



## Динаміка розвитку виробництва органічних молочних продуктів в Україні

Руслан Білик ([ruslan.bilyk@fibl.org.ua](mailto:ruslan.bilyk@fibl.org.ua))

Funded by

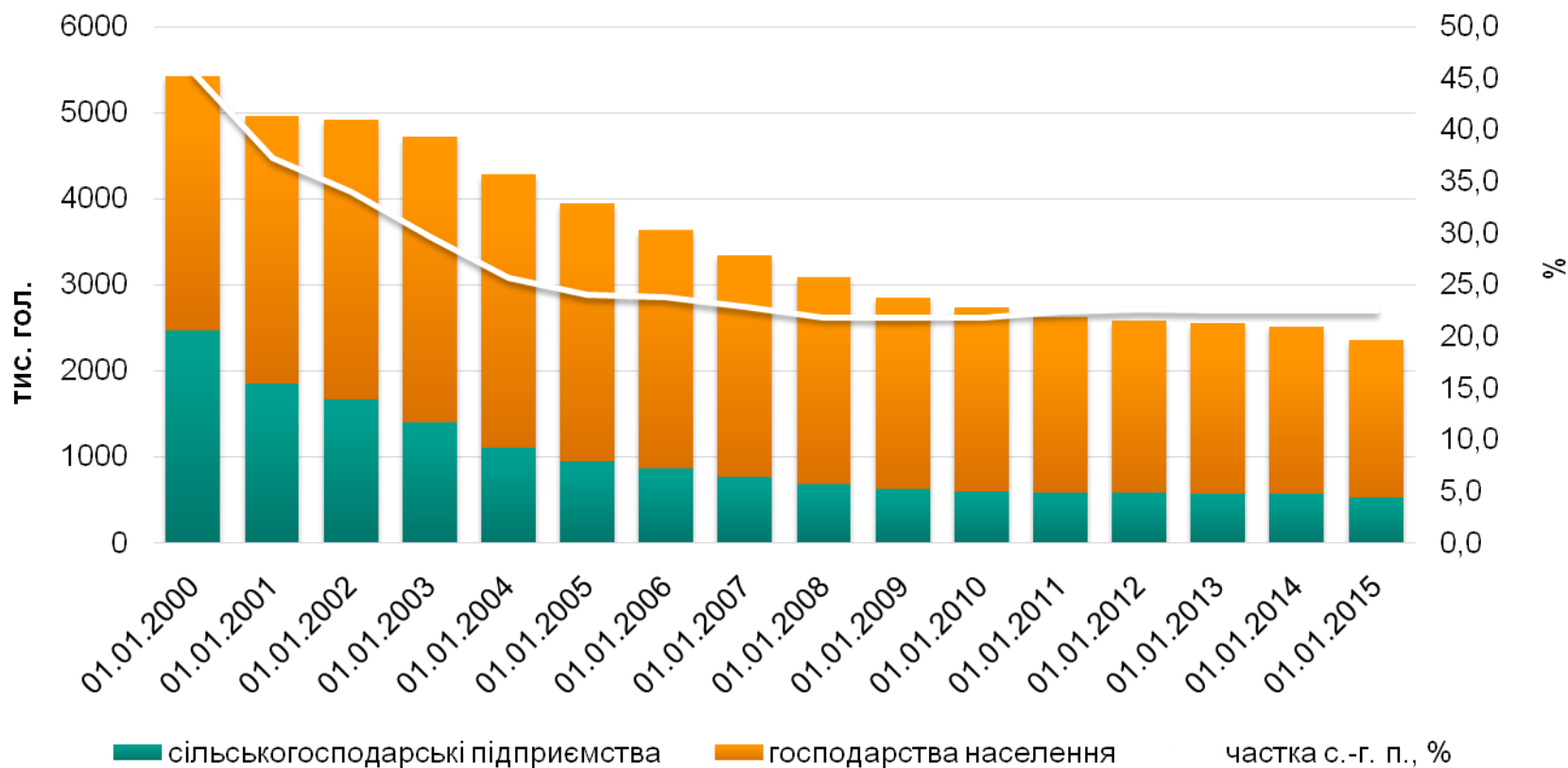


Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

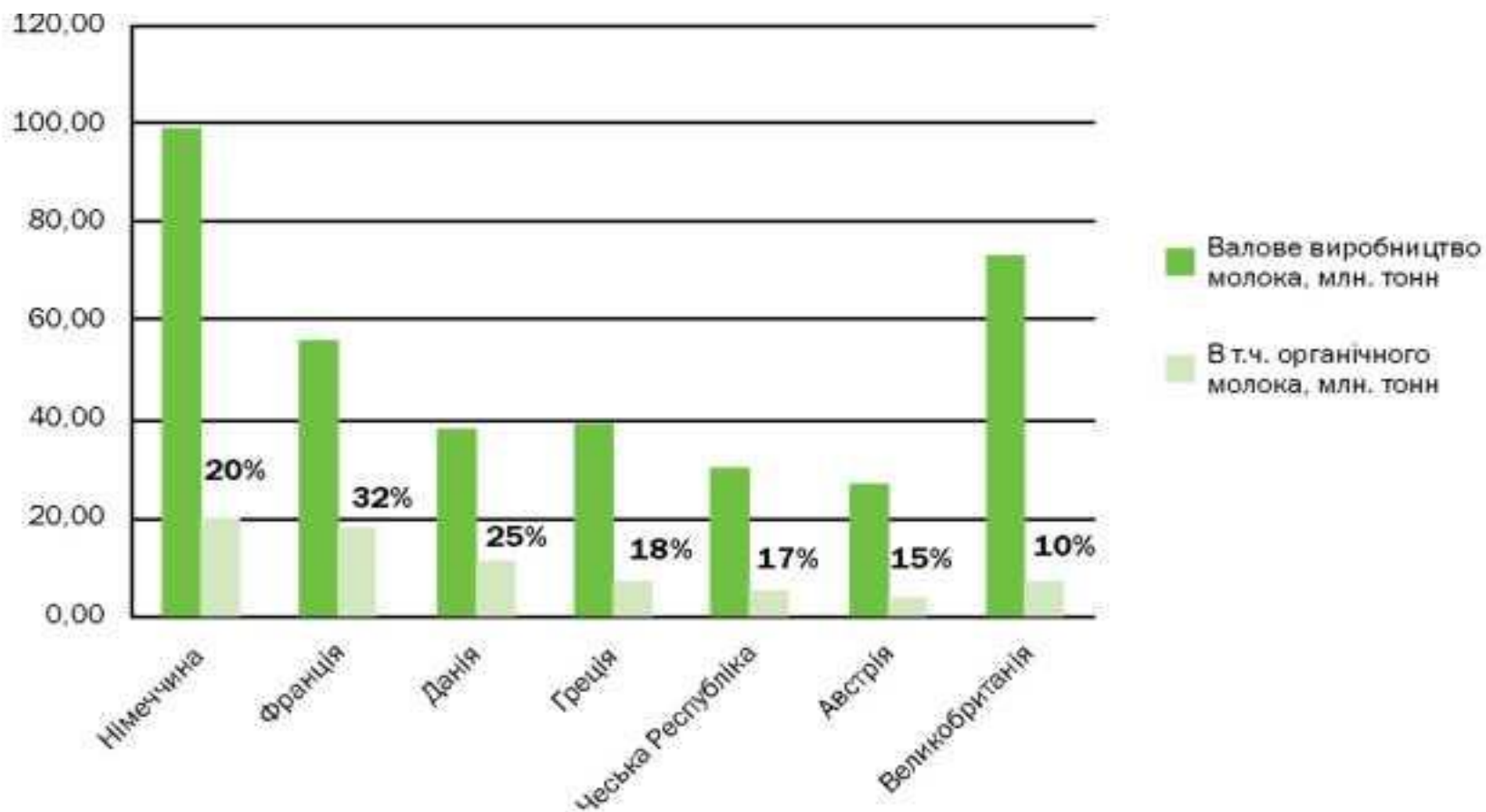


# Молочне скотарство України. Поголів'я





## Відсоткове