi Meat Factory LLC, Meat Factory Yatran PJSC) for ISO 14024 life cycle certification was evaluated. Key strengths (vertical integration, BRCGS, GLOBAL G.A.P., FSSC 22000 compliance, circular economy practices) and constraints (high audit costs, waste management, epizootic risks, energy instability) were identified. State support mechanisms were justified: concessional financing, tax incentives for eco-equipment import, certification audit cost reimbursement, procurement priority, and greenwashing liability. Combining business strategies and state incentive policies forms the foundation for post-war green recovery and sustainable development.*

Keywords: meat processing industry; competitiveness; environmental product assessment; Green Crane environmental label; ISO 14024; product life cycle; environmental certification.

JEL Classification: L66, Q56, M31
DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1256-2026-50-24

Постановка проблеми. На сучасному етапі розвитку світової та національної економіки аналіз конкурентоспроможності продовольчих товарів зазнає фундаментальних трансформацій. В умовах глобальних змін екологічний статус товарів для споживачів набуває особливого значення. Для м'ясопереробної промисловості України – однієї з найбільш ресурсомістких та стратегічно важливих галузей агропродовольчого сектору – проблема комплексного товарознавчо-екологічного аналізу та підтвердження безпечності технологічних процесів через інструменти сертифікації постає особливо гостро [1]. Проте формування та аналізу конкурентного потенціалу вітчизняних м'ясопереробних підприємств за останнє десятиліття (2015–2025 рр.) відбувалося під впливом послідовних руйнівних

шоків: від тривалих логістичних деформацій і жорстких ветеринарно-санітарних обмежень періоду пандемії COVID-19 до критичного пошкодження сировинної бази, логістичних ланцюгів та енергетичної інфраструктури в умовах повномасштабного воєнного стану [2].

Таким чином, розробка науково обґрунтованих товарознавчо-екологічних підходів до аналізу конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств має стратегічне значення для практичного відновлення, екологічної модернізації та євроінтеграційного прориву аграрного сектору економіки України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питаннями якості, екологічної безпеки та конкурентоспроможності харчових продуктів у різний час займалося багато вітчизняних та закордонних учених. Проте через нові кризи напрями цих досліджень зараз активно змінюються. Вплив збройної агресії російської федерації на загальний стан забезпечення продовольчої безпеки, деформацію аграрних ринків та функціонування критичної інфраструктури АПК описано в працях Гирича С., Ковальчука М. В., Петренка О. С. та інших [3, 4]. Проте, попри наявність цих вагомих робіт, питання глибинних структурних змін, яких зазнала саме м'ясопереробна галузь України за останнє десятиліття (2015–2025 рр.), а також особливості практичного впровадження екологічного маркування «Зелений журавлик» та аналізу життєвого циклу продукції (за стандартом ISO 14024) в умовах форс-мажорних інфраструктурних, сировинних та енергетичних шоків воєнного часу все ще вивчені недостатньо.

Методи досліджень. У процесі дослідження використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів, зокрема методи аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, систематизації, і товарознавчо-аналітичний методи. Для аналізу передумов упровадження екологічної сертифікації та маркування м'ясопереробними підприємствами застосовано порівняльний SWOT аналіз технологічних, інституційних, сировинних та екологічних характеристик виробників із урахуванням вимог стандарту ISO 14024 та концепції аналізу життєвого циклу продукції.

Постановка завдання. Метою статті є порівняльний аналіз стану й потенціалу м'ясопереробної галузі, яка зазнала послідовного впливу нормативно-інтеграційних реформ, пандемії COVID-19 та деструктивних факторів воєнного стану за останнє десятиліття (2015–2025 рр.) та прогноз на 2026 р. А також аналіз географічного розміщення найбільших та найвідоміших регіональних м'ясопереробних підприємств та екосертифікованих суб'єктів господарювання, та визначення ряду підприємств, які в короткостроковій перспективі мають технологічний та інституційний потенціал для проходження екологічної сертифікації життєвого циклу продукції.

