

## **ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕРОБКИ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Л. А. Кальчук, к. с.-г. н., доцент

В. З. Трохименко, к. с.-г. н., ст. викладач

Житомирський національний агроекологічний університет

Останнім часом одним з найбільш актуальних питань у галузі управління якістю є забезпечення якості харчової продукції. Вимоги споживачів у цій сфері більш суворі, ніж в інших галузях промисловості, оскільки від складу, якості приготування, дотримання технології виробництва, переробки, зберігання, упаковки,

транспортування такої продукції залежать здоров'я, фізичне благополуччя і життя кожної людини [2, 7].

В останні два десятиліття надзвичайно популярною стала ідея органічної продукції, виробленої за певними технологіями, які свідомо скорочують або зовсім виключають шкідливий вплив на навколишнє середовище [7-9].

Органічне сільське господарство є одним з численних методів, що дозволяють підтримувати нормальний стан навколишнього середовища. В основі системи органічного виробництва лежать свої специфічні і конкретні норми виробництва, які мають на меті забезпечити оптимальні агроєкосистеми, стійкі у соціальному, екологічному та економічному плані.

Вимоги до органічних харчових продуктів відрізняються від вимог, що ставляться до інших сільськогосподарських продуктів, з тієї причини, що процедури виробництва таких продуктів є визначальним елементом їх ідентифікації та маркування, а також змісту інформації, яка використовується для їх опису.

Органічна продукція повинна відповідати санітарно-епідеміологічним вимогам до органічних продуктів, вироблятися та реалізовуватись у повній відповідності з регламентованими процесами виробництва, зберігання, перевезення, реалізації і утилізації органічної продукції, правилами та формами оцінки її відповідності, ідентифікації, упаковки, маркування і правилам їх нанесення.

Промислове виробництво органічної продукції проводиться виключно з органічної сировини, вирощеної на придатних для цього землях або у спеціально визначених зонах виробництва органічної продукції та сировини.

Щоб кінцевий продукт отримав статус органічного, він повинен пройти весь шлях від ферми до прилавка з дотриманням ряду основних параметрів: це органічні методи землеробства і тваринництва, органічна сировина, органічні інгредієнти і технологічний процес.

Для того щоб стверджувати, що вироблена продукція має статус органічної, необхідно встановити, що кожен процес, що входить в ланцюжок її отримання, відповідає нормам органічного виробництва та відповідає вимогам органічних стандартів.

Що стосується складу органічних харчових продуктів, то такі продукти повинні бути вироблені головним чином із складників сільськогосподарського походження; додана вода і кухонна сіль не включаються в розрахунок відсоткових часток складників сільськогосподарського походження; у харчових продуктах для певних

дієтичних цілей дозволяється використовувати лише добавки, технологічні добавки, ароматизатори, воду, сіль, препарати мікроорганізмів та ензимів, мінерали, мікроелементи, вітаміни, а також амінокислоти та інші мікронутрієнти за певних умов, а саме: – альтернативні продукти та речовини, дозволені до використання відсутні; – без цих продуктів і речовин неможливо виробити або зберегти харчовий продукт або задовольнити певні дієтичні вимоги, передбачені законодавством ЄС; органічний складник не повинен бути присутнім у продукті разом з таким самим складником неорганічного походження або складником, виробленим у перехідний період; харчові продукти, вироблені з культур, отриманих у перехідний період, повинні містити лише один інгредієнт культури сільськогосподарського походження. Речовини і методи для поновлення властивостей, втрачених у ході переробки і зберігання органічної харчової продукції, які виправляють результати недбалості при переробці цих продуктів або можуть іншим чином вводити в оману щодо істинної природи таких продуктів, використовувати не дозволено [1, 3-6].

Вимога натуральності, будучи ключовою, визначає і параметри етапу переробки органічної сировини, в процесі якої використовуються виключно сертифіковані органічні інгредієнти.

Переробка органічних продуктів базується на наступних специфічних принципах: виробництво органічних харчових продуктів з органічних сільськогосподарських складників, за винятком випадку відсутності на ринку певного інгредієнту в органічній формі; обмеження використання харчових добавок, неорганічних складників, які виконують головним чином технологічні та сенсорні функції, а також мікроелементів і технологічних добавок, що забезпечує мінімальне їх використання, і лише у випадку істотної технологічної необхідності або для певних дієтичних цілей; виключення речовин і технологічних прийомів, які могли б вводити в оману щодо справжньої природи продукту; дбайлива переробка харчових продуктів, переважно біологічними, механічними і фізичними методами; ГМО, похідні ГМО і продукти, вироблені ГМО, не повинні використовуватися як харчові продукти, технологічні добавки [3, 4].

