



ГОЛОВНА АГРОПОЛІТИКА РОЗВИТОК ТЕРИТОРІЙ ГЕРОЇ НАШОГО ЧАСУ ЗЕМЕЛЬНЕ ПИТАННЯ РОСЛИННИЦТВО ТВАРИННИЦТВО ВІДВЕРТО КАЖУЧИ

ГОСПОДАРЮ НА ЗАМІТКУ ЗАПИТУЙТЕ-ВІДПОВІДАЄМО НАШІ КОНКУРСИ ТВОРЧИСТЬ ЧИТАЧІВ ДЖЕРЕЛА АНОНСИ ОБ'ЯВИ РІДНОГО СЕЛА ВІДЕО

45 ВИРОБНИКІВ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПОКАЗАЛИ ДЕПУТАТАМ ЧИМ ГОДУВАТИ НАРОД



Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» набрав чинності ще на початку 2014 року, однак і досі залишається невирішеною низка питань щодо недобросовісної конкуренції, маркування, розширення зовнішніх ринків тощо.

Сподіваючись, що нардепи розглянуть зміни до закону ще до кінця четвертої парламентської сесії, виробники органічних продуктів вирішили продемонструвати свої здобутки наочно і 7 липня у Верховній Раді влаштували виставку «Organic made in Ukraine». Вирощені та виготовлені із забезпеченням натуральних властивостей, по органічним регламентам, харчові продукти (молоко, морозиво, ковбаси, сири, яйця, овочі, ягоди, соки, крупи, олії, борошно, хліб та печиво) можна було дегустувати, так би мовити, без відриву від законотворчого процесу. Відчути на смак різницю з неорганічними продуктами, які продаються в звичайних магазинах.

– Де-юре наш закон щодо органічного виробництва існує, а де-факто не працює, бо не всі необхідні для цього підзаконні акти розроблені, – зауважує Катерина Шор, менеджер проектів Міжнародної благодійної організації «Інформаційний центр «Зелене досьє». –

ЯК ОФОРМИТИ ПЕРЕДПЛАТУ?

Завантажити свіжий номер у PDF

№7 (128) 12 квітня 2017 р.



Настав час нарешті гармонізувати українське законодавство з європейським. Запровадити вітчизняну органічну сертифікацію та маркування, та розібратися з товарами, які маркуються як «еко», «біо», а по суті, часто є псевдоорганікою.

За інформацією організаторів виставки, можливості України щодо виробництва органічної продукції необмежені. Однак наразі тільки 1% всіх сільськогосподарських земель країни використовується для її отримання. І це неправильно, бо з одного боку, вона є запорукою здоров'я громадян, а з іншого – товаром для внутрішнього ринку та експорту, яким цікавляться дедалі більше іноземців.

Як парне

– Органічне сире незбиране молоко виробляють у всіх областях: ПП «Галекс-агро» – у Житомирській, ТОВ «Старий Порицьк» – Волинській, ФГ «Тізеш» – Закарпатській, ПрАТ «ЕтноПродукт» і ПАФ «Тарасівка» – Чергінівській, ТОВ «Жива земля Потутори» – Тернопільській на інших, – зазначає Руслан Білик, координатор молочного напрямку швейцарсько-українського проекту «Розвиток органічного ринку в Україні». – Переробне підприємство ТОВ «Органік Мілк» має асортимент із 19 найменувань. Ферми, які постачають туди молоко, розташовані в радіусі 20 кілометрів від підприємства. Компанія ТМ «Рудь» ПАТ «Житомирський маслосадов» виробляє перше в Україні органічне морозиво і постачає його в Арабські Емірати та Ірак. Незначну кількість органічної молочки виробництва ТОВ «Органік Мілк» можна купити в Дубаї. З Європи є попит закуповувати в нас органічне масло вершкове і сухе молоко для кондитерської промисловості. Лише відкрите питання з отримання євро номеру для органічних операторів з переробки та відповідних квот. Перспективною в цьому плані є ферма ПП «Агроєкологія» з Полтавської області, яка в 2016 році отримала сертифікат на органічне сире молоко. У майбутніх проектах піонера органічного виробництва є будівництво власної переробки. Щодня вони відправляють 20 тонн сировини (молоко органічне сире незбиране) на завод компанії «PepsiCo» для виробництва дитячого молочного харчування бренду «Агуша». І попит на органічне весь час зростає.