Виклад основного матеріалу дослідження. За останнє десятиліття (2015–2025 рр.) м'ясопереробна промисловість України пройшла непростий шлях. Кількісний склад операторів ринку зазнав стрімкого скорочення, що безпосередньо вплинуло на рівень концентрації виробництва, трансформацію асортименту, специфіку формування споживчих властивостей готових товарів та можливості екологічної сертифікації їхнього життєвого циклу. Ретроспективний моніторинг дозволяє чітко зафіксувати динаміку змін виробничих потужностей у розрізі ключових часових точок за останнє десятиліття. Період адаптації для імплементації умов Поглибленої та всеосяжної зони вільної торгівлі (ЗВТ) з ЄС розпочався 1 січня 2016 року, коли Угода про асоціацію почала тимчасово застосовуватися у торговельній частині. У цей час в Україні офіційно функціонувало близько 690 м'ясопереробних підприємств [5]. Галузь характеризувалася високою питомою вагою дрібних і середніх регіональних м'ясокомбінатів та забійних цехів, значна частина яких мала морально застарілу матеріально-технічну базу та залежала від сировини з високим рівнем ветеринарно-санітарних ризиків, що постачалася з приватного сектору (господарств населення).

Впровадження системи НАССР з 20 вересня 2019 року фундаментально змінило м'ясопереробну галузь України [2], перевівши її з радянських стандартів контролю кінцевої продукції на європейську модель попередження ризиків на кожному етапі – від забою тварин та обвалювання напівфабрикатів до термічного оброблення й пакування готових виробів.

На ринку м'яса і м'ясопродуктів в Україні станом на 2020 рік діяло понад 300 м'ясопереробних підприємств [6] але інфраструктурні та воєнні шоки з початку

2022 р. призвели до вимушеної реконфігурації м'ясопереробної галузі України. Провідні підприємства в східних, південних та північних областях, які формували вагому частку ринку та визначали експортний потенціал країни, зазнали значних руйнувань або повної ліквідації. Так, наприклад, в Індустріальному районі Харкова в м'ясокомбінат в ніч на 17.06.2022 року влучила ракета Х-59. Було повністю зруйновано цехи обвалки, підстанцію та спецтехніку [7]. Унаслідок російського обстрілу Тернополя 1.05.2026 року було зруйновано ТОВ «Агровіта», яке спеціалізувалося на виробництві м'ясної продукції та ковбасних виробів [8].

У табл. 1 наведені найбільші та найвідоміші регіональні м'ясопереробні підприємства (відібрані за обсягами виробництва, впізнаваністю бренду та регіональним представництвом) [9], де промислове виробництво та великі потужності зберегли стабільну операційну діяльність в умовах воєнного часу.

Таблиця 1

Найбільші та найвідоміші регіональні м'ясопереробні підприємства України

№	Область	Назва підприємства	Стандарти якості і безпечності	Приклади товарів
1	Дніпропетровська	ТОВ «М'ясокомбінат "Алан"»	HACCP, ISO 22000	Ковбаси варені, сирокопчені та варено-копчені, сосиски тощо
2	Житомирська	ТОВ «Житомирський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000	Варені, напівкопчені та сирокопчені ковбаси, шинка, сардельки тощо
3	Кіровоградська	ТДВ «М'ясокомбінат "Ятрань"»	HACCP, ISO 22000	Варені, сирокопчені ковбаси, дитяча серія м'ясних продуктів тощо
4	Полтавська	ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000	Варені, сирокопчені ковбаси, сосиски, тощо
5	Львівська	ТОВ «Барком»	HACCP, ISO 22000	Свіже м'ясо, ковбаси, напівфабрикати тощо
6	Харківська	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	ISO 22000	Ковбаси, сосиски, сардельки тощо
7	Тернопільська	ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000	М'ясо охолоджене паштети консерви, тушонка, ковбаси тощо
8	Волинська	ТзОВ «Забіяка»	HACCP, ISO 22000	М'ясні делікатеси, паштети, сосиски тощо
9	Вінницька	ТОВ «Вінницька птахофабрика»	HACCP, ISO 22000	М'ясо птиці, ковбаси, напівфабрикати, тощо
10	Київська	ТОВ «Київський м'ясокомбінат»	ISO 22000	М'ясо охолоджене, напівфабрикати, тощо
11	Рівненська	ТОВ «Полісся»	HACCP, ISO 22000	Ковбаси, напівфабрикати, тощо
12	Івано-Франківська	ПАТ «Івано-Франківський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000	М'ясо птиці, фарш, напівфабрикати тощо
13	Хмельницька	ТОВ «Проскурів-Агро»	ISO 22000	Натуральні копченості, ковбаси тощо
14	Чернівецька	ТОВ «Буковинський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000	М'ясні рулети, шинка, ковбаси тощо
15	Черкаська	ТОВ «Черкаський м'ясокомбінат»	HACCP, ISO 22000 ISO 9001	Сосиски, ковбаси, напівфабрикати тощо
16	Закарпатська	ТОВ «Закарпатські ковбаси»	FSSC 22000	Ковбаси, шинка, напівфабрикати, тощо