співвідношення виробництва органічного молока та валового надою в країнах ЄС, червень 2013-2014 рр.



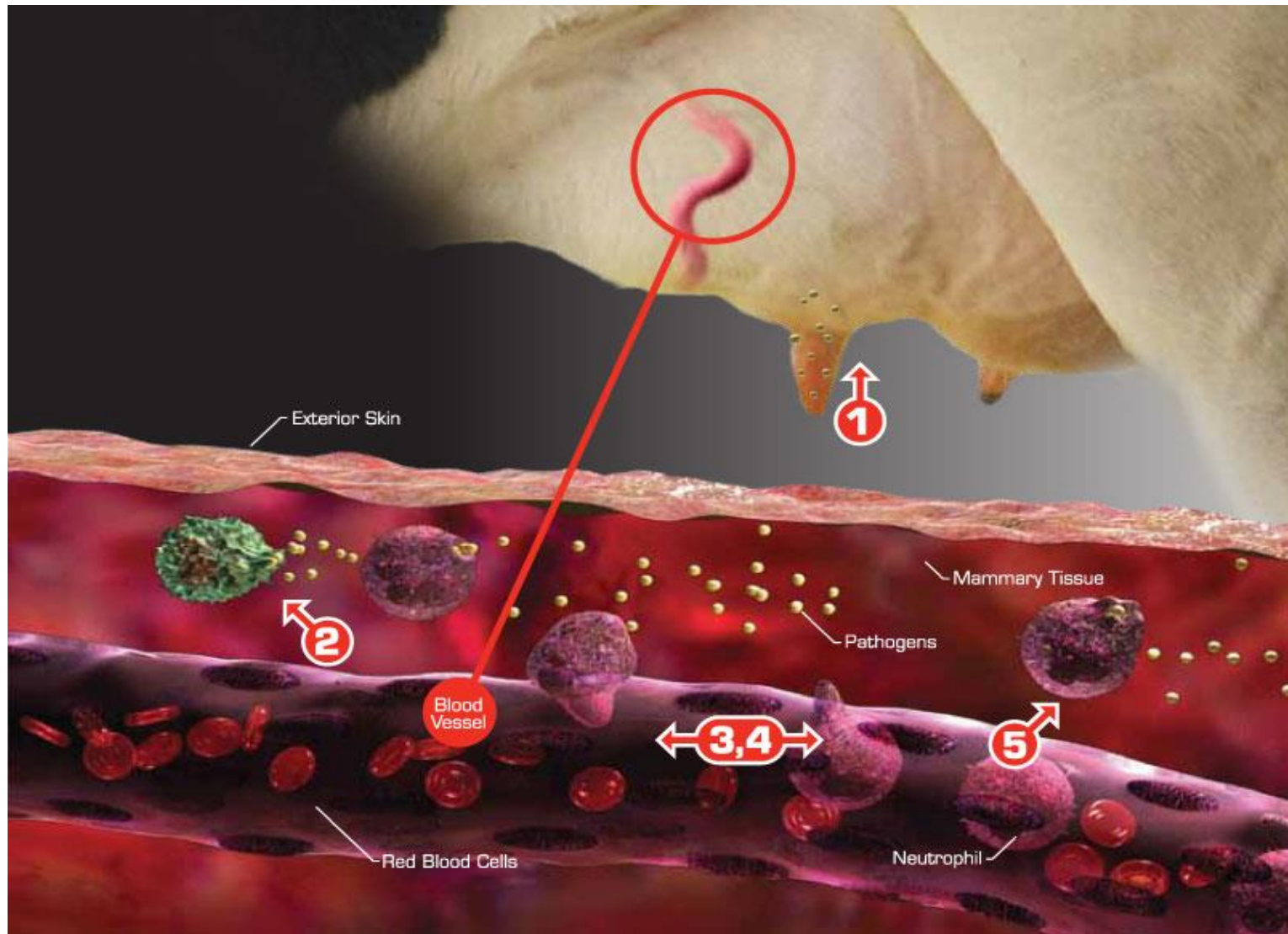


## Органічні оператори молочного виробництва

- › МТФ с. Городище, МТФ с.Гульск , МТФ с. Смолдирів ПП «Галекс-Агро», Житомирської області;
- › Прат «Етнопродукт», МТФ с.Травневе, Чернігівської області;
- › ТОВ «Старий Порицьк», МТФ Старий Порицьк , Волинської області;
- › ПАФ «Тарасівка», МТФ с. Тарасівка, Чернігівської області;
- › ТзОВ, «Жива Земля Потутори», МТФ с. Потутори , Тернопільської області.
- › ТОВ Либідь-К, с. Сахнівці Хмельницької області;
- › ФГ «Тізеш» с. Ботар Закарпатської обл.
- › ПП,«Агроекологія» Михайлики , Полтавської області (грудень 2015).



