

# **ВИМОГИ ДО ОРГАНІЧНОГО РИБНИЦТВА В УКРАЇНІ ТА СВІТІ**

Ю. Л. Слюсаренко, асистент  
Житомирський національний агроекологічний університет

Нині рибництво стало особливо популярним, оскільки попит на морепродукти зростає щороку. При цьому вимоги споживачів щодо риби та морепродуктів з кожним роком стають усе суворішими. Кожен прагне дбати про своє здоров'я та навколишнє середовище, яке ми

залишимо у спадок нашим нащадкам. Тому актуальною є тема органічного рибництва й аквакультури. Виробники поступово переходять до органічних методів виробництва, пропонуючи на ринок якісний продукт та зменшуючи вплив аквакультури на навколишнє середовище.

Світовий обсяг органічної продукції аквакультури за останні 20-25 років зріс на 95%. Уже в 2015 р. очікується нарощування щорічного виробництва у цьому секторі до 500 тис. тонн, до того ж становитиме лише 1% від загальної продукції рибництва.

Органічне рибництво є «найдорожчим», але одночасно найбільш «рентабельним» рибним бізнесом. Його суть полягає в тому, що значна частина заможних споживачів готові тратити значні кошти, щоб їсти не просто продукцію аквакультури, а чисту продукцію аквакультури. Це означає, що ні сама риба, ні корми, ні навколишнє середовище вирощування не можуть бути штучними, тим більше індустріальними. Такі гідробіонти повинні бути вирощені виключно в екологічно чистому природному середовищі, найбільш наближеному до їх природних умов проживання.

Це виробництво потребує значних інвестицій і кропіткої праці. Практично це є "ручна робота". Однак, швидкий розвиток цього сегменту ринку за кордоном і постійно зростаючий попит на органічну їжу в країнах західної Європи та США, Канаді, Австралії (і не лише продуктів рибництва) свідчить про добрі дивіденди від інвестицій в цей вид бізнесу [1].

Європейським Союзом укладено певні вимоги до організації вирощування гідробіонтів, що можуть маркуватися як "органічні продукти" та відповідно мати інші квоти на ввезення до країн ЄС та на встановлення ціни. Такі вимоги продиктовані значними зловживаннями з боку виробників с/г продукції термінами "екологічний" та "органічний". Тобто встановлені обмеження і вимоги до аквакультурних підприємств, які хочуть мати на своїх продуктах таке маркування, Кабінет Міністрів України розробив та затвердив у 2015 році [2].

Органічний сертифікат може отримати лише продукція аквакультури, вирощена у закритих органічних господарствах. Виловлені в океані чи морській акваторії морепродукти не є органічними. Причина – очевидна: неможливо прослідкувати історію виробництва продукції, тому не можна бути впевненим, що вона відповідає органічним стандартам.

Органи сертифікації суворо контролюють дотримання стандартів для всіх видів риб та відповідність між їхніми потребами і

способом утримання та харчування, забезпечення здоров'я та профілактику хвороб, місце розташування виробництва, екологічність методів розведення риби, рівень забруднення морської акваторії тощо.

Чому варто споживати сертифіковану органічну рибу та морепродукти? Тому що вони корисні для вашого організму! Ви убезпечите себе від споживання несподіваної дози антибіотиків, гормонів росту та важких металів.

Усе м'ясо, зокрема і риба, містить жир. Навіть якщо ви надаєте перевагу нежирній рибі, то той же жир знаходиться між м'язовими волокнами, який саме і накопичує шкідливі токсини. Зрозуміло, чому варто відмовитися від конвенційних морепродуктів і тих, що виловили у морі, особливо недалеко від берега.

Купуючи органічні морепродукти, звертайте увагу на маркування. Обирайте рибу лише з сертифікатом ЄС. Україна, США, як і більшість країн, ще не має визначених стандартів органічної аквакультури.

Найбільш популярними продуктами органічної аквакультури є лосось, креветки та короп, які разом складають 31% загального обсягу виробництва. Останнім часом стрімко зростає попит на органічний пангасіус. Споживачі все більше усвідомлюють, які шкідливі наслідки несе споживання синтетичних продуктів.

До органічної продукції згідно з стандартами ЄС ставляться наступні вимоги:

- не містить пестицидів,
- не містить антибіотиків,
- не містить фарбників,
- не містить ГМО,

до риби:

- отримує лише органічний корм,
- утримується у природних умовах,
- усунено ризик зараження дикої аквакультури,
- не забруднює навколишнє середовище.