Добавки, технологічні добавки, інші речовини та інгредієнти, які використовуються в ході переробки харчових продуктів, а також будь-які методи переробки, наприклад, копчення, мають застосовуватися на засадах доброї практики виробництва. Використання іонізуючої радіації для обробки органічних харчових

продуктів, або сировини, яка використовується у органічних харчових продуктах заборонене.

При переробці сировини на органічні продукти, по-перше, сама сировина повинна бути органічною (відповідати всім параметрам органічного виробництва), по-друге, не дозволяється використання шкідливих технологій рафінування, дезодорування, ароматизації, хімічної консервації, обробки фенолами, гідрогенізації, обробки рентгеном, внесення до складу продукту вітамінів, мікро- та макроелементів.

При переробці, завдяки сучасним та традиційним натуральним технологіям, органічні продукти зберігають свою безпечність, натуральний склад, поживні властивості, гарні смакові якості, не містять синтетичних ароматизаторів, консервантів, харчових добавок та пакуються в натуральні матеріали. Також суттєво обмежене внесення харчових добавок. Причому застосування навіть дозволених можливо лише за умови, що виробник доведе, що без них продукт неможливо виготовити, або зберігати [5]. Лише ті складники, що перелічені в додатку VIII до Стандарту, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу, можуть використовуватись в неорганічній якості [3].

Переробка органічних харчових продуктів повинна бути відокремленою у часі або просторі від переробки звичайних (неорганічних за походженням) харчових продуктів. Органічна переробка повинна здійснюватись по партіях, щоб забезпечити простежуваність продукту на всіх етапах виробництва. Виключення речовин і технологічних прийомів, які могли б вводити в оману щодо справжньої природи продукту.

Для пакування органічної продукції дозволяється використовувати будь-які пакувальні матеріали, що дозволені до використання для харчових продуктів. Перевагу необхідно надавати найбільш екологічним пакувальним матеріалам та тим, що придатні для повторної переробки.

Маркування на кінцеву упаковку органічної продукції наносяться спеціальні позначки відповідно, які дозволяють легко ідентифікувати органічну продукцію. Остаточне маркування затверджується сертифікаційним органом.

Таким чином, органічна сировина для виготовлення органічних продуктів повинна надходити із перевірених джерел та на переробних підприємствах перероблятися окремо від традиційної сировини з метою уникнення змішування. Головне – кожен етап виробництва «від лану до столу» повинен знаходитись під суворим контролем

органу сертифікації, який засвідчує дотримання вимог до стандартів органічного виробництва шляхом видачі відповідного сертифікату.

Чистота органічного продукту повинна підтримуватися протягом всієї стадії його переробки. Це може бути досягнуто шляхом застосування методів, що відповідають специфіці оброблюваних інгредієнтів, в поєднанні з методами обережної переробки.

### Література

1. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини». Відомості Верховної Ради України. – 2014. – № 20–21. – С. 16–41.

2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». № 771/97 ВР від 23.12.1997 (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98). Зі змінами. Редакція від 01.01.2016.

3. Детальні правила щодо органічного виробництва, маркування і контролю для впровадження Постанови Ради (ЄС) №834/2007 стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів / Постанова комісії (ЄС) №889/2008 від 5 вересня 2008 р. – 76 с.

4. Постанова Ради (ЄС) № 834/2007 від 28 червня 2007 року стосовно органічного виробництва і маркування органічних продуктів, та скасування Постанови (ЄС) № 2092/91. – 32 с.

5. Стандарти органічного сільськогосподарського виробництва та маркування сільськогосподарської продукції і продуктів харчування «Біолан». – 2006. – 76с.

6. Настанова щодо розвитку органічної та екологічної продукції в Україні : метод. посіб. / С. Берзіна, А. Коняшин, С. Пермінова, С. Кучерявенко. – К., 2016. – 52 с.

7. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 520 с.

8. Наукові основи виробництва органічної продукції в Україні : кол. монографія / за ред. Я. М. Гадзала, В. Ф. Камінського. – К., 2016. – 596 с.

9. Рудь В. П. Концепція органічного виробництва сільськогосподарської продукції в Україні / В. П. Рудь ; за ред. Я. М. Гадзало, А. С. Заришняка та В. Ф. Камінського. – К. : Інститут землеробства НААН, 2015. – 42 с.