

Якість молока та м'яса сільськогосподарських підприємств Житомирського регіону в контексті євроінтеграційних вимог

Роботу виконано в ДВНЗ “Державний агроекологічний університет”

Зосереджено увагу на проблемах зростання якості молока і м'яса у сільськогосподарських підприємствах усіх форм власності Житомирського регіону в контексті інтеграції України до Світової організації торгівлі та Європейського Союзу і визначено шляхи їх подолання.

Ключові слова: якість, молоко, м'ясо, показники безпеки, стандарти, конкурентоспроможність, допустимий рівень, вимоги.

Грабчук И. Ф. Качество молока и мяса сельскохозяйственных предприятий Житомирского региона в контексте евроинтеграционных требований. Внимание сосредоточено на проблемах повышения качества молока и мяса в сельскохозяйственных предприятиях всех форм собственности Житомирского региона в контексте интеграции Украины во Всемирную организацию торговли и Европейский Союз и определены пути преодоления этих проблем.

Ключевые слова: качество, молоко, мясо, показатели безопасности, стандарты, конкурентоспособность, допустимый уровень, требования.

Grabchuk I. F. Quality of Milk and of the Agricultural Enterprises in Zhytomyr Region in the Context Eurointegration Requirements. The paper focuses on the problems of improving milk and meat quality at agriculture enterprises of all forms of ownership in Zhytomyr region in the context of Ukraine's integration into the World Trade Organization and European Union. It also determines the ways of solving the above problems.

Key words: quality, milk, meat, safety indexes, standards, competition, possible level, requirement.

Постановка проблеми. Прагнення України інтегруватися в міжнародні економічні структури зобов'язують вітчизняних виробників прискорено адаптуватися до жорстких умов світових ринків, що може бути досягнуто тільки через застосування сучасних інструментів управління якістю. В контексті перспектив євроінтеграції проблема якості постає на перше місце і суттєво впливає на формування ринкової стратегії розвитку аграрного виробництва.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Складність і комплексність проблем адаптації вітчизняного аграрного сектору економіки до умов ЄС привертають увагу науковців. Помітний внесок у розробку методологічних і методичних питань цих аспектів проблеми зробили: І. Бураковський, А. Гончарук, С. Дем'яненко, В. Забігайло, С. Зоря, С. Кваша, І. Корбу, В. Медведєв, В. П'ятницький, В. Сіденко, М. Черевко та ін. Проте у зв'язку з активізацією питань щодо створення зони вільної торгівлі між Україною та ЄС потребує подальшого дослідження проблема гармонізації національних стандартів якості сільськогосподарської продукції до вимог Європейського Союзу.

Мета дослідження – аналіз якості молока і м'яса у сільськогосподарських підприємствах усіх форм власності Житомирського регіону та визначення перспектив її зростання в контексті інтеграції до СОТ і Європейського Союзу.

Виклад основного матеріалу. Якість сільськогосподарської продукції – це сукупність її властивостей (біологічних та харчових), що характеризують спроможність продукції задовольнити потреби споживачів згідно з її цільовим призначенням [3]. Це визначення розкриває лише функціональний аспект якості, що в умовах глобалізації економіки є недостатнім. Якість сільськогосподарської продукції не можна ототожнювати лише з її фізичними властивостями та відповідністю санітарно-гігієнічним нормам. Необхідно розглядати її у значно ширшому аспекті, насамперед як соціально-економічне поняття [5].

Основу реформування системи технічного регулювання та забезпечення якості сільськогосподарської продукції становлять базові закони України [3, 4]. Ними передбачено докорінно змінити чинну з часів СРСР систему технічного регулювання, яка суттєво відрізнялася від світового досвіду.

“Аналіз сучасного рівня гармонізації стандартів у сфері АПК засвідчує, що в галузі сільського господарства ідентифіковано до ISO та EN 53 % діючих стандартів, у харчовій та переробній галузях – лише 28 %” [1, 427].

Уся низка правил ЄС щодо безпеки харчових продуктів, зокрема постанова Ради міністрів ЄС 178/2002, встановлює жорсткіші вимоги, ніж норми щодо санітарних і фітосанітарних заходів, які висуває СОТ. Регламенти/директиви ЄС стосовно безпеки харчових продуктів встановлюють на додаток до торговельних угод. Це означає, що, незважаючи на запровадження очікуваної зони вільної торгівлі, деякі сільськогосподарські товари, які не відповідають вимогам законодавства щодо харчових продуктів, буде зупинено на кордоні [5].

В умовах насиченості світового ринку продовольчою продукцією стандарти є тим зразком і еталоном якості, до яких повинні прагнути товаровиробники, аби протистояти конкурентам.

