

**Ковальчук А. Д. Повышение конкурентоспособности продукции скотоводства в контексте популяризации географических указаний: опыт ЕС и перспективы для Украины**

*В статье рассматриваются особенности использования географических указаний в Украине и ЕС, анализируются основные положения законодательства, касающегося регулирования отношений, связанных с использованием и защитой географических указаний. Предлагается воспользоваться данным инструментом повышения конкурентоспособности отечественным агрофирмам.*

**Ключевые слова:** географические указания, защищенные указания происхождения, защищенные географические названия, интеллектуальная собственность, сельскохозяйственная продукция, скотоводство.

**Kovalchuk O. D. The Improving of the Cattle Breeding Competitiveness in the Context of Geographical Indications Popularizing: Experience of the EU and Prospects for Ukraine**

*The article deals with the peculiarities of geographical indications in Ukraine and the EU, analyzes the main legal provisions concerning the regulation of relations connected with the use and protection of geographical indications. It is proposed to use this effective tool for improving the competitiveness of domestic agriculture.*

**Keywords:** geographical indications, protected designation of origin, protected geographical names, intellectual property, agricultural products, cattle breeding.

*Рецензент – Мороз Ю. Ю., д.е.н., профессор*

УДК 631.24

**РОЛЬ СХОВИЩ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ  
ОВОЧІВНИЦТВА**

**Котко Я.М., здобувач\***,

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ ПЕТРА ВАСИЛЕНКА**

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Сучасний стан розвитку галузі овочівництва та тенденції функціонування ринку овочевої продукції безперечно впливають на структуру споживчого кошику населення. Це дозволяє розширити асортимент використання овочевих культур у виробництві продуктів харчування та розширити збут їх на ринку. Проте окрім ринкових проблем високої актуальності

---

\* Науковий керівник – Левкіна Р.В., д.е.н., доцент

набувають ті що пов'язані із техніко–технологічним забезпеченням виробничої діяльності та зберігання продукції. В свою чергу, витрати на виробництво та зберігання мають суттєвий вплив на рівень ціни на ринку та, відповідно, конкурентоспроможність продукції. Тому підприємства – виробники овочів зацікавлені у реалізації продукції з поля з мінімальними витратами. В той же час, сезонне коливання ціни дає можливість щодо збуту продукції за більш вигідними умовами у зимово-весняний період, що відбувається за умови наявності овочесховищ забезпечених необхідним обладнанням. Тому тема дослідження є актуальною у сучасних умовах розвитку овочівництва.

**Метою статті** є аналіз ролі овочесховищ для зберігання овочевої продукції та підвищення ефективності функціонування підприємств-виробників.

**Аналіз останніх публікацій і досліджень.** Наразі сільськогосподарські виробники освоїли інтенсивні технології виробництва овочів, почали використовувати якісне насіння і посадковий матеріал, ефективні добрива та засоби захисту рослин. Це привело до збільшення обсягів виробництва якісної овочевої продукції. Завдяки цьому спостерігаються розвиток і диверсифікація ринку її споживання. У таких умовах виникає необхідність зберігання овочевої продукції в свіжому вигляді із збереженням якісних внутрішніх та зовнішніх характеристик.

Використання якісної тари та упаковки для зберігання, умови транспортування та подальшого продажу овочів дозволяють це зробити. Відповідне зростання вартості реалізованої продукції дозволяє компенсувати додаткові витрати на запобігання механічним пошкодженням продукції під час транспортування та зберігання. З іншого боку, завоювання місцевого ринку через підвищення конкурентоспроможності товаровиробників вимагає розширення обсягів зберігання та переробки продукції у місцях її вирощування й організації фірмової торгівлі. Тому розміщення овочесховищ безпосередньо поблизу виробництва забезпечить скорочення пікових навантажень на транспорт та витрат на доставку у міжсезонний період. Враховуючи той факт, що реалізація овочів „з поля” є основним каналом збуту, який суттєво скорочує надходження коштів внаслідок значного впливу на ціну місцевого плодоовочевого ринку, доцільним є розширення можливостей збуту через використання овочесховищ.

