

## **ЯКІСТЬ МОЛОКА В УКРАЇНІ ТА ЄС: ПОКАЗНИКИ ТА ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ**

*С.Ж. Фарафонов, к.с.-г.н*

*Волинська державна сільськогосподарська дослідна станція НААН  
45626 смт. Рокині, Луцький район Волинська область, вул. Шкільна 2  
e-mail: voldsgds@gmail.com*

Ринок молока і молокопродуктів займає важливе місце в загальному ринку продовольства України. Від рівня його розвитку залежить задоволення потреб населення у високоякісних продуктах харчування, що виробляються з молока. Адже кожен покупець бажає отримати від продукції не стільки низьку ціну, скільки екологічно чисту та безпечну продукцію.

Молочна галузь – одна із провідних галузей аграрного сектора, що визначає продовольчу безпеку держави. Враховуючи, що Україна знаходиться на шляху входження до ЄС, питання якості вітчизняної молокопродукції набуває особливого значення.

З метою істотного підвищення якості молокопродукції у 2002 р. введено в дію стандарт на молоко коров'яче – ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране». Згідно з вимогами стандарту при закупівлі воно поділяється на три сорти: вищий, перший і другий. Молоко повинне бути одержане від здорових корів, охолоджене і профільтроване. Воно оцінюється за такими показниками якості: густиною, кислотністю, загальним бактеріальним обсіменінням, вмістом соматичних клітин, чистотою (наявністю механічних домішок), вмістом жиру і білка. Стандартом регламентується тривалість зберігання молока у виробника до закупівлі. Вона не повинна перевищувати 24 год. за температури зберігання не вище 4°C, 18 год. – 6°C і 12 год. – за температури не вище 8°C.

У даний стандарт вперше включені вимоги до обмеження вмісту в молоці соматичних клітин (епітеліальних клітин, молозива тощо), оскільки вони істотно погіршують його технологічність. Загальна кількість цих клітин для вищого сорту не повинна перевищувати 500 тис. на 1 см<sup>3</sup>, для першого і другого сортів – відповідно 600 і 800 тис./см<sup>3</sup> (у країнах ЄС – до 400 тис./см<sup>3</sup>). У вище вказаний стандарт вперше включені вимоги щодо вмісту в молоці білка як важливого показника, який характеризує біологічну повноцінність даного продукту. Вміст білка залежить від генетичних особливостей тварин і рівня їх годівлі. При підвищенні вмісту білка і жиру понад встановлені базисні норми підприємствам-виробникам виплачується надбавка до продажної ціни, а із зниженням цих показників робиться знижка.

Європейські стандарти як на заготівлю молока-сировини, так і на готову молочну продукцію, на декілька порядків вище українських (див. табл. 1).

**Таблиця 1. Показники якості молока в Україні та ЄС**

Показники якості	Україна, ДСТУ 3662-97				Постанова ЄС № 853/2004	
	Екстра	Вищий	1-ий	2-ий	S-гатунок	Вищий
Гатунок						
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис./см <sup>3</sup>	≤100	≤300	≤500	≤3000	≤50	≤100
Кількість соматичних клітин, тис./см <sup>3</sup>	≤400	≤400	≤600	≤800	250-300	≤400
Масова частка сухих речовин, %	≥12,2	≥11,8	≥11,5	≥10,6	≥12,6	≥12,2
Температура, °С	≤6	≤8	≤10	≤10	≤4	≤6
Кислотність, °Т	16-17	16-17	≤19	≤20	-	-
Група чистоти	I	I	I	II	-	-
Точка замерзання	не контролюється				-0,52°С (Директива 92/46/ЄЕС)	

Тому, якщо не вжити заходів щодо адаптації вітчизняних вимог до європейських стандартів, то молокопереробна промисловість може стати неконкурентоспроможною. А враховуючи відкриття українського ринку для імпорту продукції інших країн, вітчизняна молочна продукція може не витримати конкуренцію з боку іноземних виробників, як за якісними показниками, так і за ціною.

Порушення санітарно-технічних умов виробництва молока, недотримання вимог охолодження молока після доїння, реальна можливість бактеріального забруднення молока, порушення умов його транспортування призводять до погіршення якості сировини, перевищення норм вмісту антибіотиків, рослинних замінників тощо. Враховуючи ризик ненадійності постачальників, що можуть фальсифікувати молоко-сировину водою, необхідним є внесення норми точки замерзання, яка забезпечить неможливість цих дій.

Забезпечення конкурентоспроможності виробників продукції молочного скотарства в умовах СОТ можливе завдяки підвищенню рівня її якості до вимог міжнародних стандартів. У відповідності з ними при виробництві продуктів харчування гарантованої якості слід застосовувати систему НАССР (ISO 22000:2005, ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів» зі внесеними у 2015 р. змінами), що включає визначення контрольних критичних точок, в яких може бути нанесено шкоди якості та безпеці продукції, встановлення критичних лімітів в цих точках та розробку коригуючих дій. Виробити якісне молоко можливо тільки в умовах відповідного технологічного забезпечення, яке потребує модернізації виробничих процесів.

Однією з найважливіших причин кризової ситуації підприємств молочного підкомплексу АПК є послаблення контролю за якістю продукції та збільшення витрат на її виробництво. Вважаємо, що контроль за якістю продукції повинен включати такі основні заходи: забезпечення якості як складової частини стратегії розвитку підприємств; налагодження

партнерських відносин з постачальниками; посилена увага щодо підвищення кваліфікації та перепідготовки кадрів; встановлення рівня якості відповідно до потреб споживачів; обов'язкове усунення недоліків у якості; підтримка досягнутого рівня якості продукції підприємств.