На фоні інших галузей в АПК ситуація з адаптацією до світових стандартів не найкраща. Так, із 54 чинних стандартів тільки 23 ідентифіковано до вимог ISO. З цієї групи продукції не відповідають міжнародним вимогам якості: молоко коров'яче питне при його закупці, сиркові вироби, кефір, сметана, консерви молочні тощо. Відсутні гармонізовані стандарти щодо термінів зберігання, технічних умов заготівлі молокопродуктів, у тому числі для дитячого харчування, методів визначення жиру, чистоти води, мікробіологічного аналізу та інші. У переважній більшості випадків якість молочної продукції визначається за старими ГОСТами, більшість яких не переглядалася останніх десяти років і регулюється ними ж, тобто державними стандартами України на основі ГОСТ 13264-70 та ГОСТ 13264-88. Вимоги цих стандартів до якості молока та молочної продукції значно нижчі за європейські.

З метою гармонізації вітчизняних стандартів до світових з 1 січня 1998 року введено в дію Державний стандарт України ДСТУ 3662-97 “Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі”. Він поширюється на сире коров'яче молоко під час закупівлі з молочної ферми підприємств незалежно від форм власності та видів діяльності. Цими вимогами передбачено новий підхід до якості молока, аналогічний високорозвиненим країнам ЄС. Але дотримання їх залишається проблематичним майже для всіх сільськогосподарських підприємств [1, 429].

Лише українське молоко найвищої якості відповідає європейським стандартам щодо кількості соматичних клітин. Щодо вмісту бактерій Європа встановила межу у розмірі 100 тис./см³, а Україна дозволяє 300 тис./см³ для молока найвищої якості та 3000 тис./см³ – для інших видів молока.

В українських молочних продуктах виявлено залишки ветеринарних препаратів та інші речовини, які не дозволяються для використання в ЄС. У 2002 році широкого розголосу набула наявність в українському сухому знежиреному молоці антибіотиків, заборонених у ЄС, а також певних забруднювальних речовин, наприклад хлорамфеніколу [6, 164].

Відповідно до Національного державного стандарту України 3662-97, який поширюється на незбиране сире коров'яче молоко, розрізняють показники якості та показники безпеки. Згідно з цим стандартом показниками якості вважається: кислотність, ступінь чистоти за еталоном, загальне бактеріальне обсіменіння, температуру, масову частку сухих речовин, кількість соматичних клітин. За якістю молоко розподіляють на три гатунки: вищий, перший та другий. Показниками безпеки вважається наявність допустимого рівня токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, нітратів, гормональних препаратів і радіонуклідів.

Згідно з даними досліджень Житомирського регіонального центру стандартизації, метрології та сертифікації наведено діаграму наявності й допустимого рівня основних показників безпеки сирого молока, що виробляється сільськогосподарськими підприємствами всіх форм власності Житомирської області (рис. 1).

У досліджуваному молоці міститься менша доза ртуті, цинку, свинцю, міді, кадмію, миш'яку, афлотоксину В1 і М1 та естрадіолу -17В порівняно з допустимим рівнем, тобто таке молоко вважається екологічно чистим та безпечним для вживання.

Що стосується м'яса і м'ясних продуктів, то невідповідність європейським вимогам ще більша – від вимог до утримання живих тварин та особистої гігієни працівників до норм переробки й транспортування готових продуктів. Це і надалі ускладнюватиме проблему низької конкурентоспроможності вітчизняного м'яса й унеможливилюватиме будь-який експорт цієї продукції до ЄС.

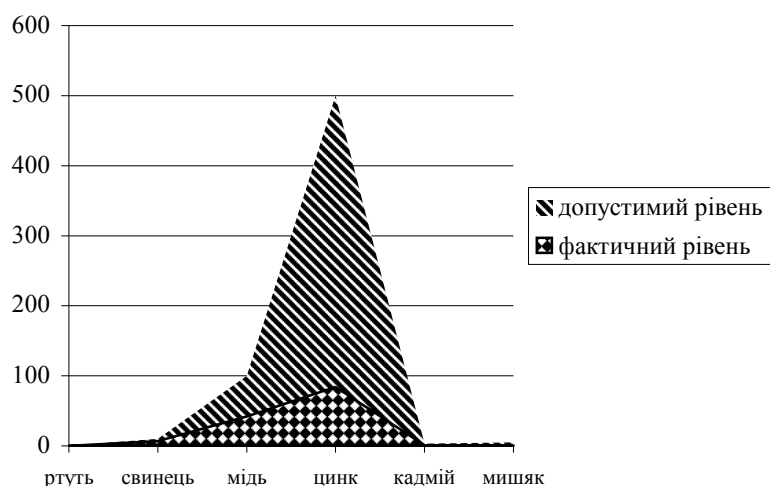


Рис. 1. Рівень шкідливих речовин у молоці за досліджуваними зразками за 2005–2007 роки

Джерело: матеріали Житомирського регіонального центру стандартизації, метрології та сертифікації

Вимоги щодо якості й безпеки м'яса при виробництві та реалізації сільськогосподарськими підприємствами України м'яса регламентовано в ГОСТі 779-55 "М'ясо в тушах і напівтушах" та МБВ і СН № 5061-89. М'ясо в тушах і напівтушах випробовується за оргалентичними показниками на смак, колір, запах та показниками безпеки за вмістом ртуті, свинцю, міді, цинку, кадмію, миш'яку, мікотоксинів, гармональних препаратів, нітрозаміни, пестицидів, активності радіонуклідів і антибіотиків.

