

Наведені практичні приклади впровадження проектів у сфері органічного виробництва в об'єднаних територіальних громадах доводять наявність переваг застосування кластерів. Вважаємо найзначнішою перевагою є можливість посилення уваги на соціальному аспекті – забезпеченні населення корисними продуктами. Проведені дослідження дозволяють також виділити основні переваги кластерів, зокрема, можливість ефективнішого використання різних ресурсів (фінансових, матеріальних, інформаційних, людських тощо); стимулювання інноваційної та інвестиційної діяльності; посилення конкурентних переваг та взаємодії влади бізнесу та населення; забезпечення наукового обґрунтування заходів в рамках проектів у сфері органічного виробництва.

### Список літератури

1. Конституція України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>

2. Баранівська ОТГ отримає більше 760 тис. євро з ЄС на розвиток органічного простору у громаді. URL: <https://decentralization.gov.ua/news/8666>.

3. Кирилов Ю. Є. Кластери як інструмент підвищення конкурентоспроможності національної економіки в умовах глобалізації. *Ефективна економіка*. 2013. № 12. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2608>

4. Кластер - це найкраща форма розвитку сільських територій в Україні - Ольга Трофімцева. URL: <http://www.minagro.gov.ua/node/26958>

5. Prysiazhniuk, O., Plotnikova, M., Buluy, O. (2018) Cluster approach in administration of rural areas. *Management Theory And Studies For Rural Business And Infrastructure Development*, No40 (2), 118–127.

6. Рівненщина: ОТГ та бізнес об'єднуються, щоб розвивати органічне землеробство. URL: <http://lgdc.org.ua/branch/16/rivnenshchyni-otg-ta-biznes-obyednuuyutsya-shchob-rozvyvaty-organichne-zemlerobstvo>.

### ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА РИБИ

С. М. Кухарець, д.т.н., доцент

В. М. Овдіюк, інженер

О. М. Овдіюк, к.е.н., доцент

Житомирський національний агроекологічний університет

На сучасному етапі у всьому світі спостерігається розвиток органічного виробництва. Це пов'язано з тим, що нині суспільство прагне до споживання екологічно чистої органічної продукції, дбаючи

цим самим про власне здоров'я та навколишнє середовище, як спадок для майбутніх поколінь. Одним із напрямків органічного виробництва є аквакультура. Варто зазначити, що вимоги сучасних споживачів до риби та морепродуктів постійно зростають. І це стимулює виробників даного продукту постійно шукати нові методики та підходи до вирощування. Таким чином, набувають актуальності напрями органічного виробництва риби та аквакультури.

Згідно статистичних даних, світовий обсяг органічної продукції аквакультури за останні 20-25 років зріс майже на 95 %. Наша країна також обрала одним із пріоритетних напрямків розвиток органічного ринку продукції. Як результат, Міністерство аграрної політики та продовольства України у співпраці з місцевими учасниками органічного ринку та міжнародними партнерами розробило програму, що базується на Єдиній комплексній стратегії розвитку сільського господарства та сільських територій на 2015-2020 роки.

Варто зазначити, що Україна, має сприятливі умови для органічного сільського господарства: розміри країни, географічне положення, близькість до потенційних міжнародних покупців, велика територія з родючими ґрунтами, досягла певних результатів у розвитку власного органічного виробництва. За даними міжнародного незалежного Науково-дослідного інституту органічного сільського господарства (FiBL), станом на початок 2017 року, Україна займає 20 місце у світі та 11-те в Європі за загальною площею сільськогосподарських угідь, сертифікованих як органічні [1].

Визначимо в чому сутність поняття «органічне виробництво». Згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції», органічна аквакультура – органічне виробництво, пов'язане із штучним розведенням, утриманням та вирощуванням об'єктів аквакультури відповідно до вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції [2].

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.

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 [3]. Отже, органічна аквакультура має наступні переваги, а саме – не містить ГМО, антибіотиків, фарбників, пестицидів, не забруднює навколишнє середовище і є корисною для нашого організму.