**Параметри гігієни сирого молока в органічному виробництві наступні: число мікроорганізмів має бути не більшим за 100 тис. в 1 см<sup>3</sup>; число соматичних клітин – не більше 400 тис. в 1 см<sup>3</sup>.**

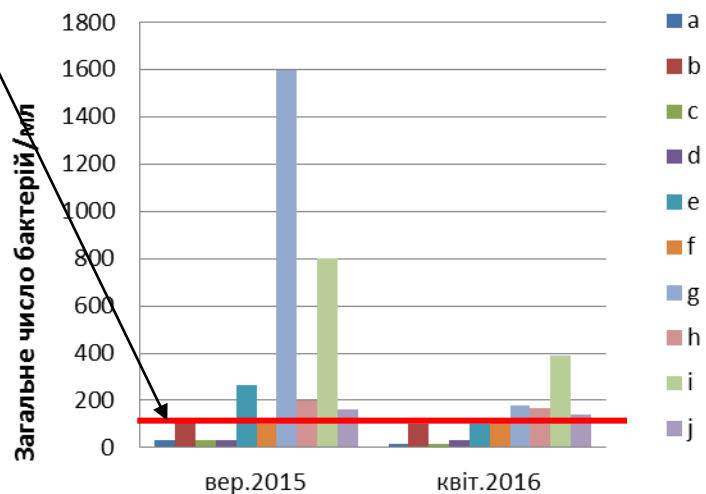
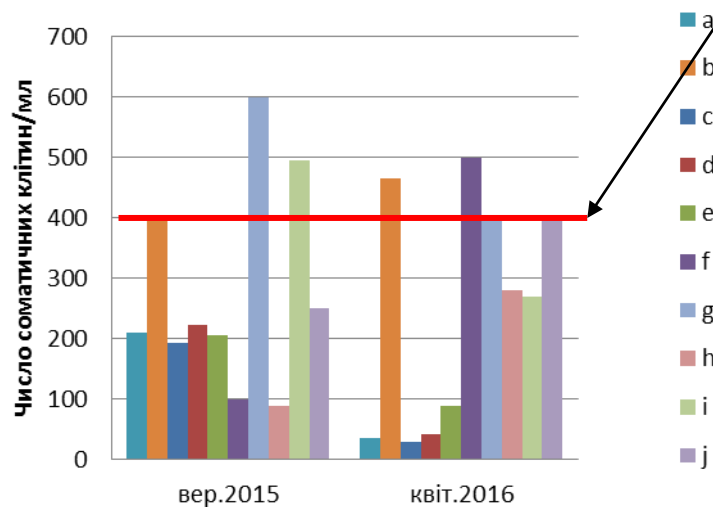




## Результати моніторингу якості молока, проведеного FiBL (червень 2016)

**Вимога ЄС:**

400'000 число соматичних клітин/ мл; 100'000 загальне число бактерій/ мл



- Вміст соматичних клітин (квіт. 2016): 6 виконують вимоги; 4 – критичні
- Заг. бактеріальне обсім. (квіт. 2016): 6 виконують вимоги; 4 - критичні















## Виробники органічних молочних продуктів в Україні

- › ПрАТ «Етнопродукт»
- › ТОВ «Органік Мілк»
- › ПАТ «Житомирський маслозавод»  
ТМ «Рудь»
- › ПАФ «Тарасівка»



**Основні положення нормативно-правової бази виробництва органічного молока-сировини та його переробки викладено у Статтях 6, 8-10 Постанови ЄС № 834/2007, відповідно до яких, для виробництва органічних молочних продуктів має використовуватися мінімум 95 %.**