Які ж вимоги ставляться до конвенційних морепродуктів, та як вони впливають на здоров'я людини та природу?

*Біфеніли, діоксини та пестициди.* Конвенційна риба може містити високі концентрації біфенілів, діоксинів, антипиренів, пестицидів та інших токсинів. Причина тому – неякісний корм. Усі ці токсини є потенційними канцерогенами.

*Антибіотики.* Для запобігання хвороб у конвенційних господарствах рибу «годують» антибіотиками. Залишки цих препаратів, які несуть загрозу для здоров'я людини, часто можна

знайти і в морепродуктах. У людей, які мають алергію на певні антибіотики, така риба може викликати неочікувану реакцію організму.

*ГМО.* Учені вже вивели нові види ГМ-риби. Наприклад, лосось штаму «AquAdvantage» росте вдвічі швидше за атлантичний лосось. Розробники запевняють, що ГМ-риба – безпечна, має всі властивості справжнього лосося та не несе загрози навколишньому середовищу. Проте у світі немає результатів досліджень, як ця риба впливає на організм людини та як себе поведе у дикому середовищі. Існує загроза знищення диких популяцій лососів та інших видів риби.

*Мінеральні добрива.* При вирощуванні риби масового споживання (короп, карась тощо) у ставках широко використовують хімічні мінеральні добрива. Аміачну селітру та суперфосфат розчиняють і вносять у воду кожні 10 днів, стимулюючи швидкий ріст фітопланктону, який є джерелом харчування риби.

*Масові забруднення акваторії.* У великих промислових господарствах утримують кількості тисяч особин у невеликих резервуарах. У процесі життєдіяльності вони виробляють велику кількість фекалій, які течуть прямо в океан. Неконтрольовані відходи та залишки їжі можуть дрейфувати у прибережних водах, забруднюючи ареал проживання морської фауни та флори. Існують дослідження, які вказують, що накопичення таких багатих азотом відходів сприяє росту токсичних водоростей та утворенню так званих мертвих зон.

*Розмноження хвороб та паразитів.* Часто промислово рибу вирощують у закритих рибниках у мілких водах поряд з берегом. Неналежні умови утримання створюють ідеальні умови для розвитку хвороб та паразитів. Вода з моря чи океану, вільно потрапляючи у такі розплідники, виносить у відкриті води небезпечні мікроорганізми, які можуть уразити дикі популяції. Ступінь смертності деяких популяцій становить 97%. Саме через паразитарні воші, дрейфуючі з лососевих господарств, дика горбуша знаходиться нині на межі зникнення.

*Порушення екологічного балансу.* Багато видів риб на відгодівлі є м'ясоїдними та потребують багатого на білки раціону. Часто їх годують рибним борошном та олією, які виготовлено з виловленої в океані невеликої риби – анчоусів та сардин. Масовий вилов такої риби порушує екобаланс у природі. Саме невелика риба є джерелом харчування для ссавців, птахів та великої риби.

*Небезпека для морської екосистеми.* Інтенсивні рибні господарства використовують антибіотики, фунгіциди та пестициди. Потрапляючи у відкриті води, ці хімічні речовини можуть вбити

корисні бактерії на морському дні та викликати розвиток стійких до антибіотиків мікроорганізмів, які завдають значної шкоди дикій природі та навіть здоров'ю людини. Сумна практика доводить, що деякі пестициди, які використовували для боротьби з морською блохою, спричинили масову загибель лобстерів та креветок.

*Небезпечна конкуренція.* Щороку лише у Північній Атлантиці з рибних господарств зникають 2 млн. лососів у результаті відмови обладнання, суворих погодних умов та людської недбалості. Такі випадки створюють серйозну конкуренцію для диких лососів за ареал проживання та їжу, а схрещування може призвести до послаблення чи знищення популяції [1].

### Література

1. Риба до столу: органічний шлях [Електронний ресурс] // ORGANIC UA" 04 (16)' 2011.

2. Про затвердження Детальних правил виробництва органічної продукції (сировини) аквакультури [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/982-2015-%D0%BF>.

3. Вимоги до вирощування аквакультури в органічних господарствах згідно з Стандартом органічного виробництва для третіх країн, рівнозначного Стандарту ЄС [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.organicstandard.com.ua/files/aquaculture/ua/П.2-Н-ОТ-011>.