Дослідження питань, що пов'язані з використанням овочесховищ для забезпечення безперервного збуту овочів, не

отримали достатнього відображення в наукових публікаціях, проте є необхідними для підвищення ефективності підприємств-виробників. Тому необхідність теоретичних і практичних розробок організаційно-економічних засад щодо створення і функціонування овочесховищ у складі ринкової інфраструктури виявилася основою для вибору даного дослідження. Дослідженням питань щодо використання сховищ для зберігання продукції та їх ролі на аграрному ринку в різні часи займалися вітчизняні та українські вчені, результати яких опубліковані в наукових працях: Широкова Е.П. [1], Трисвятського Л.А. [2], Іванова А.Ф., Чурзина У.М., Филина У.І. [3], Пшеничного В.Д., Нищенко І.І., Ковалева І.Д. [4], Хваткина Н.Г. [5], Шубравської О. [6], Шлапака В.О. [7], Мельника Ю.Ф., Саблука П.Т. [8.] та ін.

Про актуальність овочевосховищ останнім часом сказано і написано не так багато як хотілось, так як ця тема дуже важливе місце посідає у кожного агровиробника. Очевидно що сховища дають багато переваг: виробник отримує змогу продовжити термін реалізації своєї продукції і вигідніше її продати у «не сезон», споживач – якісну продукцію вітчизняного виробництва впродовж цілого року.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У логістиці овочів важливе місце займає короткочасне і довготривале зберігання, яке через створення запасів дає можливість управляти дистрибуцією. Водночас будь-яке зберігання, навіть з використанням новітніх технологій, не може повністю захистити овочі від процесів погіршення якості. В організації процесу зберігання важливе місце займають прогнози щодо придатності овочів з конкретного поля до зберігання, обсяги втрати та рівень товарності, витрати коштів та собівартість продукції. Саме на основі складених прогнозів приймається рішення про доцільність зберігання та його тривалість.

Основними завданнями зберігання є такі: забезпечення рівномірного постачання продукції впродовж цілого року незалежно від сезонного вирощування овочів; максимальне збереження показників якості; забезпечення мінімальних природних втрат; збільшення прибутку за рахунок сезонного коливання ціни.

Процес зберігання овочів у свіжому вигляді відбувається різними способами — від використання найпростіших стародавніх народних споруд у вигляді траншей, підвалів, буртів тощо до найсучасніших сховищ з регулюванням температури, вологості та газового середовища. За простих способів зберігання щомісячні природні втрати можуть складати понад 5%. Тому вони придатні для

короткотривалого зберігання у домогосподарствах населення та неспеціалізованих фермерських господарствах. Серед них вищий рівень ефективності мають є сховища з примусовим вентиляванням, які побудовані за радянських часів і поки використовуються в деяких господарствах . В них найчастіше зберігають картоплю, цибулю, столовий буряк та моркву, капусту білокачанну пізньостиглих сортів. До недоліків таких споруд, переваги яких обмежуються низьким рівнем витрат, належать: неможливість моніторингу якості продукції протягом періоду зберігання, зменшення рівня товарності, погіршення зовнішніх якісних характеристик, нерівномірне вентилявання, необхідність у забезпеченні виробників спеціальною технікою для навантаження.

Овочі зберігають у холодильниках або в сховищах з природним охолодженням. Зберігання картоплі та овочів, в тому числі баштанних, в контейнерах і ящиках (перевезення з поля і зберігання картоплі, овочів в ящиках або контейнерах підвищує якість і знижує втрати продукції) на піддонах, застосовуються потужна вентиляція, птучне охолодження, кондиціонування повітря. Всі ці умови можуть бути управління шляхом створення оптимальних умов для зберігання картоплі або овочів, так як при правильній температурі (2 до 4 0 C) вдається знизити накопичення цукру, а також знизити розвиток мікроорганізмів.

