

УДК

Н.О. Тихонова,

к.е.н., доц. кафедри менеджменту

Н.О. Тихонова,

к.э.н., доц. Кафедры менеджмента

N.O. Tikhonova,

docent of management department NUFT

Національний університет харчових технологій

juzik_n@mail.ru

ОРГАНИЧНА ПРОДУКЦІЯ: ОБЕРНЕНА СТОРОНА МЕДАЛІ

ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ: ОБРАТНАЯ СТОРОНА МЕДАЛИ

ORGANIC PRODUCTS: ANOTHER SIDE OF THE COIN

Анотація: *Сьогодні модно бути здоровим. Люди у всьому світі масово займаються фітнесом, активно борються з курінням, відвідують СПА салони та вживають у їжу органічні продукти, які вважаються найбільш корисними для людини та безпечними для навколишнього середовища за рахунок того, що при їх виготовленні не застосовуються пестициди, хімічні добрива та генетично модифіковані продукти. Але небагато хто з нас замислюється над тим, що таке органічні продукти, і чи дійсно вони більш корисні для організму, ніж звичайні – неорганічні.*

Ключові слова: *продовольча безпека, екологічність, органічні продукти.*

Анотация: *Сегодня модно быть здоровым. Люди во всем мире массово занимаются фитнесом, активно борются с курением, посещают СПА салоны и употребляют в пищу органические продукты, которые считаются наиболее полезными для человека и безопасными для окружающей среды за счет того, что при их производстве не применяются пестициды, химические удобрения и генетически модифицированные продукты. Но немногие из нас задумываются над тем, что такое органические продукты, и действительно ли они более полезны для организма, чем обычные - неорганические.*

Ключевые слова: продовольственная безопасность, экологичность, органические продукты.

***Abstract:** Today it is fashionable to be healthy. People all over the world all together are engage in fitness, actively fighting against smoking, visit the SPA salons and eat organic food products. These products are considered as most useful for people and safe for the environment, due to the fact that pesticides, chemical fertilizers and genetically modified products are not used in the process of their manufacture. But only few of us think about the sense of the definition of organic food products, and whether or not they are more beneficial to the human than usual - inorganic.*

Keywords: food security, sustainability, organic products.

Можливо органічна продукція - це модний тренд? А ринок органічної продукції – це індустрія з оборотами в мільярди доларів, яка базується на бездумній, заснованій на рекламі і моді, згоді покупців переплачувати за відчуття того, що вони вкладають кошти у щось корисне. Наприклад у Великобританії оборот індустрії органічних продуктів складає приблизно 2 мільярди фунтів в рік.

Сьогодні у світі поширюється рух противників органічного виробництва, які скептично ставляться до «корисності» чи скоріше «нешкідливості» так званих «чистих продуктів».

© Н.О. Тіхонова 2014

Директор Центру глобальних продовольчих проблем Інституту Хадсона Алекс Евері вважає, що масовий перехід сільського господарства на органічне виробництво лише заглибить проблему голоду на планеті, не поліпшуючи якості сільськогосподарської продукції. Про це він говорить в своїй книзі «Правда про органічну їжу». На підтвердження своєї думки, автор приводить низку фактів, які розвіюють оптимістичні прогнози прихильників органічної їжі. Наприклад:

- вчені Данії на замовлення Датської влади провели дослідження і з'ясували, що при переведенні всього сільського господарства Данії на органічне виробництво, падіння сільхозвиробництва складе 47%, а для отримання органічних добрив потрібно на 30% скоротити площі, які сьогодні зайняті зерновими та на 70% ті, що зайняті під посів картоплі. Площі ж задіяні під луки навпаки зростуть на 160 %.
- Якщо розглядати проблему у світовому масштабі, то для заміни всіх азотних добрив на органічні потрібно збільшити поголів'я крупної рогатої худоби до 6 мільярдів голів, тоді як сьогодні воно нараховує лише 1.6 мільярда. Для їх утримання людство буде вимушене зрубати всі ліси на планеті. За статистикою корови, що пасуться на луках потребують у 3 рази більше пасовищ на одиницю виробленого м'яса, ніж ті, що вигодовуються зерном. Крім того вони виробляють на 43% більше метану, що сприяє глобальному потеплінню на планеті.
- Для вирощування рослин та захисту їх від шкідників в органічному виробництві дозволено застосування лише органічних добрив та засобів боротьби зі шкідниками. Але багато з них є більш токсичними ніж їх аналоги неорганічного походження. Наприклад грибкові захворювання рослин лікують речовинами, до складу яких входить мідь. На відміну від сучасних пестицидів, що повністю розкладаються в ґрунті, мідь залишається назавжди і є небезпечною для здоров'я людини. Крім цього органічних добрив та «пестицидів» потрібно в рази більше бо вони менш ефективні. Тому частота застосування та концентрація таких речовин в продуктах та ґрунті в 3 -10 разів вища, що негативно впливає на стан навколишнього середовища та здоров'я людини. З іншого боку сільхозхімія сьогодні досягла великих успіхів. Ядохімікати та хімічні добрива вносяться у мізерних об'ємах та з великими проміжками у часі, що дозволяє мінімізувати негативний вплив цих речовин при отриманні стійкого позитивного ефекту.