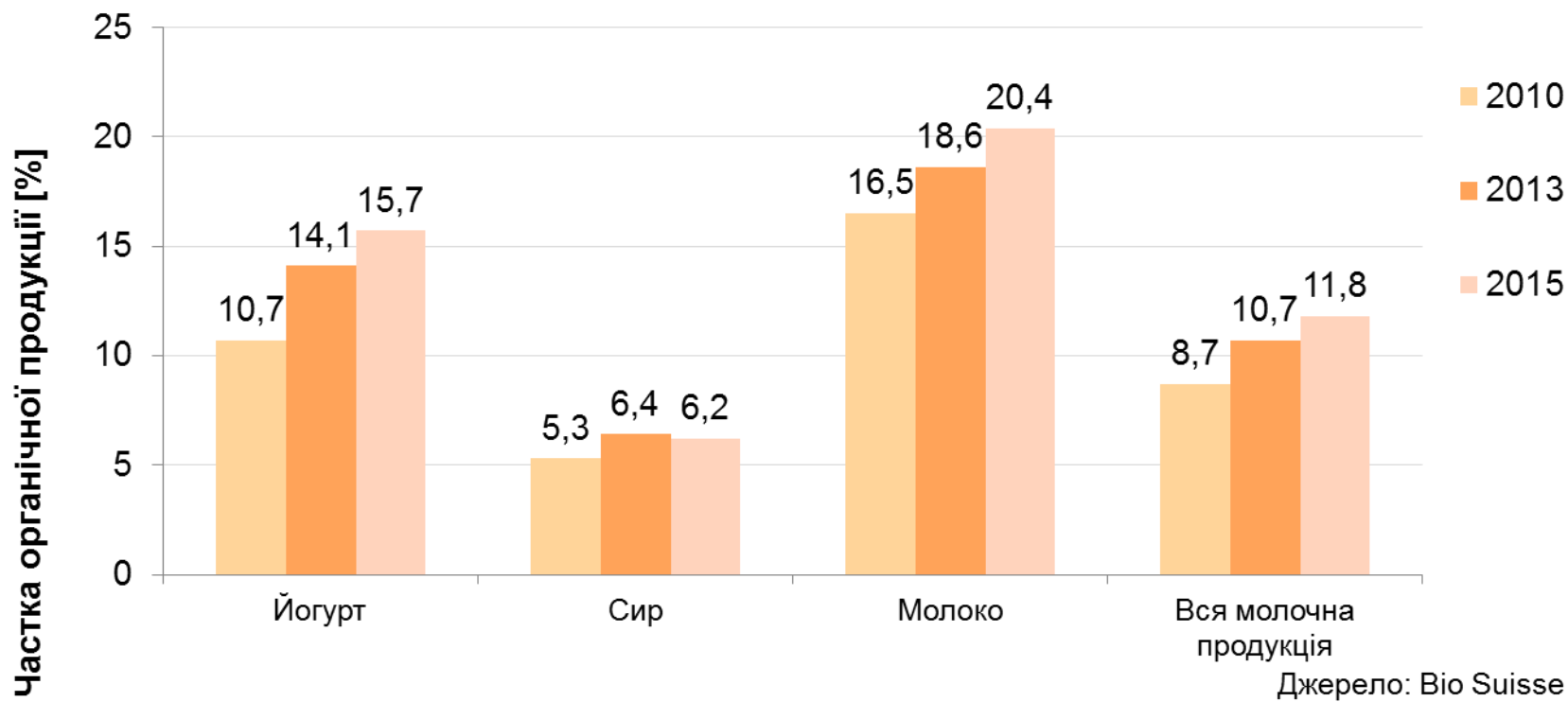


## Деякі технологічні особливості виробництва

- › Пастеризація молока
  - › Низькі режими пастеризації за 72 °С забезпечують максимальну біологічну та поживну цінність ( вітаміни, амінокислотний склад, мінеральні речовини)
- › Гомогенізація
  - › Молоко не гомогенізується, що відповідно забезпечує первинний природній стан продукту.
  - › Логістика та зберігання готової молочної продукції
  - › Кожна партія продукції готується під визначене замовлення. Обсяги партії продукції швидко за короткий час доставляються при низькій температурі до торгової мережі.