Джерело: складено за [9]

Як видно з табл. 1 м'ясна галузь в Україні характеризується високим рівнем територіальної представленості. Ключові оператори ринку рівномірно представлені майже в усіх регіонах країни, що сприяє забезпеченню високого рівня продовольчої безпеки та стійкості. Але високий рівень конкуренції заохочує підприємства постійно модернізувати технологічні лінії, розширювати асортимент, і шукати нові шляхи розвитку, оскільки значна частина споживачів віддає дедалі більшу перевагу продукції з підтвердженими екологічними характеристиками. Так, за даними чинного Реєстру екологічних сертифікатів програми «Зелений журавлик» (ДСТУ ISO 14024), серед м'ясопереробних підприємств України екомаркування за стандартом СОУ ОЕМ 08.002.03.069:2020 «Продукти перероблляння молока та м'яса» мають лише кілька виробників (табл. 2) [10]. Хоча ці підприємства за своїми обсягами та масштабами виробництва не такі великі, як представлені в табл. 1 регіональні гіганти, проте саме вони демонструють високу гнучкість і готовність до екологічної трансформації бізнесу.

Як видно з табл. 2 представлений перелік включає шість суб'єктів господарювання, які за своєю організаційно-правовою формою та масштабами діяльності чітко діляться на три фізичні особи-підприємці малого бізнесу та три товариства з обмеженою відповідальністю середнього та великого бізнесу. Визначальним є той факт, що попри воєнний стан серед підприємств, внесених до чинного Реєстру екологічних сертифікатів, п'ять із шести вперше отримали сертифікати «Зелений журавлик» після 2022 року. Головним чинником отримання екосертифікату стало забезпечення суворого екологічного контролю на всіх етапах виробництва м'ясних продуктів, що повністю задовольнило сучасні вимоги внутрішнього та зовнішнього ринків безпечними харчовими продуктами.

На внутрішньому ринку України споживач отримує незалежне й офіційне підтвердження безпечності продукту замість безпідставних написів «еко» чи «біо». Крім того, наявність сертифіката ISO 14024 могла б надати виробникам пряму конкурентну перевагу у зелених публічних закупівлях через систему Prozorro, де державні установи мають право висувати екологічні вимоги до постачальників харчових продуктів. З позицій внутрішньої ефективності виробництва сертифікація за вимогами СОУ ОЕМ заохочує підприємства аналізувати весь життєвий цикл продукції, що веде до зниження енергоємності, раціонального використання ресурсів та глибокої переробки відходів, суттєво підвищуючи загальну економічну стійкість заводів. На зовнішньому ринку екомаркування працює як ефективний інструмент некомерційної конкуренції адже програма «Зелений журавлик» є членом Global Ecolabelling Network (GEN), що сприяє міжнародному визнанню системи екологічного маркування, і його наявність спрощує проходження митних, технічних та санітарних бар'єрів при експорті до країн Європейського Союзу.

Проведений аналіз свідчить, що отримання екомаркування «Зелений журавлик» – це результат системної роботи комплексного оновлення технології та обладнання на кожному етапі створення продукту. На нашу думку, на сучасному ринку м'ясних товарів України є кілька підприємств, які спираючись на сертифікати якості, логістичний потенціал, потужність виробництва, технологічну базу та наявність у портфелі брендів лінійок преміальної або дитячої продукції, можуть розглядатися як потенційні кандидати на здобуття екомаркування «Зелений журавлик» в найближчій перспективі.