Підготовлені до перевезення свіжі овочі необхідно доставляти в хорошому стані на овочеві бази, в магазини, на переробні підприємства та сховища.

Одноякісні партії картоплі, овочів формують відповідно до вимог стандартів.

Стандарти мають величезне значення, в державній системі контролю якості овочів, а також встановленого рівня якості продукції. Відповідно до діючих стандартів регламентується якість картоплі, моркви, капусти білокачанної, буряка столового, баклажанів та інших овочів.

Під час зберігання в овочах відбуваються різні фізичні та фізіолого-біохімічні процеси, які мають важливий вплив на їх якість і збереженість. Ці процеси відбуваються в тісному взаємозв'язку і залежать від природних властивостей овочів, наявності пошкоджень, зрілості, якості товарної обробки, режиму зберігання та інших факторів. Значною мірою процеси зберігання є продовженням процесів, що відбуваються в овочах під час їх росту.

Основними фізичними процесами, що відбуваються в овочах при зберіганні, є: випаровування вологи, виділення тепла, зміна температури. Виділення вологи в овочах відбувається по різному і в різні періоди їх зберігання; на початку зберігання зазвичай спостерігається активне випаровування води (період післязбирального дозрівання), в середній період волога знижується, а в кінці зберігання знову підвищується (внаслідок наближення нового вегетаційного періоду).

В процесі дихання овочів під час зберігання виділяється тепло. Однак не все тепло потрапляє в повітря, так як частина його використовується клітиною для обмінних реакцій.

Тривале зберігання більшості овочів при низьких температурах знижує інтенсивність процесів метаболізму, сповільнюючи процеси дозрівання і перезрівання, знижує витрату запасних речовин на дихання, а також призупиняє діяльність мікроорганізмів.

А також найбільш важливим фізіолого-біохімічними процесами, що відбуваються при зберіганні овочів, є зміни в їх хімічному складі і дихання.

Зміни в хімічному складі овочів називають біохімічними, так як під час зберігання овочів і хімічний склад змінюється в результаті різноманітних ферментативних перетворень, у тому числі дихання.

Існують також фактори і критерії що впливають на збереження овочів: за критерієм збереженості овочів практично приймають терміни їх зберігання і розміри втрат. При цьому термінами зберігання слід вважати час, протягом якого овочі в нормальних умовах зберігають свої споживчі гідності і мінімальні втрати, а не будь-який термін, який може обчислюватися до моменту їх псування.

Різні види овочів за термінами зберігання також можна розділити на три групи.

Овочі з тривалим терміном зберігання представляють собою вегетативні органи дворічних рослин; коренеплоди, картопля, капуста, цибуля, які дають насіння на другий рік. Під час зберігання ці овочі здатні перебувало в стані спокою.

До овочів зі середньому терміном зберігання відносять овочі, а саме огірки, томати, баклажани та інші. Плодова м'якоть після дозрівання насіння починає швидко руйнуватися, так як активізується процеси розпаду. Тривалість зберігання овочів цієї групи, залежить від, ступеня зрілості при якій вони збирались.

Овочі з коротким терміном зберігання представляють собою

листя салату, щавлю, зеленої цибулі, кропу та інші, яким притаманні висока активність дихання і швидке в'янення після відділення від материнської рослини.

Збереженість різних видів овочів в межах зазначених груп в значній мірі визначається комплексом факторів: сортом, швидкістю дозрівання, умови вирощування, наявності пошкодження та інші фактори.

Під режимом зберігання слід розуміти сукупність умов, які необхідно дотримуватися, щоб в достатній мірі уповільнити біохімічні процеси в овочах, максимально зберегти якість і знизити втрати і перешкодити ураженню їх мікробіологічними та фізіологічними захворюваннями. Умови, при яких в найкращому стані зберігається якість овочів, а процеси, що відбуваються в них, здійснюються нормально, називають оптимальними. Для кожного виду і навіть окремого сорту овочів існують свої оптимальні умови зберігання.