## Частка органічної молочної продукції в Швейцарії







## Асортиментний склад ринку органічної молочної продукції в Україні

Виробник	Кількість	Асортимент сертифікованої органічної молочної продукції
ПрАТ «Етнопродукт»	11	молоко коров'яче сире незбиране, молоко коров'яче пастеризоване 2,5 % жиру, молоко коров'яче пастеризоване 3,2 % жиру, вершки 20 % жиру, кефір нежирний, кефір 2,5 % жиру, йогурт нежирний, сметана 20 % жиру, масло солодковершкове селянське 73 % жиру вагове, сир напівтвердий «Прибалтійський», сир напівтвердий «Етнопродукт фірмовий»
ТОВ «Органік Мілк»	19	молоко коров'яче питне пастеризоване 3,5 % жиру, 2,5 % жиру, кефір 2,5 % жиру, 1,0 % жиру, ряжанка 4,0 % жиру, сметана 20 % жиру, 15 % жиру, сир кисломолочний нежирний, 0,2 % жиру, сир кисломолочний 9 % жиру, масло солодко вершкове селянське 72,6 % жиру, масло солодковершкове екстра 83 %, бринза 45 % жиру, йогурт нежирний, чорниця заморожена, йогурт нежирний 0,5 %, сметана органічна 10 % жиру, сир твердий «російський», сир твердий «український», йогурт жирний солодкий з какао, йогурт жирний солодкий з ваніліном, йогурт жирний солодкий з наповнювачем «малина» 2,5 % жиру, йогурт жирний солодкий з наповнювачем «чорниця», сир "адигейський", молоко коров'яче органічне знежирене



Виробник	Кількість	Асортимент сертифікованої органічної молочної продукції
ПАТ «Житомирський маслозавод» ТМ «Рудь»	5	молоко сухе знежирене, морозиво пломбір «ескімос-organic» в брикетах на вафлях, морозиво пломбір «ескімос-organic» ескімо без глазури, морозиво пломбір «ескімос organic» у вафельному стаканчику, масло солодковершкове селянське 73 % жиру вагове, морозиво пломбір "ескімос-organic" 12 % жиру
ПАФ «Тарасівка»	9	вершки 35 %, сир кисломолочний 9 % жиру, сир "адигейський", бринза, масло вершкове 82,5 %, масло з зеленню та часником, масло з насінням льону, масло топлене, масло шоколадне 65 %



## Динаміка реалізації ТОВ Органік мілк за 2015 рік

№ п/п	Асортимент	Кількість, кг	Кількість, штук
1	Йогурт «Органік мілк» органічний нежирний 0,05 %, бут., 500 г	135671,000	63755,169
2	Йогурт жирний питний з наповнювачем «Чорниця»	36894,000	17337,406
3	Масло солодко вершкове екстра органічне 82,6 %, 200 г	49725,360	248626,800
4	Органічна бринза 45 %	5869,642	5869,642
5	Органічна ряжанка термостатна 4 %, 500 г	15129,000	76064,500
6	Органічна сметана термостатна 10 %, 500 г	29183,000	14591,500
7	Органічна сметана термостатна 15 %, 500 г	151306,000	75653,000
8	Органічна сметана термостатна 20 %, 500 г	120347,000	60173,500
9	Органічне молоко 2,5 %, 1000 г	498366,000	498366,000
10	Органічне молоко 3,5 %, 1000 г	222579,000	222579,000
11	Органічний кефір термостатний 1 %, 1000 г	244200,000	244200,000
12	Органічний кефір термостатний 1 %, 470 г	40237,000	18908,365
13	Органічний кефір термостатний 2,5 %, 1000 г	177189,000	177189,000
14	Органічний кефір термостатний 2,5 %, 470 г	29159,000	13708,980
15	Органічний кисломолочний сир 0,2 %, 300 г	193567,000	58075,908
16	Органічний кисломолочний сир 9 %, 300 г	172708,000	51817,582
17	Сир «Адегейський» органічний жирний 45 %	249,390	249,390
18	Сир твердий «Український» органічний «О» 50 %	14881,212	14881,212
19	Сир твердий «Український» органічний «О» 50 %, сигмент	4001,564	4001,564