Виробничий контроль якості продукції має бути не окремою операцією, а відбуватися на всіх стадіях, які забезпечують виробничий процес, а також у самому виробничому процесі, оскільки якість молока та молочної продукції, смакові властивості залежать від його складників: вмісту білків, молочного жиру, молочного цукру, мінеральних речовин, вітамінів, ферментів.

В Україні вже ухвалено Закон «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» №1602 від 22 липня 2014 року, яким передбачено нову редакцію Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», який набув чинності 20 вересня 2015 року. Він спрямований на забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, інтересів споживачів, створення прозорих умов ведення господарської діяльності, підвищення конкурентоспроможності вітчизняної сільськогосподарської продукції. Цим законом також передбачено створення єдиного контролюючого органу у сфері безпеки харчових продуктів, скасування дозвільних документів і процедур, які відсутні в ЄС, запровадження європейських принципів регулювання ГМО.

Крім того, внесено зміни ще до 12 законодавчих актів, зокрема до Законів України: «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції», «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів», «Про захист прав споживачів» і деяких інших. Проте великий обсяг виробництва молока припадає на особисті селянські господарства, які дотепер недотримуються технології щодо його виробництва, що негативно позначається на його якості. Це зумовлює необхідність укрупнення особистих селянських господарств, створення ферм сімейного типу, сільськогосподарських обслуговуючих кооперативів та постійного проведення ідентифікації і реєстрації тварин, яких утримують і розводять у господарствах населення.

Нижче пропонується низка заходів, дотримання яких дасть можливість виробникам молока виконати вимоги ДСТУ 3662-97 та досягнути стандартів ЄС. (табл. 2).

Таблиця 2.

**Організація процесів виробництва молока**

Утримання тварин	- проводити належне утримання та вчасний ремонт в тваринницьких приміщеннях; - добре провітрювати тваринницькі приміщення; - не допускати протягів.
Годівля тварин	- не допускати використання зіпсованих та забруднених кормів; - здійснювати годівлю згідно раціонів;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- згодовувати високоякісні концентровані корми, макуху, сіно, бобові культури, мінерально-вітамінні добавки;</li> <li>- проводити контроль за кормами, які впливають на смак молока;</li> <li>- використовувати культурні пасовища;</li> </ul>
Доїння тварин	<ul style="list-style-type: none"> <li>- застосовувати машинне доїння;</li> <li>- уникати доступу повітря під час доїння;</li> <li>- старанно мити вим'я перед доїнням, не застосовуючи миючих засобів;</li> <li>- проводити здоювання перших цівок молока до спеціального посуду, не розливати молоко на стінки посуду, не здоювати в руку;</li> <li>- хворих корів доїти в останню чергу.</li> </ul>
Ветеринарно-санітарні заходи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регулярно досліджувати приховані форми маститів, інфекційних захворювань (туберкульоз, бруцельоз, лейкоз);</li> <li>- здійснювати постійну діагностику та профілактику шлунково-кишкових розладів;</li> <li>- проводити профілактичні дегельмінтизації (виведення глистів).</li> </ul>
Дотримання вимог загальної гігієни	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дотримуватись особистої гігієни;</li> <li>- мити руки перед доїнням та після нього;</li> <li>- проводити обробку ран на руках перед доїнням;</li> <li>- обережно використовувати мазі і креми, вони можуть містити антибіотики;</li> <li>- застосовувати одноразові рушники для витирання вим'я;</li> <li>- підтримувати в чистоті місця утримання худоби;</li> <li>- після доїння посуд та інвентар добре помити миючими засобами та прополоскати.</li> </ul>
Лікувальні заходи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корів, що піддавались лікуванню, добре помітити;</li> <li>- лікувальні засоби використовувати згідно інструкції;</li> <li>- записувати в зошит застосування ліків;</li> <li>- дотримуватись особистої гігієни при роботі з хворими тваринами.</li> </ul>
Дезінфекція	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раз на місяць проводити профілактичну дезінфекцію приміщення;</li> <li>- проводити щоденне прибирання і очищення приміщення;</li> <li>- регулярно проводити знищення комах та гризунів.</li> </ul>
Усунення вад смаку і запаху молока	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зменшити в кормах кількість цукрового буряку, брукви, кормової капусти;</li> <li>- не згодовувати рослин, що містять гіркоту(полин, цибулю, часник, гірчицю та ін.);</li> <li>- не використовувати молоко в перші 5-7 днів після отелу та в останні 7-10 днів перед запуском.</li> </ul>
Охолодження	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводити охолодження до температури, яку вимагає</li> </ul>

молока	стандарт; - не допускати замороження молока; - зберігати молоко в посуді, призначеному для зберігання; - проціджувати через синтетичні фільтри.
Поводження з молоком	- уникати непотрібного струшування і перемішування молока, що призводить до втрат молочного жиру; - не допускати прямого контакту молока з повітрям у відкритому посуді.
Відтворення стада	- проводити тільки штучне осіменіння тварин.
Вигодовування молодняка	- вирощувати ремонтні телиці при повноцінній годівлі та утриманні; - обов'язково здійснювати ідентифікацію тварин.

Слід пам'ятати, що тільки комплексне застосування всіх наведених вище заходів дає можливість одержати високоякісне молоко. В майбутньому ці заходи можуть бути взяті за основу в організації удосконалення процесів виробництва продукції, яка б стала достойним конкурентом в системі агропромислового виробництва ЄС.