Таблиця 2

М'ясопереробні підприємства, які мають екомаркування «Зелений журавлик»

№	Підприємство	Регіон	Дата первинної сертифікації
1	ФОП Якімець Віктор Іванович	Житомирська область	18.11.2021 року
2	ФОП Білан Антон Борисович	Вінницька область	15.11.2023 року
3	ФОП Даніхіа Лаша Омарович	Житомирська область	15.12.2023 року
4	ТОВ «ЮТІТРЕЙД»	Полтавська область	22.02.2024 року
5	ТОВ «ОХТИРКА-М'ЯСОПРОДУКТ»	Сумська область	25.04.2024 року
6	ТОВ «ЛУЦЬКА АГРАРНА КОМПАНІЯ»	Волинська область	17.12.2025 року

Джерело: складено за Реєстром екологічних сертифікатів [10]

Для обґрунтування висунутої гіпотези нами було здійснено товарознавчо-екологічний добір підприємств, які наразі не мають маркування «Зелений журавлик», але володіють необхідним ресурсним базисом для його отримання в короткостроковій перспективі. Результати скороченого SWOT аналізу передумов екосертифікації цих підприємств наведено у табл.3. Оскільки охопити весь спектр вітчизняних м'ясопереробних підприємств у межах однієї публікації неможливо, для детального аналізу було відібрано трьох товаровиробників – ПрАТ «МХП», «Глобино» та ТДВ «М'ясокомбінат Ятрань», які наразі мають найвищу технологічну готовність до сертифікації за стандартом ISO 14024.

Порівняльний SWOT-аналіз показав (табл. 3), що всі три підприємства мають високий технологічний потенціал для проходження сертифікації ISO 14024, однак основними стримувальними чинниками залишаються значні фінансові витрати, ризики воєнного часу та посилення екологічних вимог ЄС. Але для масового переходу вітчизняних м'ясопереробних підприємств на стандарти екомаркування I типу відповідно до ISO 14024 зусиль виключно бізнесу буває недостатньо.

Держава могла б виступити головним інституційним та економічним чинником [14], та створити сприятливе регуляторне середовище та дієву систему мотиваційних стимулів для виробників. Першочерговим кроком у цьому напрямі є фінансово-економічне стимулювання, оскільки комплексна модернізація виробництва потребує значних капіталовкладень. Урядові структури можуть запровадити цільові програми пільгового кредитування та надання податкових преференцій, зокрема тимчасове зниження ставки податку на прибуток або звільнення від сплати мита на імпорт високотехнологічного м'ясопереробного й екологічного обладнання, аналогів якого не виробляють в Україні. Крім того, дієвим кроком буде запуск механізму часткової державної компенсації витрат бізнесу безпосередньо на проходження самої процедури екологічного аудиту, що суттєво знизить фінансовий бар'єр для середніх регіональних м'ясопереробних підприємств. Регуляторні преференції та розвиток внутрішнього ринку з боку держави мають забезпечити пряму комерційну вигоду для «зелених» виробників.

Законодавче закріплення вимоги, згідно з якою наявність екомаркування I типу, зокрема знаку «Зелений журавлик», надає підприємству додаткові бали або пріоритет під час тендерів на постачання м'ясної продукції та напівфабрикатів до закладів освіти, охорони здоров'я чи силових структур, створить додаткові можливості збуту. Окрім цього, на законодавчому рівні необхідно посилити інструменти боротьби з грінвошингом, тобто псевдоекологічним маркуванням. Жорстка заборона безпідставного необґрунтованого використання на етикетках ковбас і м'ясних делікатесів написів на кшталт «екологічний», «біо» чи «натуральний» без наявності офіційного сертифіката відповідності захистить сумлінних м'ясовиробників від недобросовісної конкуренції та суттєво підвищить довіру українських споживачів до справжніх екомаркувань.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Проведений аналіз розвитку м'ясопереробної галузі України засвідчив, що впродовж 2015–2025 рр. її функціонування відбувалося під впливом євроінтеграційних реформ, запровадження системи HACCP, пандемії COVID-19 та повномасштабної війни. Незважаючи на втрату частини виробничих потужностей, провідні підприємства галузі зберегли виробничу діяльність та продовжують адаптацію до сучасних вимог ринку.

Встановлено, що наразі лише 6 вітчизняних підприємств отримали екологічний сертифікат «Зелений журавлик», причому переважна більшість із них пройшли процедуру первинної сертифікації вже в умовах повномасштабної війни, що підтверджує адаптивність бізнесу та наявність попиту на безпечну продукцію.