- Вирощування рапсу на біопаливо виснажує та спустошує землі на яких він росте. І якщо навіть пустити на ці цілі 25% всіх сільських угідь то зможемо замінити біопаливом лише 10% нафти, що сьогодні споживається світом.
- Для посадки органічної картоплі потрібно більше енергії, а його врожай все рівно в 2.5 рази нижчий. Теплиці для вирощування органічних овочів в Британії в три рази більше забруднюють навколишнє середовище, забруднені шкідливими бактеріями і потребують у 4 рази більше води, ніж звичайні поля.
- Найродючішими вважаються землі у верхньому шарі, яких велика кількість бактерій та черв'яків. При обробці земель органічним способом за допомогою плугу руйнується саме цей дорогоцінний верхній шар. Сучасний гербіцидний спосіб обробки земель, навпаки зберігає його та його мешканців.
- Органічний спосіб ведення господарства є – неетичним. Він не дає можливості нагодувати все населення планети, через невелику врожайність, але при цьому він набагато більш витратний за рахунок не тільки ручної праці, а і природних ресурсів.[12]

До цих висновків слід додати і наступні:

- зовнішній вигляд органічної продукції значно поступається вигляду продукції, одержаної із використанням прогресивних технологій;
- урожайність продукції, вирощеної з використанням органічного виробництва, нижча ніж при використанні прогресивних методів та технологій;
- органічна продукція має вищу ціну в порівнянні з типовою продукцією, одержаною традиційними способами;
- органічна продукція швидше псується, частіше вражається шкідниками, а головне – потребує значно більшого використання людської праці.[5]

Аналогічних висновків дійшли британські вчені, провівши наймасштабніше дослідження у сфері харчування. Експерти Лондонської школи гігієни та тропічної медицини проаналізували 52471 статтю опубліковану з

1958 року та присвячені органічній їжі, та співставили дані отримані в процесі лабораторних експериментів. В результаті проведених дослідів британські вчені не виявили суттєвих розбіжностей в вмісті поживних речовин в органічних продуктах, та продуктах звичайного виробництва. З точки зору хімії в більшості порівняльних аналізів істотно більш високої концентрації вітамінів, мінералів або інших корисних мікроелементів в органіці, як правило, не виявлялося. Незначні розбіжності зареєстровані лише за трьома показниками: в органічній їжі відзначено більший вміст азоту, але менший вміст фосфору та менша кислотність. Що стосується співставлення поживних властивостей м'яса, то розбіжностей не було знайдено за жодним показником. Тобто органічна їжа не відрізняється від звичайної з точки зору корисності для здоров'я. Результати дослідження, яке було проспонсовано британською владою та Управлінням стандартизації продовольства Великобританії, опубліковані в журналі *American Journal of Clinical Nutrition* та газеті *The Times*. [12]

Британські вчені з Корнельського університету провели ряд досліджень, що демонструють емоційні ефекти, які викликає органічна їжа. З точки зору емоцій органіка дійсно сприймається як більш здорова, оскільки вона, по-перше, дорожче, а по-друге, вирощена з мінімальним застосуванням хімікатів. На деякі неорганічні продукти вішався ярлик «органіка», і їх смак сприймався респондентами як «органічний». [11]

Вчені також виявили, що оскільки при виробництві органічної продукції все ж допускається використання ГМО та хімдобавок (до 20% кормів для птиці та до 10% для великої рогатої худоби можуть бути неорганічно), то ймовірність виявлення в них різних вірусів і захворювань так само немала, як в неорганічній. Наприклад, в США небезпечна кишкова паличка *E.Coli* була виявлена в тому числі і в органічному салаті, а сальмонела - в оргпомідорах. А після деяких досліджень в «органічній» продукції залишки шкідливих речовин становили до 30% об'єму. Скептики відзначають: нічого дивного, адже земля переважно вдобрюється органічними добривами, тобто недезінфікованим

послідом або іншими відходами життєдіяльності тварин у яких, в свою чергу, може міститися інфекція.

