

ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

Ю.В. Самойлик, к.е.н., доцент
Полтавська державна аграрна академія

Якість продукції – це першооснова забезпечення її конкурентоспроможності. Неякісна продукція швидко буде витіснена з ринку її аналогами, що мають кращі якісні характеристики. Особливо актуальним це питання є для харчових продуктів, які здебільшого є нееластичними за ціною. Останнім часом вимоги споживачів до якості харчової продукції суттєво зростають, про що свідчать результати маркетингових досліджень та опитувань. Це вимагає удосконалення менеджменту якості на аграрних підприємствах.

Досить складним питанням якості є для сільського господарства, оскільки дана продукція використовується на наступних етапах її обробки, тому властивості сільськогосподарської продукції переносяться на кінцевий продукт харчової промисловості.

Важливо розмежувати поняття “якість” та “безпе́чність” продукції, які взаємозалежні, але мають різний зміст. Якість – це комплексна характеристика властивостей об'єкта (у даному випадку продукції), які в сукупності та окремо відповідають нормативним та споживчим вимогам. Безпе́чність – це характеристика продукції, яка передбачає співвідносне порівняння вмісту елементів, які негативно впливають на життєдіяльність споживача, до їх нормативного значення у певному обсязі продукції. Отже, саме безпе́чність продукції закладено в основу якості, удосконалення якої немає меж.

У сільському господарстві безпе́чність продукції можна опосередковано ідентифікувати з її екологічністю, оскільки саме вміст залишків пестицидів, гербіцидів та фунгіцидів формує критерії оцінки продукції в даному напрямі. Таким чином, у цій галузі основною виробництва якісної та безпе́чної продукції є система технологій, що використовується у виробничому процесі. У рослинництві йдеться про механізм обробки ґрунту, захисту посівів від шкідників, бур'янів і хвороб. У тваринництві досягти безпе́чності та якості продукції складніше, оскільки виробництво м'яса – це вторинний процес у системі взаємодії сільськогосподарських галузей. Кінцевий м'ясний

продукт є результатом поєднання результатів галузі рослинництва із системою технологій у тваринництві (рис. 1).

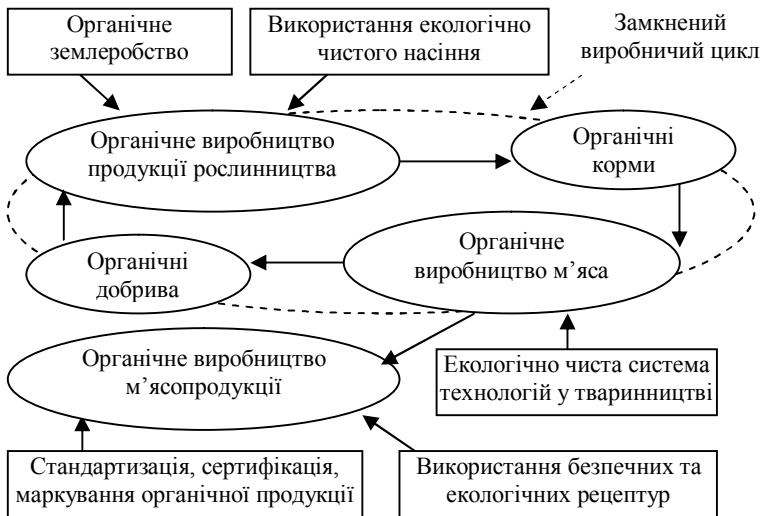


Рис. 1. Модель процесу органічного виробництва м'яса та м'ясопродукції

Джерело: розроблено автором

Для досягнення високого рівня якості, безпечності та екологічності продукції тваринництва, у рослинництві мають бути застосований органічний тип виробництва. Тоді якісні властивості м'ясної продукції будуть формуватися на основі споживання органічних кормів. Важливим є те, що одночасне застосування органічних технологій у рослинництві і тваринництві формують замкнутий цикл виробництва органічної сільськогосподарської продукції. При цьому необхідно чітко контролювати зовнішні входи в цю замкнуту систему, оскільки в сучасних умовах досить складно налагодити повне внутрішнє виробництво необхідної сільськогосподарської сировини (посівного матеріалу, насіння, елементи кормового раціону тварин тощо).