Розглянемо особливості органічного виробництва та основні вимоги до даного виду діяльності. Діяльність повинна вестися на ділянках, вільних від будь-яких забруднюючих речовин, не дозволених в органічному виробництві, чи забрудників, які можуть спричинити погіршення органічної якості продукції. Органічні та неорганічні виробничі одиниці повинні належно відокремлюватися. В основі відповідних заходів з відокремлення мають лежати природні процеси, відокремлені системи подачі води, дотримання відстаней, течія і розташування по відношенню до неї виробничих одиниць. Поряд з внутрішніми водами необхідно забезпечити наявність природної рослинності, буферної зони, на якій не можна вирощувати органічну аквакультуру. У випадку розведення прісноводної риби дно водойми повинне якомога більше відповідати природнім умовам. У випадку розведення коропа на дні водойми повинна бути натуральна земля. Також варто зазначити, що не дозволяється синтез поліплоїдних форм, штучна гібридизація, клонування і виробництво одностатевих різновидів, за виключенням ручного вибраковування. Слід вибирати відповідні породи. Необхідно створювати умови, що відповідають потребам певного виду для управління маточним гуртом, вирощування і виробництва молодняка [4].

Варто зазначити, що перехід від традиційного виробництва до органічного є досить витратним та потребує певного часу. Тому Законом передбачено перехідний період, який дозволить фермеру адаптуватися до нових умов господарювання. Початок вказаного періоду збігається з датою підписання договору на проведення сертифікації.

Тривалість перехідного періоду залежить від галузі органічного виробництва. Вирощування аквакультури: від 6 місяців до 2-х років, залежно від способу обробки готового продукту. Під час перехідного періоду заборонено реалізувати вироблену продукцію як органічну. Однак за згодою сертифікуючого органа вона може маркуватися як “продукція перехідного періоду до органічного виробництва” [5].

Проте, на сьогодні в Україні є лише одне підприємство, що має сертифікат «органік» у аквакультурі – це компанія «Садівський став» на Донеччині. Тут займаються розведенням осетрових, коропа, щуки, сома, товстолоба, раків, а також виготовляють чорну ікру. У зв'язку з окупацією Криму, обсяги національної заготівлі риби зменшились майже втричі: від 216,4 тис. т. у 2013 до 78,49 тис. т. у 2016 році. Варто

вказати, що імпорт лише мороженої риби в минулому році склав 207 тис. т. Ці факти свідчать про сприятливі умови для започаткування рибного бізнесу в нашій країні. Проте, 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 [6].

Отже, напрямок органічного виробництва та аквакультури є досить перспективним та актуальним для вітчизняного бізнесу.

### Список літератури

1. URL: <https://www.eridon.ua/organichne-v-irobnictvo-v-ukrayini> (дата звернення 15.02.2019)
2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19> (дата звернення 15.02.2019)
3. URL: <https://organic.ua/ru/lib/magazine/3171-ryba-do-stolu-organichnij-shljah> (дата звернення 13.02.2019)
4. URL: <https://organicstandard.ua/files/aquaculture/ua/II.2-H-OT-01>. (дата звернення 13.02.2019)
5. URL: <https://www.bakertilly.ua/news/id1546> (дата звернення 13.02.2019)
6. URL: <https://www.bakertilly.ua/news/id1144> (дата звернення 13.02.2019).

### ОТРИМАННЯ ПОП-ЗЕРНА ІЗ ВІТЧИЗНЯНИХ СОРТІВ СОРГО

<sup>1</sup>Д. О. Тимчак, асистент

<sup>1</sup>С. Ю. Миколенко, к.т.н., доцент

<sup>2</sup>В. І. Серета, н.с.,

<sup>1</sup>Д. О. Бурій, студент

<sup>1</sup>А. О. Біленко, студент

<sup>1</sup>ДДАЕУ

<sup>2</sup>ДУ «Інститут сільського господарства степової зони НААН України»

Прискорення темпу життя сучасної людини та обмеженість вільного часу лишає населення можливостей харчуватись повноцінно і корисно. Останнє десятиліття прослідковується стійка тенденція до зменшення кількості їжі, приготовленої вдома, і люди все більше шукають більш зручну та швидку альтернативу традиційним продуктам. Але, на жаль, нерідко за це доводиться платити зниженням харчової цінності продуктів харчування.

Все популярнішими стають снеки, зокрема повітряні зерна. Ринок такого роду продуктів динамічно збільшується щороку на 15–20 % [1, с. 35]. Це тягне за собою розширення асортименту