

# Органічне виробництво. Як розпізнати в магазинах органічні товари серед інших

Органічне виробництво. Понад 200 гектарів сільськогосподарських земель в Україні зайняті під органічне виробництво. Це менше відсотка загальної площі сільськогосподарських угідь у державі. Про це повідомляє Офіс підтримки реформ при міністерстві агрополітики та продовольства України. Попри це, на думку експертів, органічне виробництво в Україні зростає. Найбільше операторів органічного ринку нараховується у Київській, Херсонській, Вінницькій, Одеській, Житомирській та Харківській областях.

Про те, чим органіка відрізняється від звичайної продукції, в чому її користь та як розпізнати в магазинах органічні товари серед інших, дивіться далі.

Органічна продукція сьогодні є сучасним трендом – і в Україні, і в усьому світі. Асоціюється зі здоровим харчуванням. І може, тому попит на органіку зростає. Утім, як і пропозиції. Так, у нашій державі працюють понад 300 господарств, які виробляють органічну продукцію. Частково її продають на внутрішньому ринку, решту експортують.

Що таке справжня органічна продукція? Які її плюси і мінуси? Як не переплутати органіку з іншим товаром? У пошуках відповідей на ці та інші запитання ми звернулися до завідувачки кафедри хімії, мікробіології та гігієни харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі, професора Вікторії Євлаш. У своїй науковій та викладацькій діяльності вона велику увагу приділяє органічному виробництву.

**Вікторія Євлаш – доктор технічних наук:** «Органическая продукция. Существует ее определение: это продукция, в том числе пищевые продукты и корма, которые получены в результате

органического производства. Та продукция, которая выращена без использования ядохимикатов, которая не является генномодифицированная, в которой не используются пестициды, антибиотики, гормональные препараты, стимуляторы роста, искусственные ароматизаторы, красители. То есть синтетические и химические вещества».

За словами Вікторії Владленівни, органіку поділяють на органічну сировину і органічні харчові продукти. Останні одержують виключно із органічної сировини. Наприклад, щоб отримати органічне молоко, корм для корів має бути теж органічним. Як і землі, де був вирощений цей корм. Тварин не можна обробляти хімікатами від комах. Вивчають радіаційний фон – і там, де живуть корови, і там, де вони пасуться.

**Вікторія Євлаш – доктор технічних наук:** «Сейчас многие продавники считают, что их делом чести продавать органические продукты. В супермаркетах есть уголки органической продукции. Очень часто путается фермерская продукция с органической продукцией. Ее еще называют экопродуктами (это все не то), биопродуктами. То есть экопродукты, биопродукты – это не является органической продукцией».

цього року в Україні ввели в дію спеціальний про органічне виробництво. Закон регулює цей ринок, зобов'язує усіх виробників і реалізаторів органічної продукції суворо дотримуватися правил і не вводити в оману споживачів. Бо не секрет, що під органікою можуть продаватися звичайні продукти.

**Вікторія Євлаш – доктор технічних наук:** «В соответствии с данным законом, установлена так называемая маркировка. То есть на этикетке должен быть четко изображен логотип органической продукции. Только такой логотип, который будет на этикетке данного продукта, будет говорить о том, что данный продукт органический. Но кроме этого логотипа, у производителя, который будет поставлять продукцию, должен быть сертификат. Этот сертификат будет получен в специальных органах».

Тобто слід звертати увагу не тільки на логотип, але й просити в продавця відповідний сертифікат – принаймні його ксерокопію, завірену нотаріально. Він видається лише на 15 місяців. Якщо ж реалізатор відмовляється показати такий сертифікат, варто скаржитися в Держпродспоживслужбу вашого регіону.

**Вікторія Євлаш – доктор технічних наук:** «Хочеться попросити наших громадян. Знаєте, нам незручно як-то вроді б. Наоборот. Если мы будем относиться к этому, знаете вот, по-граждански, если не будет нам незручно, то тогда мы наведем сами порядок. Для того, чтобы закон соблюдался, одних же органов... Представьте, проверит это все. Если вы купили органический продукт, на нем нет маркировки, вы можете пойти и абсолютно этого производителя накажут. Штрафы довольно высокие».

Професорка каже, що в Україні зараз більше займаються органічним рослинництвом. Додаткова вартість такої продукції – 30-50% порівняно зі звичайними сільськогосподарськими товарами. А ось ціна тваринницької органіки вища аж на 100-200%, ніж неорганічна. Ясна річ, що продукція за такими цінами буде не всім по кишені. Та й не всі фермери готові працювати за важкими законами органічного виробництва. То чи варта шкурка вичинки?

**Вікторія Євлаш – доктор технічних наук:** «Что касается пищевой ценности, то пищевая ценность, то есть белки, жиры, углеводы, одинаковые – как и в экопродукции, или органической продукции, так и в сельскохозяйственной продукции, выращенной обычным путем. Единственное, в чем отличие, – это, конечно, безопасность. То есть органические продукты не содержат никаких вредных добавок, никаких вредных пищевых добавок, они не содержат абсолютно никакого количества пестицидов, тяжелых металлов, радионуклеидов”.

Якщо ж ви прагнете користуватися перевагами органічної продукції, але не готові витратити на неї стільки коштів, не засмучуйтеся. Органічне виробництво можна за бажанням влаштувати у себе на садибній ділянці чи городі. Це буде і

дешевше, і ще з більшою користю для здоров'я.

**Галина Кушнір, Олександр Федоров, Харків, "Вісті надії"**