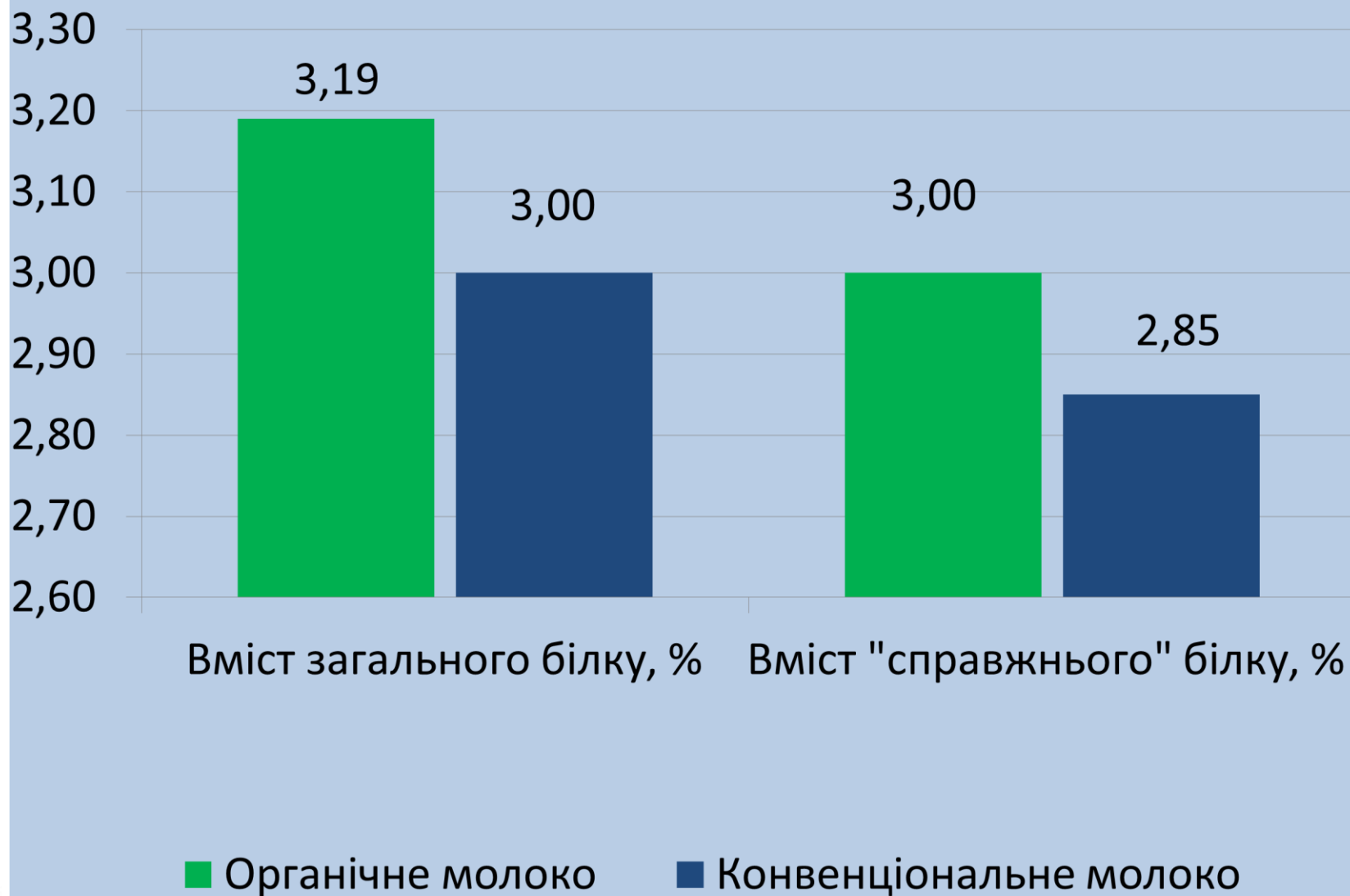








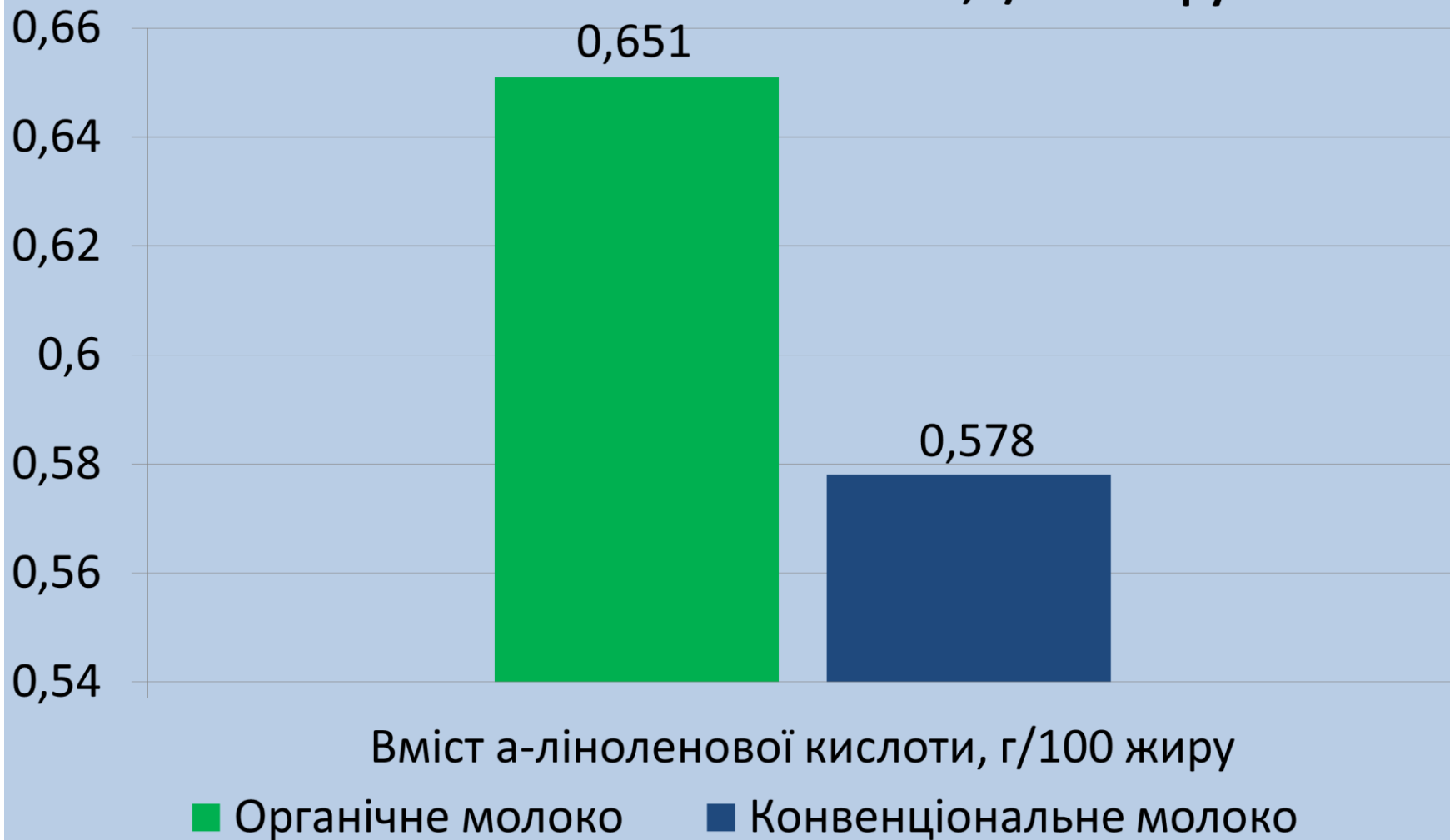
## Гіст.1 Вміст білку та "справжнього" білку







**Гіст.4 Вміст а-ліноленової кислоти, г/100 жиру**





## Чи краща органічна їжа?

### Органічні продукти харчування

- › містять менше добавок
- › не містять штучних підсолоджувачів, стабілізаторів чи консервантів
- › не містять глютамату в якості підсилювача смаку
- › не містять барвників
- › не містять штучних ароматизаторів
- › не містять гідрогенізованих жирів
- › не містять або містять лише сліди пестицидів

**Давайте насолоджуватися органічним молоком від здорових органічних корів!**



## Стратегія розвитку органічного молочного виробництва

- ✓ Перенесення закордонного досвіду 1:1 неможливе
- ✓ ( ЛОКАЛЬНІ ОРГАНІЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ )+&-... ???
- ✓ В ринкових умовах важливою є не форма власності, а ефективність ведення бізнесу. Основна думка: виробництво органічного молока – це простежуваність – просування – стійкий імідж – бізнес заради здоров'я нації)
- ✓ Кооперативи є важливим, і часто ефективним, інструментом для малих виробників, але не є панацеєю.
- ✓ Кожна форма господарювання має свої плюси і мінуси. Універсального рішення навіть в рамках одного регіону немає!
- ✓ Роль держави: створювати законодавчі рамки діяльності, але має (за виключенням криз) не втручатись в ринкові процеси!



# Дякую за увагу!

Контакти:

Білик Руслан

координатор молочного напрямку

Швейцарсько-український проект «Розвиток органічного ринку в Україні»

Дослідний інститут органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія)

+38067 2518250,

+38044 2781797

E-mail: [ruslan.bilyk@fibl.org.ua](mailto:ruslan.bilyk@fibl.org.ua)