

БДЖІЛЬНИЦТВО НА ЛУГАНЩИНІ: СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

Л. Куштева, заступник генерального директора,
ДП «Луганськстандартметрологія», м. Луганськ

ПЧЕЛОВОДСТВО В ЛУГАНСКОЙ ОБЛАСТИ: СОСТОЯНИЕ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ

Л. Куштева, заместитель генерального директора,
ГП «Луганскстандартметрология», г. Луганск

BEEKEEPING IN LUGANSK AREA: STATE AND DIRECTIONS FOR DEVELOPMENT

L. Kushteva, Deputy General Director,
«Luganskstandartmetrologiya» State Enterprise, Lugansk

18 лютого 2009 року в Луганському національному аграрному університеті під головуванням ректора, доктора економічних наук, професора Ткаченко В.Г. відбувся перший міжнародний круглий стіл з питань бджільництва «Актуальні проблеми бджільництва Луганщини в сучасних умовах». Учасники заходу — викладачі університету, генеральний директор підприємства «Серген експорт-імпорт» Туреччина—Україна, члени Асоціації бджільників Луганської обл., головний лікар Антрацитівського району, лікар-апітерапевт, головний атаман Новоайдарського району-радник голови Новоайдарської райадміністрації, фахівці ДП «Луганськстандартметрологія».

Бджільництво на Луганщині має перспективи через наявність великої кількості малих товарних пасік у господарствах та приватному секторі, в яких використовують бджіл степової української та карпатської порід.

Розглянуто основні напрями розвитку бджільництва в Луганській обл.: покращання та ефектив-

У статті наведено аналіз факторів, які впливають на якість меду — важливого за своїми лікувально-профілактичними та споживчими властивостями продукту. Розглянуто основні напрями розвитку бджільництва в Луганській області.

не використання кормової бази (розширення посівів ентомофільних культур); використання бджіл для запилення овочевих культур у теплицях; заохочення пасічників до активної участі у кочівлі пасік тощо. Ретельна підготовка спеціалістів з бджільництва; підтримка Асоціації пасічників та закладів, які б вирішували організаційні питання з виробництва та реалізації продукції, реманенту для бджільництва, здійснювали б корегуючі функції, що покращать матеріальне та технічне забезпечення галузі в цілому.

Фахівці ДП «Луганськстандартметрологія» ознайомили усіх з методами контролю якості меду та чинними нормативними документами. Начальник Випробувального центру Глушко Н. відзначила, що серед корисних для здоров'я натуральних продуктів мед має найміцнішу, перевірену впродовж тисячоліть, репутацію. У більшості країн світу він до сьогодні

вважається не лише коштовним харчовим продуктом, але і надійним терапевтичним і лікарським засобом. Однак, це стосується лише натурального меду, що не містить невластивих для нього речовин і добавок, та виробленого з дотриманням відповідних санітарно-гігієнічних норм.

Мед завжди був об'єктом фальсифікації. У гонитві за прибутком торговці підмішували в мед не лише органічні, але і мінеральні речовини: глину, крейду, гіпс, пісок, тальк, барит тощо. Недобросовісні підприємці навчилися «підганяти» показники якості меду під колишні стандарти, використовуючи досягнення науки, у тому числі біотехнологію. Боротьба з підробками є успішною завдяки спільним зусиллям урядових, суспільних, наукових і ділових структур, спираючись на юридичну базу.

У 2007 році на території України уведено в дію стандарт [1] на заміну міждержавного [2], який має додаткові показники для підтвердження натуральності походження меду [1]:

- видовий склад пилкових зерен;
- вміст проліну (вільна амінокислота, яка потрапляє в натуральний мед з нектару квітів, пилкових зерен, виробляється бджолами і в значній кількості міститься в натуральному меді);
- електропровідність меду;
- якісна реакція на наявність паді.