Дослідження проведені в Голандії, Данії та Австралії показали наявність ядовитих бактерій сальмонели та *Campylobacter* у 100% органічних курчат і лише в третині звичайних. До того ж 72% органічних курчат заражені гельмінтами, бо органічне виробництво забороняє використання антибіотиків та засобів боротьби з гельмінтами. [2]

У Сполучених Штатах більшість американців впевнені, що «органічна їжа» є панацеєю від ожиріння, від якого страждає кожен третій американець. Але, якщо врахувати, що більшість калорій середній американець отримує з напоїв, солодощів та фастфуду, то вже не має значення їсть він органічну їжу чи ні. Відомий американський вчений Брюс Амес з Каліфорнійського університету ще у 1990 році в своїй роботі довів, що люди кожного дня вживають в 10000 разів більше натуральних канцерогенних речовин, ніж синтетичних. Наприклад в одній чашці натуральної кави їх кількість більша, ніж у всіх фруктах та овочах, які людина з'їдає за рік.[1]

Не слід забувати і про ціну органічних продуктів, яка зазвичай значно вища. Такі продукти сьогодні доступні небагатьом українцям, адже ціна на картоплю чи помідори, вирощені без хімікатів в екологічно чистому регіоні, в кілька разів перевищує вартість звичайних продуктів. Дозволити собі органіку сьогодні можуть від сили 15 % українців. Головні витрати виробники несуть, звичайно ж, на етапі вирощування продукції. Крім того, дорогою є немеханічна (найчастіше ручна) обробка та зберігання. Саме тому виправданою, за європейськими нормами, є націнка в 20-30% на органічну їжу. Проте в Україні, в силу порівняно невисокого попиту в ціну можуть закладатися інші витрати - наприклад, на просування. Або страхівка від нереалізації делікатного товару. Таким чином, кінцева націнка може перевищувати 100%. Наприклад, один з найпопулярніших органічних продуктів - молоко - коштує в спеціалізованих магазинах 16-20 грн. за літр. Тоді як звичайне - до 10 грн. [7]

Слід зазначити, що органічними можуть називатись продукти, виробництво яких пройшло процедуру сертифікації у встановленому порядку, а самі вони відповідають затвердженим стандартам і належним чином маркуються. На етикетці органічного продукту мають бути відповідний логотип та інформація про орган сертифікації. Маркувати свій продукт, як органічний, можуть лише підприємства, що пройшли сертифікацію всіх етапів виробництва – починаючи з води, повітря та землі і закінчуючи станом готової продукції. Оцінка продукції відбувається з урахуванням національного та міжнародного стандартів, які враховують не лише відповідність стандарту самого продукту, а і всіх етапів його виготовлення з точки зору впливу на навколишнє середовище [10].

Сьогодні сертифікацію органічного виробництва в Україні проводять представники 12 сертифікаційних європейських організацій. Сертифікація проходить у відповідності до стандартів країн ЄС, США та інших. Давно працюють такі як Контрол Юніон (Нідерланди), ІМО (Швейцарія), а також представники Італії, Німеччини, Угорщини, Польщі тощо [6].

Підприємства мають право самостійно вибирати сертифікуючу установу. Що стосується власної сертифікаційної системи, то на сьогодні існує лише одна українська компанія «Органік стандарт», що надає подібні послуги і має міжнародну акредитацію. Вона акредитована відповідно до стандартів ISO/IEC GUIDE 65:1996 і здійснює сертифікацію в залежності від орієнтації на ринок збуту (український, міжнародний, ринок США, Швейцарії, Японії) за стандартами БЮЛАН, Постановою Ради (ЄС) 834/2007, 889/2008 а також NOP, JAS, Bio Suisse [3].

Сьогодні в Україні відсутні власне розроблені національні стандарти, тому органічна продукція сертифікується у відповідності до міжнародних стандартів таких як:

– IFOAM – міжнародна федерація з органічного сільськогосподарського руху;

- постанова Ради ЄС 834/2007 та Постанова Ради ЄС 2092/91 про органічне виробництво та відповідне маркування сільськогосподарської продукції і продуктів харчування;
- стандарти органічного сільськогосподарського виробництва та маркування сільськогосподарської продукції і продуктів харчування «БІОЛан» – приватні українські стандарти ;
- національна Органічна Програма (NOP) – національна органічна програма США;
- японські сільськогосподарські стандарти (JAS) – національні стандарти Японії;
- стандарти «Біо Свіс» (Bio Suisse) – приватні стандарти швейцарської Асоціації «Біо Свіс»;
- Деметр – стандарти біодинамічного сільського господарства;
- внутрішньодержавні стандарти, постанови, програми і правила (директиви і правові норми) [4].

Українські виробники, які хочуть підтвердити статус своєї продукції, як органічної повинні мати пакет документів, які підтверджують відповідність їх продукції ДСТУ чи ТУ, гігієнічні сертифікати та міжнародний органічний сертифікат, регламентований в державних Директивах країн Європейського союзу (Постанова ЄС № 2092/91 від 24 червня 1991 року), США (USDA/NOP – Американська національна органічна програма) або Японії (JAS– Японські стандарти для сільського господарства) [9].