Встановлено, що екологічне маркування I типу, що здійснюється відповідно до принципів ДСТУ ISO 14024 є перспективним інструментом підвищення конкурентоспроможності виробників, оскільки сприяє зміцненню довіри споживачів та підвищити експортний потенціал підприємств. На підставі порівняльного аналізу технологічних, організаційних та екологічних характеристик визначено підприємства, які мають високі передумови для проходження екологічної сертифікації найближчим часом. Але водночас масштабування екологічного маркування у м'ясопереробній промисловості потребує комплексної зовнішньої підтримки.

Таблиця 3

SWOT аналіз передумов екологічної сертифікації провідних м'ясопереробних підприємств України

Підприємство та ТМ	Strong (Сильні сторони)	Weak (Слабкі сторони)	Opportunities (Можливості)	Threats (Загрози)
ПрАТ «МХП» (Черкаська та Вінницька обл., ТМ «Наша Ряба»)	1)Наявність міжнародних сертифікатів BRCGS, GLOBAL G.A.P., ISO 22000. 2) Повна вертикальна інтеграція та власна сировинна база. 3) Досвід упровадження циркулярної економіки (біогазові комплекси).	1)Складність оцінювання життєвого циклу (LCA) через гігантські масштаби вирощування птиці. 2) Екологічні ризики (утилізація посліду, значні обсяги використання води). 3) Орієнтація на масовий сегмент, чутливий до цін.	1) Переробка 100% органічних відходів у біогаз, біодобрива та «зелену» енергію. 2) Домінування у «зелених» публічних закупівлях Prozorro. 3) Спрощений вихід на ринки ЄС за рахунок екомаркування I типу.	1) Високі фінансові та часові витрати на екологічний аудит усіх виробничих майданчиків. 2) Посилення європейських вимог до «вуглецевого сліду» 3) Втрата потужностей або логістичні шоки воєнного стану.
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (Полтавська обл., ТМ «Глобино»)	1) Сертифікація FSSC 22000. 2) Модернізовані локальні очисні споруди стічних вод. 3) Власний сертифікований племінний свинокомплекс. Розвинена власна дистрибуційна мережа.	1) Значні витрати на нейтралізацію та утилізацію відходів свинарства відповідно до строгих вимог СОУ. 2) Залежність від енергоємних технологій глибокої переробки.	1) Оптимізація споживання води/газу та повний перехід на упаковку, що підлягає рециклінгу. 2) Залучення «зеленого» кредитування та грантів на екомодернізацію. 3) Запуск окремої «еко-лінійки» м'ясних делікатесів.	1) Епізоотичні ризики (африканська чума свиней – АЧС). 2) Дестабілізація сировинного ланцюга та енергетична нестабільність в умовах війни.
ТДВ «М'ясокомбінат "Ятрань"» (Кіровоградська обл., ТМ «Ятрань»)	1) Сертифікація HACCP (ISO 22000), відзнака AUDIT of SALES. 2) Інноваційність: першими масово запустили вироби без глутамату, фосфатів та барвників («Ятранчик»). 3) Високий рівень лояльності споживачів до безпеки бренду.	1) Залежність від зовнішніх постачальників м'ясної сировини 2) Вища частка витрат на сертифікацію у собівартості одиниці продукції через менший масштаб.	1) Повна відмова від синтетичних добавок в усьому асортименті. 2) Лідерство у сегментах дитячого та преміального екохарчування. 3) Формування крафтових та органічних серій ковбасних виробів.	1) Падіння купівельної спроможності населення та орієнтація споживачів на дешевший сегмент. 2) Ціновий тиск з боку агрохолдингів-гігантів.

Джерело: розроблено автором

Формування сприятливого регуляторного середовища є вирішальною умовою для масштабування екологічної сертифікації у м'ясопереробній галузі, що передбачає запровадження державних програм пільгового кредитування заходів екомодернізації, механізму часткової компенсації витрат суб'єктів господарювання на проходження

процедур сертифікації, надання законодавчих преференцій екосертифікованій продукції під час здійснення державних закупівель для потреб соціальної сфери, а також посилення нормативно-правової відповідальності за використання «грінвошингу» (псевдоекологічного маркування). Реалізація зазначених заходів комплексної державної підтримки створить потужні економічні та інституційні стимули для м'ясопереробних підприємств, що суттєво підвищить їхню зацікавленість у проходженні сертифікації життєвого циклу продукції за стандартом ДСТУ ISO 14024 та отриманні офіційного екологічного маркування «Зелений журавлик». Синергія внутрішніх управлінських рішень бізнесу та державної стимулюючої політики створить передумови не лише для виживання та стабілізації галузі, а й для її повоєнного екологічного відновлення на засадах сталого розвитку.