Оскільки хімічний склад меду залежить від клімату, погоди і часу збирання, у [1] уведено розділення якості меду за гатунком — на вищий і перший. Таким чином, мед з нижчими показниками якості повинен відрізнитися за гатунком і нижчою ціною. До складу натурального меду входять 74,8% глюкози і фруктози, 1,3% тростинного цукру, 18% води; ферменти, вітаміни, органічні кислоти, мінеральні солі, дубильні, ароматичні та інші речовини. Справжній мед має бути прозорим, в'язким і тягучим, але не рідким. Піднятий на висоту 30 сантиметрів, він виливається з ложки, утворюючи пласти, хвилясті шари, що накладаються один на один. Зацукрованість (міра кристалізації) — важлива ознака натуральності меду. Якщо мед розтерти між пальцями — натуральний вбирається у шкіру, підробка залишає грудочки.

Якщо розмазати трохи меду на долоні і провести по ньому хімічним олівцем, бачимо синій слід — в мед додано воду. Натуральний мед дає сірий колір.

Та все ж найнадійніший тест — це контроль якості меду в спеціалізованих лабораторіях на відповідність вимогам чинного стандарту.

Одним із етапів такого контролю і отримання підтвердження його натуральності є проведення процедури сертифікації, що для меду не є обов'язковою [3]. Його добровільну сертифікацію у Луганській обл. проводить орган з сертифікації продукції та послуг

ДП «Луганськстандартметрологія». Підприємства, що добровільно сертифікують мед, освоїли не лише ринки України, але і здійснюють експорт фасованого меду.

При добровільній сертифікації проводиться аналіз документів заявника і перевірка меду на відповідність обов'язковим вимогам з безпеки життя, здоров'я і довкілля в акредитованій лабораторії випробувань харчової та сільськогосподарської продукції Випробувального центру ДП «Луганськстандартметрологія».

Завдання лабораторії полягає в ідентифікації продукції на вигляд і фізико-хімічним показником та повному і достовірному підтвердженні відповідності продукції вимогам безпеки і якості, встановленим в стандарті.

У лабораторії широко використовується метод рідинної хроматографії. Він дозволяє визначати присутність в меді сахарози, навіть якщо вона повністю інвертована в основні компоненти натурального меду — глюкозу і фруктозу. Застосовуються також сучасні методи виявлення невластивих меду хімічних речовин. Легше запобігти випуску неякісної продукції, ніж «відловлювати» її в магазинах, розбиратися із скаргами споживачів, розшукувати і карати винних.

За результатами позитивних випробувань підприємству видають сертифікат відповідності на продукцію, який непросто отримати. Таким чином, його наявність — це вагомий аргумент якості продукції.

Підприємства, що переробляють і фасують мед, посвідчення якості на партію своєї продукції оформлюють у довільній формі. Як правило, вони містять перелік показників якості, їх нормовані значення і результати аналізів (фактичні значення), а також запис щодо відповідності якості партії меду вимогам чинної нормативно-технічної документації.

Обов'язкова інформація на маркованні фасованого меду згідно з вимогами державних стандартів:

- назва продукту, природа походження (натуральний або штучний);
- вигляд натурального меду з вказівкою рослин-медоносів;
- рік збору натурального меду або дата виготовлення штучного;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна), номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- назва місцезнаходження пасіки;
- товарний знак виробника (за наявності);
- номінальна маса нетто (кг, г) та об'єм (дм³);
- склад продукту для натурального меду з добавками (квітковий пилок, маткове молочко, прополіс, горіхи тощо) і для штучного меду;
- харчові добавки, ароматизатори, БАДи, продукти нетрадиційного складу, джерела ГМО (у випадку використання);

- діастазне число;
- енергетична цінність (калорійність) (кДж і (або) ккал);
- поживна (харчова) цінність;
- дата пакування (місяць, рік);
- строк придатності (місяць, рік);
- номер партії;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітленість);
- позначення нормативного документа, відповідно до якого виготовлений і може бути ідентифіковано продукт;
- штриховий код;
- добова норма вживання і попередження про те, що продукт може викликати алергію;
- інформація щодо сертифікації (за наявністю).