З вище сказаного, можна зробити висновок, що процедура сертифікації «органічного виробництва» не дешево задоволення, що в свою чергу суттєво впливає на ціну кінцевого продукту. Але і це, ще не все. В органічному світі важливо все. Сертифікат «біо » або « екологічно чистий» - ще півсправи. Продукт обов'язково повинен бути свіжим - термін зберігання у «органіки» короткий. Це означає, що доставка продуктів від місця їх виробництва до прилавка має бути блискавичною і продукти повинні розкуповуватимуться

вчасно, в іншому випадку - підлягати утилізації. Все це передбачає чималі фінансові витрати. Від цього органічна їжа стає ще дорожчою.

Поки в світі тривають війни між прихильниками та противниками органічного виробництва, в Україні ситуація усугубляється ще тим, що в нашій країні законодавчо визначено поняття лише «органічної продукції». А на прилавках українських супермаркетів безліч продуктів в назвах яких зустрічаються префікси: «екологічно чистий», «натуральний», «біо», «без консервантів», які на відміну від країн ЄС в Україні є законодавчо не визначеними. Небезпека невизначеності таких понять надає можливість виробникам маніпулювати свідомістю споживачів користуючись їх необізнаністю з цих питань. Це вдалий маркетинговий хід, який базується все на тій же бездумній, заснованій на рекламі і моді, згоді покупців переплачувати за відчуття того, що вони вкладають кошти у щось корисне. Тим паче в Україні після аварії на Чорнобильській АЕС дуже поширені екологічні настрої. Мало того, що вчені світу так не прийшли до загальних висновків про більшу корисність органічних продуктів, так іще купуючи в українських супермаркетах продукцію з вище названими префіксами, український споживач ризикує отримати навіть не органічну продукцію, але за ціною останньої.

Що ж до розрекламованої користі органіки, то у медиків поки немає доказів їх прямого позитивного впливу на здоров'я людини. Важливо розуміти, що органічні продукти всього лише продукти, а не панацея. Сьогодні люди швидше віддають данину моді на здоровий спосіб життя, загорнутий в красиву обгортку модних магазинів і салонів. Але вживання здорової їжі повинно стати життєвим правилом, щоденною роботою над собою, а не обмежуватися покупками декількох продуктів, якість яких ще потрібно перевірити. Тому навряд чи повальне захоплення органічною продукцією в Україні призведе, наприклад, до збільшення середньої тривалості життя.

Таким чином, розраховувати, що виробництво органічного харчування зможе якимось чином допомогти нам оздоровитися, не доводиться. Навпаки, захопившись «органікою», Україна може розгубити набагато більш вагомий

потенціал - задоволення потреб зовнішніх ринків традиційної їжі. Виробництво органічних продуктів в Україні може стати хорошим бізнесом, але навряд чи зробить націю здоровіше.

І поки вчені світу сперечаються в приводу корисності органічних продуктів, обирати платити чи не платити більше, все одно залишається звичайним споживачам. А як відомо проблема вибору найважча з проблем.

ЛІТЕРАТУРА

1. А. Рингис Органические продукты. Спрос без закона. //Фокус.- 2009.- №23
2. Аналітичний департамент УАК <http://agroconf.org>
3. Асоціація «БІОЛан Україна»: [Електронний ресурс]: Режим доступу: [http:// www.biolan.org.ua/](http://www.biolan.org.ua/)
4. Довідник міжнародних стандартів для органічного агровиробництва / Навчально-координаційний центр сільськогосподарських дорадчих служб; За ред. М.В. Капштика, О.О. Котирло – К.: СПД Горобець Г.С., 2007.-356 с.
5. Закон України «Про органічне виробництво» [Електронний ресурс]. - Режим доступу до докум.: <http://organic-food.com.ua/prijnyato-zakon-ukra%D1%97ni-pro-organichne-virobnictvo/>
6. Офіційний сайт Федерації органічного руху України, 2011р.
7. Офіційний сайт Міністерство Аграрної політики України // www.minagro.kiev.ua
8. С.Сумленный Зубастая мать природа. // Эксперт.- 2011.- №38
9. Скрипчук П. Екологічна сертифікація як інструмент виробництва та споживання екологічно чистої продукції/ П.Скрипчук // Економіка України.- 2006.- № 3.- С. 55-63.
10. Шафалюк О.К. Бенчмаркінг досвіду ребрендингу та можливості його використання у маркетингових стратегіях вітчизняних підприємств / О.К. Шафалюк // Формування ринкової економіки: зб. наук. праць. – К.: КНЕУ, 2011. – Вип. № 26. – Ч.1. - С. 454-462.

11. <http://www.eco-live.com.ua>

12. <http://www.time.com/time/>

Надійшла до редколегії 06.06.2014