

Органические продукты? Позвольте усомниться!



На прилавках наших магазинов все чаще можно встретить продукты питания с пометкой «био», «эко» или «органик». Чем они отличаются от идентичных товаров, кроме цены? Что это — попытка улучшить качество питания или очередная уловка, чтобы заставить потребителя заплатить больше, не получив взамен ничего существенного?

ЗВУЧИТ ХОРОШО

Основное отличие органических продуктов от прочих пищевых товаров заключается в способе их производства. При выращивании растений не используются пестициды и удобрения синтетического происхождения. Животным не дают стимуляторов роста и гормонов, они едят исключительно органические корма и привольно живут на незагрязненных территориях. Затем это растительное и животное сырье перерабатывается без применения рафинирования и минерализации и, конечно же, без добавления искусственных ароматизаторов и красителей. По неизвестной причине насекомые, бактерии и грибы не должны покушаться на органические продукты. Скорее всего, они так поступят из уважения, т.к. все серьезные «аргументы», которые могли бы их остановить, категорически запрещены к использованию в «эко»-продуктах. Без всяких консервантов и добавок органическая продукция сохраняет свой прекрасный вкус, высокую питательную ценность и чудесный внешний вид. Звучит прекрасно! Почему же гложут сомнения?

В ПОИСКАХ ЭДЕМА

Представляется, что органические растения произрастают на чистых почвах, их не поливают кислотные дожди и даже

ветер не посмеет принести токсичную пыль, сульфаты и нитраты. Где же найти эти волшебные места, не загрязненные «благами» цивилизации? Ведь пестициды многие десятилетия накапливались в окружающей среде, распространяясь на огромные расстояния. Например, ДДТ обнаружен даже в печени пингвинов в Антарктике — за сотни тысяч километров от тех мест, где применяли этот ксенобиотик. Есть опасения, что на нашей маленькой планете уже не осталось плодородных почв, чистых от пестицидов, радионуклидов, тяжелых металлов и т.д. И поэтому даже самые строгие стандарты не помешают пестицидам попасть в «эко»-продукцию. Отчет «Consumers Union Research Team» свидетельствует, что содержание остатков пестицидов в биопродуктах составляет от 25 до 40% их содержания в традиционных продуктах, т.е. действительно меньше, но до полного отсутствия пока далеко.

И ЖИЛИ ОНИ СЧАСТЛИВО ДО САМОЙ СМЕРТИ

Как обстоят дела в органическом животноводстве? Коровки пасутся на лужайках с изумрудной травкой, курочки свободно бегают по двору, а свинки весело похрюкивают в просторных сарайчиках, сертифицированных в соответствии

с международными стандартами. И все они едят при этом только органические корма. Откуда возьмутся такие корма, никто вразумительно рассказать не может, но даже не это смущает. Одной из серьезных проблем при выращивании животных являются высокие риски распространения болезней. В органическом животноводстве допустимы только профилактические меры и гомеопатия. Никаких антибиотиков и прочих лекарств! Кроме того, запрещены стимуляторы роста и гормоны. В результате «органические животные» растут медленнее и больше подвержены риску заболеваний.

ВКУСНЕЕ И ПОЛЕЗНЕЕ?

Кажется вполне очевидным, что органические продукты должны быть вкуснее и полезнее обычных. Но пока не существует научно аргументированных фактов благотворного влияния органической пищи на здоровье, как и свидетельств того, что между органической пищей и продуктами, произведенными с помощью традиционных методов, существует разница в питательной ценности. Привольная жизнь не способствует жирности, поэтому органическая курятина может оказаться жестковатой, а в свинине может недоставать любимого продукта украинского народа — сала. Овощи и фрукты без специальной обра-

ботки быстрее утратят свой товарный вид, поэтому реализовывать их нужно очень быстро. Органическое яблочко легко отличить по фитопатогенным повреждениям, оставленным микроскопическими грибами. Вездесущие бактерии тоже не замедлят воспользоваться беззащитностью органических продуктов, провоцируя гнилостные процессы и развитие инфекций.

НАЗАД В БУДУЩЕ

Принципы органического сельского хозяйства впечатляют своим позитивным звучанием, призывая к поддержанию состояния почв, биоразнообразия и экологических циклов. Идея состоит в сочетании традиций, нововведений и научных достижений с учетом при этом местных условий. Однако суровая реальность диктует свои жесткие требования и органическое сельское хозяйство не выдерживает конкуренцию с традиционными методами. «Био»-земледелие менее эффективно использует посевные площади и нуждается в их увеличении. При «эко»-подходе исключается возможность использования синтетических удобрений и средств защиты, поэтому возрастает вероятность потери урожая. Гомеопатия малоэффективна при распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, особенно в случае эпизоотий. Все эти проблемы требуют использования прагматичных подходов, поэтому органическое хозяйствование проигрывает в конкурентной борьбе традиционным интенсивным методам. Это отражается прежде всего на цене «эко»-продуктов — они гораздо дороже своих «обычных» эквивалентов.