Переважає число виробників фасованого меду не мають атестованих лабораторій. Єдиний контрольований показник на таких підприємствах — масова частка води в меді, що елементарно визначається портативним рефрактометром. Останні показники списуються з лабораторних аналізів, органів сертифікації в ході кварталних інспекційних перевірок. Природно, що подібні показники жодним чином не відображають реальну якість меду в партіях продукту.

Будь-яке підприємство, що не має у своєму складі атестованої лабораторії, повинне укласти договір з акредитованою лабораторією і надавати їй зразки продукції з кожної партії для проведення аналізів.

Порушення порядку контролю якості продукції викликає ряд негативних наслідків. По-перше, правових, сприяючи постачанню до торговельної мережі неякісної продукції та уведенню в обман споживача. По-друге, економічних, оскільки добросовісні виробники, несуть істотні витрати на оплату аналізів, і тому програють конкурентам, які від цих витрат ухиляються. По-третє, моральних, адже сумлінні і несумлінні учасники ринку однаково оцінюються

контролюючими органами. При цьому правові умови забезпечення якості продукції ігноруються, що підриває віру в справедливість державних органів.

У результаті більшість дрібних підприємств Луганщини і області фасують мед з порушеннями санітарних правил і збувають його виключно на ринках, ярмарках і через дрібні магазини. До супермаркетів їх продукція не потрапляє. Жодним аналізам такий мед не піддається, а його викидна ціна дає підстави передбачати фальсифікацію.

У 2008 році в лабораторії випробувального центру ДП «Луганськстандартметрологія» з 10-ти зразків, що поступили на випробування, 4 не відповідали вимогам стандарту за заниженим вмістом діастазного числа, завищеному вмісту сахарози і гідроксиметилфурфуролу.

Зростання цін на харчову продукцію вносить корективи до співвідношення цін між медом і цукром. Цукор — соціально-значимий продовольчий продукт, ціна на який — під постійним контролем держави. Ціни на мед зростають набагато швидше за ціни на цукор, що додатково спокушає недобросовісних підприємців фальсифікувати мед.

Зупинити цей руйнівний для вітчизняного бджільництва процес можна лише за допомогою налагодження всебічного і регулярного контролю якості меду, інформування громадськості стосовно реального положення справ на ринку меду і в нашому бджільництві. ■

ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4497:2005. Мед натуральний. Технічні умови.
2. ГОСТ 19792—87. Мед натуральний. Технические условия.
3. Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затв. наказом Держспоживстандарту України від 01.02.2005 № 28; зареєстр. у Мін'юсті України від 04.05.2005 під № 466/10746.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО XXXV ЗАСІДАННЯ МДР

На XXXV засіданні МДР за напрямками «Підтвердження відповідності» й «Акредитація» було розглянуто такі питання:

- Про реалізації Рішення МДР від 11.12.2008 «Про заходи щодо сприяння розвитку взаємної торгівлі між державами-учасниками СНД»;
- Про проект міждержавної угоди «Про модулі оцінювання (підтвердження) відповідності та вимоги щодо маркування Єдиним знаком доступу на національні ринки держав СНД»;
- Про розроблення проекту РМГ, що встановлює схеми (модулі) оцінювання (підтвердження) відповідності (з урахуванням Рішення Європейського Парламенту й Ради від 09.07.2008 № 768/2008/ЄС);

- Про проведення семінарів з актуальних питань оцінювання відповідності, сертифікації систем управління якістю на базі стандартів ISO 9000:2008;

- Про проект міждержавної Угоди про взаємне визнання робіт з акредитації органів з оцінювання відповідності;

- Про хід реалізації та актуалізації «Програми розроблення міждержавних стандартів з питань акредитації на основі міжнародних нормативних документів (основоположні документи)»;

Про взаємодію з IAF та ILAC. ■

(За матеріалами МДР)