Кінцевою продукцією у тваринницькому комплексі є м'ясо-ковбасні вироби. Не зважаючи на те, що основною сировиною у їх приготуванні може бути органічно вироблене м'ясо, за рахунок інших складових рецептури дана продукція може мати неекологічний характер. Тому необхідним є підвищення нормативних вимог до

виробництва харчової продукції, зокрема м'ясної, як на рівні виробництва, так і на рівні переробки.

Для регулювання процесу органічного виробництва м'ясної продукції необхідна міцна і досконала нормативно-правова база. Наразі її складає Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини від 6.09.2005. № 2809-IV” [1], стандарти Європейської економічної комісії (ЄЕК) ООН на м'ясо [5].

Певний поштовх у розвиток органічного тваринництва здійснило прийняття стандарту СОУ ОЕМ 08.002.35.069 “Продукти переробки молока та м'яса – екологічні критерії оцінки життєвого циклу” 18 жовтня 2012 р. під час засідання в Орхуському центрі Міністерства екології та природних ресурсів України. Прийнятий стандарт увійшов до системи екологічної сертифікації та маркування продукції першого типу (тобто системи добровільної екологічної сертифікації), яка почала розвиватися в Україні з 2003 року згідно з вимогами міжнародного стандарту ISO 14024 (ДСТУ ISO 14024). До цього система вже налічувала 45 екологічних стандартів [3]. Таким чином, м'ясна або молочна продукція, яка відповідатиме даному стандарту, може бути позначена знаком “зеленого журавлика”, що є своєрідною маркетинговою перевагою такої продукції.

Керівні положення з виробництва, переробки, маркування і збуту органічних харчових продуктів викладені в Кодексі Аліментаріус – збірнику міжнародно схвалених стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO, спрямованих на захист здоров'я споживачів. Так, зокрема “Органічні харчові продукти” додатку 1. “Принципи органічного виробництва“ у п.Б. “Тваринництво і продукти тваринництва” зазначено, що управління органічним тваринництвом повинне бути орієнтоване на використання природних методів розмноження, зведення до мінімуму стресу худоби, профілактику хвороб, поступове скорочення використання алопатичних ветеринарних засобів на хімічній основі (у т.ч. антибіотиків), годівлі тварин продуктами тваринного походження (наприклад, м'ясним кормовим борошном) і підтримка здоров'я тварин та їх благополуччя [2].

Необхідним є прийняття Закону України “Про засади органічного виробництва” (проект Закону України від 18.01.2012 № 9707-1) [4], у якому мають бути чітко регламентовані та мотивовані механізми виробництва органічної продукції, зокрема м'ясної.

Отже, органічне виробництво продукції тваринництва, зокрема м'яса та м'ясопродукції нині перебуває у стадії розвитку. Це складний процес, який вимагає налагодження тісного взаємозв'язку з

органічним рослинництвом та суміжними галузями сільського господарства та харчової промисловості. Органічне тваринництво має розвиватися відповідно до нормативно-правової бази, основу якої мають становити відповідні як національні, такі і міжнародні стандарти.

Література

1. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини від 6.09.2005. № 2809-IV”. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>.

2. Кодекс Аліментаріус. Органічні харчові продукти. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.klubok.net/Downloads-req-viewdownload-cid-8.html>.

3. Лавриненко І. Запроваджено новий стандарт для молока та м'яса / І. Лавриненко // Ракурс. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://racurs.ua/34>.

4. Проект Закону України “Про засади органічного виробництва” від 18.01.2012 № 9707-1. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>.

5. Стандарти ЕЭК на мясо [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.znaytovar.ru/s/Standarty_eeek_oon_na_myaso.html.