ЛЕПТА СЕРТИФИКАЦИИ В ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

Львиную лепту в удорожание «био»-продуктов вносит необходимость ее сертификации. На уровне частного сектора стандарты органического сельского хозяйства регламентированы Международной организацией органического сельскохозяйственного движения (IFOAM), а на межправительственном уровне — совместным Комитетом Кодекс Алиментариус от ФАО/ВТО. Если продукция претендует на гордое звание «органическая», то она должна соответствовать «Базовым стандартам IFOAM относительно производства биопродуктов и их переработки». Кроме того, еще существуют «Договор, регулирующий органическое производство сельскохозяйственной продукции», Постановление

Совета ЕС № 834/2007, Регламент Комиссии ЕС № 889/2008, международный стандарт ISO 14024 и многие другие тематические документы. На территории Украины действуют до двух десятков различных сертификационных органов, преимущественно иностранных. Сертифицируют не только продукцию и предприятие, ее производящее, но и все звенья деятельности хозяйства: поля, луга, животноводческие фермы, склады, элеваторы и т.д. В процессе сертификации переход от интенсивных технологий агропроизводства к органическому земледелию занимает от 2 до 4 лет. Подтверждение сертификатов должно происходить ежегодно, а иногда и два раза в год.

УЧИТЬСЯ НА ЧУЖИХ ОШИБКАХ

К счастью, законодательство, которое бы регламентировало органическое производство в Украине, пока еще не урегулировано, поэтому есть шанс не повторить зарубежных ошибок. Большинство европейцев понимают, что раскручивание «органического» бренда — это просто очередная попытка залезть им в кошелек. Впрочем, повальная стандартизация и сертификация значительно удорожают и обычную продукцию,

принимая порой абсурдные формы. Например, в европейских супермаркетах овощи и фрукты должны быть одинаковой формы и размера, а яйца — предпо-



Теперь становится понятно, чем обусловлена дороговизна органических продуктов. Во-первых, экстенсивными методами ведения хозяйства, во-вторых, логистическими проблемами и, в-третьих, затратами на сертификацию. Таким образом, получается парадоксальная ситуация: с одной стороны, концепция органического сельского хозяйства соответствует методике мелких фермерских хозяйств, а с другой — ее финансовое бремя под силу только крупным корпорациям

чительно коричневого цвета. Во Франции вы не сможете купить молоко непосредственно у производителя. Даже если это ваш сосед, сначала он должен отвезти свою продукцию на проверку, а затем она поступит в магазин. Безопасность превыше всего и никакого парного молочка! Когда Италия присоединилась к Евросоюзу, многим районам пришлось изменить специализацию производства сельхозпродукции. При этом не всегда учитывались традиции местного земледелия и животноводства — все должно подчиняться генеральному плану. Ужесточение требований к нормам организации сельского хозяйства обуславливает повышение себестоимости продукции и, на фоне снижения закупочных цен, в европейском аграрном секторе возникает взрывоопасная обстановка. Несколько лет назад французские фермеры в знак протеста вылили молоко из цистерн прямо перед зданием мэрии и заблокировали движение по главным улицам Лиона машинами с овощами и фруктами.

МЫ ПОЙДЕМ СВОИМ ПУТЕМ

Зачем изобретать велосипед или повторять ошибки других стран? Наш частный сельскохозяйственный сектор не слишком затронули достижения цивилизации. В селах по-прежнему удобряют землю навозом, а на закупку синтетических удобрений или дорогих гормонов и антибиотиков у людей попросту нет денег. И более того, многие из них умудряются самостоятельно решать сложные логистические проблемы по оперативной доставке свежей продукции к потребителю. Местом, где встречаются покупатель и продавец без всяких посредников, являются обычные рынки. На каждом из них для контроля качества продуктов есть лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, где должны проверяться все продукты, которые продаются на базаре. Овощи и фрукты проходят тест на нитраты, радионуклиды и грибковые поражения. Контролируются свежесть и качество мясомолочных продуктов. Если покупатель в чем-то усомнился, он всегда может потребовать у продавца экспертный вывод по разрешению продукции к реализации или самостоятельно проверить в лаборатории купленный товар. Почему бы не использовать то, что у нас уже есть, и не превратить обычные рынки в центры органической продукции? Это прекрасная платформа для пропаганды органических принципов ведения сельского хозяйства. Так можно помочь мелким фермерам и позаботиться о здоровом питании потребителей.

Татьяна Кривомаз, канд. биол. наук