Вичавили – і пий

Яблучно-буряковий, яблучно-гарбузовий, березово-яблучний, яблучно-морквяний, яблучно-чорносмородиновий... Микола Мисник, директор фермерського садівничого господарства «Золотий Пармен» із м. Короп Чернігівської області, пропонує спробувати соки, отримані шляхом прямого віджиму. І бажаючих, треба відзначити, не бракує. Єдиним люди не вдоволені – що на виставці не продаються. «Без консервантів, ароматизаторів, стабілізаторів!» – наголошує Микола Ілліч. – Вичавили, пастеризували за температури 82 градуси, щоб збереглися вітаміни, і запакували».

Залишки в господарстві подрібнюють і висушують, а потім продають пекарям як клітковину й природний барвник.

Сімейний кошик

Тетяна Яблонська – не тільки засновник ТОВ «Либідь-К», що виробляє курячі органічні яйця під власною ТМ "Світ Біо", а ще й натхненниця проекту «Сімейна Корзина органічних та місцевих продуктів». Принцип полягає в тому, що фермери напряму постачають власні продукти родинам з дітьми та всім бажаючим споживати органічні продукти. Через



Погода 22.04.17, вечір snoptik

Погода у Києві

+12° вологість: 37% тиск: 741 мм
вітер: 6 м/с, західний

[Погода у Харкові](#) [Погода у Луцьку](#)

соціальні мережі бажуючі повідомляють про намір отримувати комплект продуктів, що складається з базового набору, а потім, у п'ятницю зранку отримують свій замовлений умовний Кошик. Цю ідею 4 роки тому принесли в Україну французи, які живуть та працюють в Києві, для них це звичний формат закупівель, так працює міжнародний проект АМАР у Франції, США та інших країнах. Сьогодні ТМ "Світ Біо" постачає яйця курячі органічні цій спільноті а також просуває саму ідею Спільнокошту, адже, оплачуючи продукцію, споживачі тим самим підтримують маленького виробника, який стабільно постачає їм свою продукцію. Зі слів учасників проекту, комплекту продуктів "Органічного Кошика" вартістю 350 гривень середньої сім'ї вистачає на тиждень. У нього входять літр коров'ячого молока, півлітра кефіру, по 200 грамів м'якого сиру, сметани та вершкового масла, бездріжджовий хліб, випечений в печі, десяток курячих яєць, сезонні овочі, такі як огірки, томати, капуста, морква, салат, зелень. Загальна вага такого комплекту сягає, приблизно, 8 кг.

– Ті самі продукти можна придбати на базарі в бабці, але хто гарантуватиме їх походження та якість? – каже Тетяна. – А органічне виробництво передбачає сертифікацію, тобто, перевірку за європейським стандартом, а отже, і простежування процесу виробництва продукту від «А» до «Я», від землі до столу. Зараз годуємо до 40 сімей у Києві, приєднується до проекту Львів. Але наші можливості більші і ми сподіваємося, що до нас долучатимуться все більше свідомих українців, які хочуть якісно змінити своє життя і харчування на краще.

Власники ФГ «ВЕС» у с. Старики Житомирської області, брати Віталій і Євген Васяновичі – теж учасники проекту «Сімейний кошик органік». Пропонують козиний сир, овочі, частина яких вирощується на 20 сотках закритого ґрунту. Хазяйнують із 2004 року, але поживлення попиту на свою продукцію відчули тільки зараз. Оскільки в них відсутня логістика, ціни виставлять на 60-70% менші, ніж у конкурентів. Якщо порівнювати зі звичайними магазинними чи ринковими, то вони дорожчі на 30-40%. Та органічні продукти дійсно варті того. За дослідженнями вчених Національного медичного університету імені О.О. Богомольця, здоров'я дитини на 20% залежить від генетики, на 20% – умов життя, на 10% – лікування і 50% – харчування.

Ольга ЧЕРНЕНКО

Фото: Маркування органічних продуктів

Тетяна Ситник, організатор «Organic made in Ukraine», експерт із розвитку органічного ринку в Україні



ДОДАТИ НОВИЙ КОМЕНТАР

Коментар: *

[Включити редактор](#) [Детальніше про опції форматування](#)

САРТСНА

Дайте відповідь на це запитання, щоб ми знали що ви людина, а не робот.



Зберегти