Режим зберігання включає наступні найважливіші чинники:

- Температура для зберігання більшість овочів має бути ближче до межі близько 0°C, зменшується втрата вологи, зменшується вплив мікроорганізмів.

- Вологість повітря, яка у великому розмірі є сприятливою умовою для розвитку мікроорганізмів, і тому овочі необхідно зберігати при відносній вологості повітря в межах від 70 до 95%, лише овочеву зелень можна зберігати при вологості 97-100%.

- Вентиляція і циркуляція повітря є важливими під час транспортування. Тому при перевезенні плодоовочеві культури повинні бути свіжими, чистими, без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками та ураження хворобами.

Картопля і овочів, які заготовляють для реалізації в свіжому вигляді, за якістю повинні відповідати вимогам державних стандартів. Свіжу картоплю і овочі від строків досягання ділять на ранні і пізні, а від її якості – на звичайні і високоякісні.

Картопля і овочів сортів має відповідати таким основним вимогам за: розміром, наявністю наростів та позеленіння овочів, зовнішнім виглядом, наявністю роздавлених овочів та половинок, наявністю овочів пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, наявністю овочів пошкоджень хворобами, наявністю землі, що прилипла до овочів.

Не допускаються до приймання партії картоплі і овочів з сторонніми запахами, викликаними умовами вирощування,

транспортування і зберігання.

Свіжа картопля, яку заготовляють і поставляють для переробки підприємствам харчової промисловості – спиртовим, крохмале-патоковим згідно стандартів ДСТУ 2211-93, за якістю повинна відповідати стандартам, а саме: зовнішній вигляд бульби, форма і розміри, крохмалистість, наявність бульб з наростами, пошкоджених шкідниками, роздавлених бульб, підморожених та ін..

Якість овочів і багтанних культур повинна відповідати вимогам діючих державних стандартів ДСТУ 2177-91 і ДСТУ 2175-93. Стандартами передбачені методи визначення їх якості.

Державні стандарти введені на такі види свіжих овочів і багтанних культур: капуста білоголова свіжа ДСТУ Р 51809-2001 (ГОСТ 28373-94 (зберігання)), помідори свіжі ДСТУ Р 51810-2001, огірки свіжі ДСТУ 1726-85, морква столова свіжа ДСТУ Р 51782-2001, баклажани свіжі ДСТУ 07-86, буряки столові свіжі ДСТУ Р 51811-2001 і інші.

Спеціалізовані сховища, де забезпечені всі умови для високого рівня якості овочів, дозволяють підтримувати належний режим температури та вологості стосовно окремих партій овочів і плодів різної якості, цільового призначення, терміну зберігання. Наразі такі сховища можуть бути побудовані та використані переважно великими компаніями, враховуючи вартість необхідного обладнання і самої споруди, а також витрати на їх використання. З іншого боку, перенесення виробництва овочів до дрібнотоварного сектору виробництва, (до 86% виробленої продукції) та відсутність вільного капіталу не дозволяють їм у цьому.

**Висновки.** Овочевосховища нині є найкращим способом зберегти продукцію у свіжому вигляді при цьому дотримуватися державних стандартів, і, таким чином, не тільки збільшити період реалізації продукції, а й вступити у взаємозв'язок з покупцем для продажу не тільки роздрібно, але й великими оптовими партіями продукції овочівництва.

В даний час в Україні для вітчизняного виробника сховищ суттєво бракує. Основною причиною цього є недостатність коштів для будівництва у малих і середніх виробників, тому потрібна підтримка держави.