Проведення кількісних розрахунків економічної ефективності впровадження стандарту ISO 14024 та обґрунтування бюджетних витрат на державну підтримку м'ясопереробних підприємств є ключовою метою та напрямом наших наступних досліджень.

ЛІТЕРАТУРА

1. Коляда А. Л. Аналіз сучасного стану м'ясопереробної галузі України. *Статистика України.* 2016. № 1. С. 66–71.

2. Беляєв Є. С. Структурно-функціональний аналіз ринку м'ясопереробної промисловості України. *Актуальні питання у сучасній науці. Серія «Економіка».* 2025. № 8 (38). С. 20–34. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-8(38)-20-34

3. Вакуленко В. Л., Мялковський В. А., Юнтао Л. Шляхи підвищення ефективності управління витратами виробництва продукції рослинництва в умовах воєнного стану. *Підприємництво і торгівля.* 2024. Вип. 40. С.14–19.URL:http://journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/1569 (дата звернення: 15.07.2026).

4. Жарун О. В., Чернега І. І., Непочатенко О. А. Проблеми підприємств торгівлі в умовах воєнного стану та шляхи їх вирішення. *Підприємництво і торгівля.* 2026. Вип. 48. С. 58–64. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1256-2026-48-7

5. Коваленко О. В., Лисенко Г. П. Попит на м'ясо і його споживання в регіонах України та у світі: актуальні тенденції. *Продовольчі ресурси.* 2017. № 8. С. 131–139.

6. Петков О. І. Огляд ринку м'яса та м'ясної продукції в Україні. *Причорноморські економічні студії.* 2020. Вип. 54. С. 131–135. DOI: https://doi.org/10.32843/bses.54-21

7. У Харкові ракетним обстрілом ворог зруйнував м'ясокомбінат. *Укрінформ.* 2022. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3508829-u-harkovi-raketnim-obstrilom-vorog-zruynuvav-masokombinat-policia.html\

8. Російські «шахеди» знищили виробництво ковбас у Тернополі. *LIGA.net*. 2026. URL: https://biz.liga.net/ua/other-industries/news/rosiyski-shakhedy-znyshchyly-vyrobnytstvo-kovbas-u-ternopoli-zbytky-otsinyly-u-1-mln-foto.

9. Підприємства України. Платформа для просування бізнесу. Виробництво м'ясних продуктів. *UA-Region*. 2025. URL: https://www.ua-region.com.ua/kved/10.13?start_page=31 (дата звернення: 19.07.2026).

10. Офіційний сайт Всеукраїнської громадської організації «Жива планета». 2026. URL: https://www.ecolabel.org.ua (дата звернення: 19.07.2026).

11. Наша ряба: офіційний сайт. 2026. URL: https://ryaba.ua/about-ryaba/ (дата звернення: 19.07.2026).

12. ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»: офіційний сайт. 2026. URL: https://corp.globino.ua/ (дата звернення: 19.07.2026).

13. ТДВ «М'ясокомбінат "Ятрань"»: офіційний сайт. 2026. URL: https://www.yatran.com/pro-nas/ (дата звернення: 19.07.2026).

14. Васильців Т. Г., Васильців Г. В. Соціальна відповідальність влади, бізнесу, науки та громадськості. *Підприємництво і торгівля.* 2022. № 33. С. 31–38. DOI: https://doi.org/10.36477/2522-1256-2022-33-04

REFERENCES

1. Koliada A. L. (2016) Analiz suchasnoho stanu miasopererobnoi haluzi Ukrainy [Analysis of the current state of the meat processing industry of Ukraine]. *Statystyka Ukrainy – Statistics of Ukraine*, no. 1, pp. 66–71.