На рис. 2 наведено дані щодо наявності й допустимого рівня основних показників безпеки м'яса в тушах і напівтушах, що виробляється сільськогосподарськими підприємствами всіх форм власності Житомирської області.

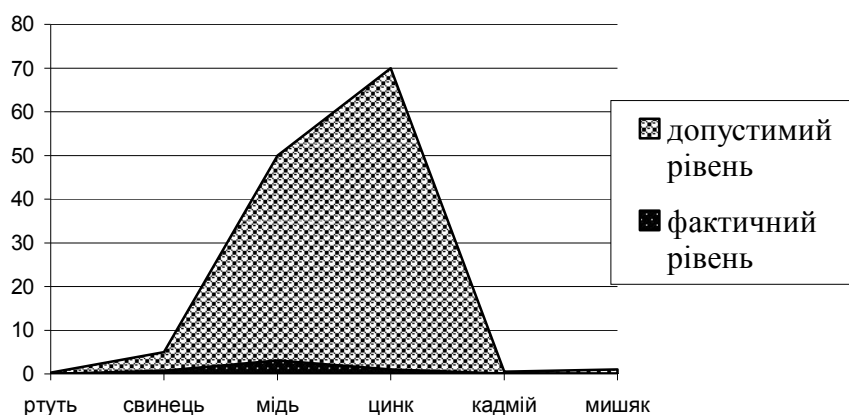


Рис. 2. Рівень шкідливих речовин у тушах і напівтушах м'яса за досліджуваними зразками за 2005–2007 роки

Джерело: матеріали вибіркового дослідження Житомирського регіонального центру стандартизації, метрології та сертифікації

Рисунок засвідчує, що рівень показників безпеки м'яса нижчий або дорівнює допустимому рівню. Але, на превеликий жаль, випробовуванням піддаються лише окремі зразки і через великі проміжки часу, а у виробництві безпечних молочних і м'ясних продуктів основна роль належить виробництву сировини. Таке становище є результатом економічної нестабільності, відсутності сучасного обладнання, недосконалого породного складу стада, відсутністю санітарних засобів тощо.

На думку західних експертів, майже всі українські молочні й м'ясні продукти мають нижчу якість порівняно з аналогічними продуктами закордонних товаровиробників. Зростання якості молока і м'яса можливе лише за умови комплексного удосконалення усіх сфер м'ясомолочного продуктового підкомплексу. Адже відомо, що на технологічні властивості молока і м'яса впливає сукупність факторів: порода тварин, стадія лактації, раціон годівлі, умови утримання та догляду, санітарно-гігієнічні умови доїння, збору, забою, зберігання і транспортування молока та м'яса, а також його своєчасна та якісна первинна обробка. Якість кінцевої продукції залежить від якості сировини та умов організації технологічних процесів на підприємствах молочної і м'ясної промисловостей.

Висновки. У молочному скотарстві основними напрямками контролю якості продукції є: контроль підвищення надоїв, вмісту жиру і білка в молоці, стійкості тварин проти захворювань та придатності до умов промислової технології утримання, раціональної годівлі тварин, дотримання раціонів, контроль обліку і планування витрат на виробництво продукції та утримання худоби. Контроль якості продукції в м'ясному скотарстві повинен бути спрямований на контроль за інтенсивністю росту, що має забезпечити вгодованість, вихід забійної маси тварин, за збільшенням поживних речовин, біологічної повноцінності та смакових якостей м'яса на основі повноцінної збалансованої годівлі за допомогою обліку наявності й використання кормів.

Поліпшення якості продукції є найдешевшим засобом підвищення її ціни, а отже, і збільшення прибутків товаровиробників у результаті їх господарської діяльності. Кожний виробник повинен усвідомити і те, що якісні види продукції можна одержати лише за умов високих технологій, збалансованого застосування усіх компонентів формування високоякісної продукції. Інтегруючись до Світової організації торгівлі та Європейського Союзу, українські товаровиробники повинні переходити на відповідні міжнародні стандарти.

Література

1. Бородіна О. М. Аграрний сектор України на шляху до євроінтеграції: Монографія / Авт. кол.: М. Бетлій та ін.; За ред. О. М. Бородіної. – Ужгород: ІВА, 2006. – С. 426–444.
2. Легеза Д. Г. Проблеми якості та конкурентоспроможності плодової продукції // Агроінком. – 2002. – № 4–7.
3. Про молоко та молочні продукти: Закон України // Голос України. – 2004. – № 5. – С. 12–17.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини Закон України // Голос України. – 2003. – № 2. – С. 26–31.
5. Сукненко Т. М. Впровадження екологічних стандартів якості як каталізатора вступу України до СОТ // Наук. вісн. Нац. аграр. ун-ту. – 2007. – № 110, ч. 2. – С. 306–310.
6. Чередніченко О. О. До питання виробництва і збереження якості м'яса та м'ясопродуктів // Наук. вісн. Нац. аграр. ун-ту. – 2007. – № 110, ч. 2. – С. 163–165.

Статтю подано до редколегії
30.09.2008 р.