



Верховна Рада України ухвалила Закон "Про органічне виробництво", який визначає правові, економічні, соціальні та організаційні основи ведення органічного сільського господарства, вимоги щодо вирощування, виробництва, перероблення, сертифікації, етикетування, перевезення, зберігання та реалізації органічної продукції та сировини.

Що ж таке «органічне виробництво»? Відповідь на це питання надає [журнал без реклами «Справочник потребителя»](#).

Что такое органические продукты?

Все чаще на полках украинских магазинов появляются органическая продукция: как отечественная, так и импортная. В нашем последнем тесте гранатовых соков также был биопредставитель. Результаты исследования насторожили. Притом, что такой сок должен отличаться повышенной полезностью, за надписью "органический", оказался опасным для здоровья продукт. Такой неприятный сюрприз подвигнул нас растолковать украинским потребителям понятие "органический продукт". Кроме того, мы намерены следить за украинским органическим рынком и, по возможности, включать в наши тестирования органические продукты.

Органическая продукция, что это?

Органические продукты:

- не содержат генетически модифицированных организмов (ГМО), ГМ продуктов и их производных;

- не содержат химически синтезированных консервантов, красителей, ароматизаторов, стабилизаторов и загустителей;
- производятся без использования вредных технологий (ультразвуковая обработка, химическая консервация, обработка фенолами и ПАВ, атомное расщепление, радиационная обработка, газация);
- не содержат сырья сельскохозяйственного происхождения, выращенного с использованием пестицидов, химических удобрений и другой агрохимии, гормонов и стимуляторов роста;
- не содержат сырья сельскохозяйственного происхождения, выращенного вблизи промышленных центров.

Кроме отсутствия вредных веществ, органические продукты отличаются своими вкусовыми свойствами и более высокой пищевой. Органическое мясо является идеальным источником здоровых белков и насыщенных аминокислот. Курятина, к примеру, всегда считалась диетическим мясным продуктом. Неорганическое куриное мясо на полках наших супермаркетов отпугивает высокой вероятностью содержания антибиотиков. Органическая курятина, по праву подтверждает свою «диетичность» и безопасность благодаря тому, что на органических птицефабриках запрещено использовать химически синтезированные вещества и неорганические корма.

Из-за особенностей органического сельскохозяйственного производства, содержание в органических фруктах и овощах сухих веществ увеличивается, а воды – понижается, что улучшает их вкусовые качества. Кроме того, содержание витаминов, микроэлементов и клетчатки в органических продуктах значительно выше.

Органический продукт – органическое производство

Можно сказать, что органический продукт – это, прежде всего, его органический способ производства. Поэтому, в сфере «органик» (так неофициально принято называть органическую продукцию - от англ. organic) центральное место занимает сельское хозяйство. Именно с сельскохозяйственного предприятия начинается свой путь органик.

Международное законодательство дает такое определение органической продукции: "это продукция, полученная в результате ведения сертифицированного органического производства в соответствии с требованиями стандартов и правил органического производства". В таких органических стандартах регламентируется процедура

сертификации сельскохозяйственных органических предприятий, а так же порядок их контроля.

Производство любого органического продукта начинается с сертификации земли. Даже если речь идет о молоке или мясе, то в первую очередь, органический статус должны получить поля и пастбища, используемые для ведения животноводства. Коровы, дающие органическое молоко, должны выпасаться. И, чтобы трава на пастбищах не оказалась с пестицидами, диоксинами и другой стойкой химией, которая потом может перейти в молоко или в мясо, земля должна быть сертифицирована, как органическая. Такая органическая сертификация подтверждает, что прошло как минимум три года с момента последнего использования агрохимии и ГМО, и в земле больше не осталось вредных веществ.

После получения органического сертификата на землю, ферма имеет право получить сертификат и на животноводство. Согласно требований к производству, например, органической говядины нельзя использовать антибиотики, гормоны и стимуляторы роста, ГМ-корма и ГМ-животных. Кроме того, запрещено удерживание коров в тесных стойлах и негуманно обращаться с животными. Коровы должны быть на свободном выгуле, на сертифицированных пастбищах, в естественных природных условиях. Есть даже требование по количеству гектаров на одну голову: например, для одной взрослой молочной коровы в хозяйстве должно иметься не менее двух га. Кушают коровки и параллельно способствуют подготовке земли к следующему урожаю, удобряют почву естественным образом, поддерживают баланс природы. Молоко, полученное на таких фермах, является готовым органическим продуктом или же органическим сырьем.

Что касается сложных продуктов, состоящих из разных ингредиентов, называться "органическими" они могут только, если не менее 95% их состава произведены органически сертифицированным способ. Таким образом, потребителям органических продуктов важно знать места производства всех ингредиентов. Международные стандарты обязывают органических производителей указывать на упаковке происхождение каждого из компонентов.

"Био", "эко", "natural" или "organic"?

Не смотря на то, что на украинском рынке немного органических производителей, в отечественных супермаркетах широко представлена продукция, маркированная как "био", "эко" или "натур". Такие приставки у многих потребителей ассоциируются с тем, что в мире принято называть "органик". В Украине пока еще нет национального

законодавства по вопросу органического производства, в товароведческой классификации нет био- или эко- групп, не урегулирован и порядок использования таких понятий. Поэтому, такую маркировку в Украине нужно рассматривать, как рекламу. Исключением является импортная продукция. Маркировка в разных странах Европы позволяет использовать "био" или "эко", если в стране-производителе так принято назвать органическую продукцию в соответствии со стандартами ЕС.

Маркировка органических продуктов

Узнать органический продукт можно по специальной маркировке – системе знаков и символов. Эта система используется в странах, где понятие "органик" законодательно урегулировано. Органические знаки и символы в таких странах контролируются государством. Использование "органик", "эко", "био", "натур" и любых других понятий, которые вызывают у потребителя ассоциацию с органической продукцией, отдельно или в словосочетаниях можно только, если данный продукт отвечает требованиям органического законодательства и его производство сертифицировано как органическое. При этом, контролируют использование таких слов, в том числе, и в названиях торговых марок.

Украинским потребителям отличить настоящую органику сложнее. Так как у нас нет ни конкретных требований к маркировке, ни законодательства по органике в целом. Кроме того, ситуация в Украине с потребительским выбором усложнена отсутствием регулирования названий торговых марок. Поэтому, у нас производят напиток с ароматизатором и продают под торговой маркой "КВАС настоящий", или мясной продукт без мяса под торговой маркой "Колбаса Докторская". С органикой еще сложнее. На полках магазинов есть большое количество био-кефира, натуральных соков и эко-продуктов украинского производства, органическому понятию они соответствуют только в части названия.



В Україні європейський стандарт ЄС (EU) є обов'язковим для всіх виробників органічних продуктів, які вивозять на експорт до країн ЄС.



На території України європейський стандарт ЄС (EU) є обов'язковим для всіх виробників органічних продуктів, які вивозять на експорт до країн ЄС.



В Україні європейський стандарт ЄС (EU) є обов'язковим для всіх виробників органічних продуктів, які вивозять на експорт до країн ЄС.



В Україні європейський стандарт ЄС (EU) є обов'язковим для всіх виробників органічних продуктів, які вивозять на експорт до країн ЄС.