2. Beliaiev Ye. S. (2025) Strukturno-funktsionalnyi analiz rynku miasopererobnoi promyslovosti Ukrainy [Structural and functional analysis of the meat processing industry market in Ukraine]. *Aktualni pytannia u suchasnii nautsi. Seriia "Ekonomika" – Current Issues in Modern Science. Series "Economics"*, no. 8 (38), pp. 20–34. DOI: https://doi.org/10.52058/2786-6300-2025-8(38)-20-34

3. Vakulenko V. L., Mialkovskyi V. A., Yuntao L. (2024) Shliakhy pidvyshchennia efektuvnosti upravlinnia vytratamy vyrobnytstva produktsii roslynnytstva v umovakh voiennoho stanu [Ways to increase the efficiency of crop

production cost management under martial law]. *Pidpryiemnytstvo i torhivlia – Entrepreneurship and Trade*, vol. 40, pp. 14–19. Available at: http://journals-lute.lviv.ua/index.php/pidpr-torgi/article/view/1569 (accessed July 15, 2026)

4. Zharun O. V., Cherneha I. I., Nepochatenko O. A. (2026) Problemy pidpryiemstv torhivli v umovakh voiennoho stanu ta shliakhy ikh vyrishennia [Problems of trade enterprises under martial law and ways to solve them]. *Pidpryiemnytstvo i torhivlia – Entrepreneurship and Trade*, vol. 48, pp. 58–64. DOI: https://doi.org/10.32782/2522-1256-2026-48-7

5. Kovalenko O. V., Lysenko H. P. (2017) Popyt na miaso i yoho spozhyvannia v rehionakh Ukrainy ta u sviti: aktualni tendentsii [Demand for meat and its consumption in the regions of Ukraine and in the world: current trends]. *Prodovolchi resursy – Food Resources*, no. 8, pp. 131–139.

6. Petkov O. I. (2020) Ohliad rynku miasa ta miasnoi produktsii v Ukraini [Overview of the meat and meat products market in Ukraine]. *Prychornomorski ekonomichni studii – Black Sea Economic Studies*, vol. 54, pp. 131–135. DOI: https://doi.org/10.32843/bses.54-21

7. Ukrinform (2022) *U Kharkovi raketnym obstrilom voroh zruinuvav miasokombinat* [In Kharkiv, the enemy destroyed a meat processing plant with rocket fire]. Available at: https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/3508829-u-harkovi-raketnim-obstrilom-vorog-zruynuvav-masokombinat-policia.html

8. LIGA.net (2026) *Rosiiski "shahedy" znyshchyly vyrobnytstvo kovbas u Ternopoli* [Russian "shaheds" destroyed sausage production in Ternopil]. Available at: https://biz.liga.net/ua/other-industries/news/rosiyski-shakhedy-znyshchyly-vyrobnytstvo-kovbas-u-ternopoli-zbytky-otsinyly-u-1-mln-foto

9. UA-Region (2025) *Pidpryiemstva Ukrainy. Platforma dlia prosuvannia biznesu. Vyrobnytstvo miasnykh produktiv* [Enterprises of Ukraine. Business promotion platform. Production of meat products]. Available at: https://www.ua-region.com.ua/kved/10.13?start_page=31 (accessed July 19, 2026)

10. All-Ukrainian NGO "Living Planet" (2026) *Ofitsiinyi sait Vseukrainskoi hromadskoi orhanizatsii "Zhyva planeta"* [Official website of the All-Ukrainian Non-Governmental Organization "Living Planet"]. Available at: https://www.ecolabel.org.ua (accessed July 19, 2026)

11. Nasha Ryaba (2026) *Nasha Ryaba: ofitsiinyi sait* [Nasha Ryaba: official website]. Available at: https://ryaba.ua/about-ryaba/ (accessed July 19, 2026)

12. LLC "Globyntsi Meat Factory" (2026) *TOV "Hlobynskyi miasokombinat": ofitsiinyi sait* [LLC "Globyntsi Meat Factory": official website]. Available at: https://corp.globino.ua/ (accessed July 19, 2026)

13. PJSC "Meat Factory Yatran" (2026) TDV *"Miasokombinat "Yatran"": ofitsiinyi sait* [PJSC "Meat Factory Yatran": official website]. Available at: https://www.yatran.com/pro-nas/ (accessed July 19, 2026)

14. Vasyltsiv T. H., Vasyltsiv H. V. (2022) Sotsialna vidpovidalnist vlady, biznesu, nauky ta hromadskosti [Social responsibility of government, business, science and public]. *Pidpryiemnytstvo i torhivlia – Entrepreneurship and Trade*, no. 33, pp. 31–38. DOI: https://doi.org/10.36477/2522-1256-2022-33-04

Дата надходження статті: 01.08.2026
Дата прийняття статті: 10.09.2026
Дата публікації статті: 09.11.2026