

потребує значного податкового планування та здійснення заходів щодо виконання вимог контролю за здійсненням трансфертного ціноутворення.

Отже, перебудова господарств відповідно до вимог оновленого законодавства та врахування вимог міжнародних розрахунків підприємства дозволить підвищити конкурентоспроможність малих і середніх сільгоспвиробників, збільшити обсяги обігових коштів та в цілому збільшити прибутковість підприємства.

Література

1. Органік в Україні. URL : <http://organic.com.ua/uk/homepage/2010-01-26-13-42-29>.
2. International Federation of Organic Agriculture Movements. URL : <https://www.ifoam.bio>.
3. Гладченко К. Ріхтер Т. Процедури експорту органічних продуктів. URL : https://ukraine.fibl.org/fileadmin/documents-ukraine/FIBL_Dovidnyk_export_www.pdf.
4. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини». URL : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19>.

УДК 619:614.31:638.162.17

БОГАТКО Н.М., канд. вет. наук, доцент;
nadiyabogatko@ukr.net

САХНЮК Н.І., канд. вет. наук, асистент

*Інститут післядипломного навчання керівників і спеціалістів
ветеринарної медицини*

Білоцерківський національний аграрний університет;

БУКАЛОВА Н.В., канд. вет. наук, доцент;

ЛЯСОТА В.П., д-р вет. наук, професор;

БОГАТКО Л.М., канд. вет. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет;

ЗАБАРНА І.В., канд. вет. наук, асистент

Подільський державний аграрно-технічний університет

ПІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОТРИМАННЯ ОРГАНІЧНОГО МЕДУ ІЗ ПАСІК УКРАЇНИ

Актуальність напрямку досліджень. Розробка нормативно-правової бази в Україні, адаптована до міжнародних вимог, дасть можливість контролювати та забезпечувати безпечність та якість харчових продуктів, як

органічних. Щоб отримати мед високої якості та безпечності необхідно дотримуватися вимог раціонального використання природної флори, використання органічних технологій в аграрному виробництві, а також дотримуватися вимог щодо охорони довкілля від забруднюючих речовин.

Функціонування ринку продуктів бджільництва не можливе без налагодження системи контролю їх якості та безпечності. Безперечно, контроль якості меду, як продукту, що найширше представлений на світовому ринку, є важливою складовою контролю якості та безпечності харчових продуктів загалом. Існуючі тенденції вказують на процес підвищення рівня вимог до якості продуктів харчування, що надходять на ринок Європейського Союзу. В цих умовах у виробників продуктів бджільництва, зокрема в Україні, є єдиний правильний шлях – підвищення культури виробництва, а також дотримання існуючих технологічних та санітарно-гігієнічних вимог до отримання органічного меду.

Важливим також є адаптація національного законодавства до вимог ЄС. У нашій державі існує нормативно-правова база, що регламентує якість та безпечність меду і продуктів бджільництва. Державне регулювання в галузі бджільництва здійснюється відповідно до Закону України «Про бджільництво» шляхом визначення загальних засад проведення єдиної науково-технічної політики, встановлення відповідних стандартів, норм, регламентів, а також удосконалення державного управління в галузі бджільництва. Згідно з чинним законом вироблені або заготовлені мед та продукти бджільництва з метою їх реалізації підлягають ветеринарно-санітарній експертизі, що здійснюється в порядку, встановленому законодавством.

Результати досліджень. За показниками якості та безпечності мед має відповідати вимогам за показниками вищого та першого гатунків відповідно до національного стандарту ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови». В Україні також чинні «Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду та продуктів бджільництва», у яких регламентовано показники якості та безпечності меду, який реалізується на агропромислових ринках.

Було встановлено, що із 10 досліджуваних проб меду: 7 проб було монофлорного меду – акацієвий, липовий, соняшниковий, рапсовий, гречаний, люцерновий, еспарцетовий та 3 проби поліфлорного меду – луговий (васильок блакитний, гірчиця, мак, кульбаба), різнотрав'я (люцерна, віка, конюшина), суміш двох трав (гречка, люцерна).

За результатами дослідження встановлено, що був підвищений вміст вологи в акацієвому меді – 21,1 %. Масова частка відновлювальних цукрів у еспарцетовому меді була дещо знижена – 68,5 % (за норми 70 % для меду першого гатунку). Масова частка сахарози була підвищена у люцерновому меді – 6,8 % (за норми не більше 6 % для меду першого гатунку). Вміст ГМФ

у всіх пробах меду був в межах норми для першого гатунку згідно вимог чинного ДСТУ 4497:2005.

У всіх видах монофлорного та поліфлорного меду виявлено наявність пилкових зерен. У гречаному меді було виявлено 3,5 % зерен пилку конюшини. За видовим складом пилкових зерен у луговому меді: 12 % пилкових зерен василька блакитного, 23 % – гірчиці, 10 % – маку, 14 % – кульбаби; у меді із різнотрав'я: 20 % – люцерни, 16 % – віки, 19 % – конюшини; у меді із суміші двох трав: 21 % – гречки та 14 % – люцерни.

Наявність медової паді виявляли якісними реакціями за допомогою вапняної води та плюмбуму оцтовокислого. Домішок медової паді було виявлено у гречаному меді та у меді з двох трав (пилкові зерна гречки, люцерни). Про це також свідчить гіркуватий та кислуватий присмак у цьому меді.

За встановлення показників безпечності вміст токсичних елементів не перевищував встановлених нормативів і становив: свинцю у акацієвому, липовому, соняшниковому меді – $0,6 \pm 0,24$ мг/кг, у рапсовому, гречаному – $0,4 \pm 0,16$, у люцерновому, еспарцетовому – $0,3 \pm 0,14$, у поліфлорному меді – $0,55 \pm 0,08$ мг/кг; кадмію у монофлорному меді – $0,024 \pm 0,004$ мг/кг, у поліфлорному меді – $0,031 \pm 0,002$; миш'яку у монофлорному меді – $0,12 \pm 0,002$ мг/кг, у поліфлорному меді – $0,16 \pm 0,002$ мг/кг. Вміст пестицидів (гексахлорану) у монофлорному меді становить у середньому – $0,002 \pm 0,0001$ мг/кг, а у поліфлорному меді – $0,003 \pm 0,0001$ мг/кг.

Уміст левоміцетину (хлорамфеніколу), тетрацикліну та стрептоміцину в досліджуваному меді не виявлено. Кількість МАФАНМ у монофлорному меді становила в середньому $4,51 \cdot 10^2 \pm 26$ КУО/г, а у поліфлорному меді – $6,44 \cdot 10^2 \pm 32$ КУО/г, що не перевищувало нормативних показників відповідно до ДСТУ 4497:2005.

Під час встановлення фальсифікації меду домішками сахарози методом мікроскопії, буякової меляси, крохмальної меляси, крохмалю та муки, а також желатину не було виявлено.

Висновки

Досліджувані проби меду за показниками якості відповідали вимогам першого гатунку згідно з ДСТУ 4497, крім еспарцетового та люцернового меду. Уміст проліну у акацієвому меді становив $208,5 \pm 12,8$ мг/кг та іншого меду в середньому – $319,17 \pm 10,5$ мг/кг, що вказувало про натуральність меду різних нектароносів. Монофлорний та поліфлорний мед за показниками безпеки відповідав вимогам ДСТУ 4497. Фальсифікацію меду – не виявлено. Домішок медової паді за якісними реакціями було виявлено у гречаному меді та у меді з двох трав (пилкові зерна гречки та люцерни).