## Література.

1. Широков Е.П. Технологія збереження і переробки плодів і овочів з засадами стандартизації / Е.П. Широков. – М.:Агропромиздат, 1988. – 319 с.
2. Зберігання і технологія сільськогосподарських продуктів / Під ред. Трисвятского А.А.- М., "Колос". – 448 с.
3. Іванов А.Ф. Зберігання сільськогосподарських продуктів / Іванов А.Ф., Чурзин У.М., Філін У.І. — М.: Колос, 1996. — 400 с.
4. Удосконалення заготовок картоплі, плодів і овочів/ Пшеничний В.Д., Нищенко І.І., Ковалев І.Д. - М.: Колос,1984. – 127 с.
5. Хваткин Н.Г. Організація приймання, зберігання плодів, овочів і картоплі на плодоовочевих базах /Н.Г. Хваткин. - М.:Висш. шк., 1987. - 144 с.
- 6.Шубравська О. Ринок органічної продукції та перспективи його розвитку в Україні / О. Шубравська //Економіка України.-2008.-№1. - С. 70.
7. Шлапак В.О. Створення інфраструктури виробництва та маркетингу екологічно чистої овочевої продукції в Україні/ В.О. Шлапак //Економіка АПК. - 2004. - С. 140.
8. Мельник Ю.Ф. Агропромислове виробництво України і шляхи забезпечення інноваційного розвитку / Ю.Ф.Мельник, П.Т.Саблук // Економіка АПК. - 2009. - № 1. - С. 20.

### **Котко Я.М. Роль сховищ для зберігання продукції овочівництва**

*В статті розкрито сутність сховищ для зберігання сільськогосподарської продукції як один із варіантів збуту овочівницької продукції в Україні. Головна проблема овочівництва в даний час це відсутність сховищ для овочевої продукції.*

*Рішення цієї проблеми є важливим для виробника, оскільки, виробник намагається після збору урожаю якомога швидше збуту продукції, так як не має можливості зберігати і виконувати всі умови зберігання овочевої продукції, згідно стандарту ДСТУ 2177-91 України. Але при цьому малим і середнім виробникам дуже важко вирішити цю проблему, так як недостатньо коштів, для цього потрібна фінансова підтримка держави.*

**Ключові слова:** *сховища, сільськогосподарська продукція, овочівництво, виробник, збір урожаю, стандарт ДСТУ 2177-91 України, малі та середні виробники, фінансова підтримка.*

### **Котко Я.М. Роль хранилища продукции овощеводства**

*В статье раскрыто существование хранилищ для сельскохозяйственной продукции как один из вариантов сбыта овощеводческой продукции в Украине. Главная проблема овощеводства в настоящее время это отсутствие хранилищ для овощной продукции.*

*Решение этой проблемы является важным для производителя, так как, производитель пытается после сбора урожая как можно скорее сбыть продукции, так как не имеет возможности хранить и выполнять все условия хранения овощной продукции, согласно стандарта ГОСТ 2177-91 Украины. Но при этом малым и средним производителям очень трудно решить эту проблему, так как недостаточно средств, для этого нужна финансовая поддержка государства.*



**Ключевые слова:** *хранилища, сельскохозяйственная продукция, овощеводство, производитель, сбор урожая, стандарт ГОСТ 2177-91 Украина, малые и средние производители, финансовая поддержка.*

**Kotko Y.M. Role storage facility products horticulture**

*The article Disclosure of storage, storage of agricultural products as an option ovoschevodstvo marketing products in Ukraine. Horticulture main problem now is the lack of storage facilities for vegetable production.*

*The solution to this problem is very important decision for the manufacturer because the manufacturer tries after harvest as soon as possible to sell products because they do not have the ability to store and carry all storage vegetable production, according to the standards GOST 2177-91 Ukraine. But while small and medium producers is very difficult to solve this problem, because not enough money for that need financial support from the state.*

**Keywords:** *storage, agricultural products, vegetables, manufacturer, harvesting standards GOST 2177-91 Ukraine, small and medium producers, financial support.*

**Рецензент** – *Онезіна В.М., д.е.н., професор*

**УДК 351/354: 338.28:636.03**

**ОСНОВНІ НАПРЯМКИ ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ  
ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ГАЛУЗІ М'ЯСО-  
МОЛОЧНОГО СКОТАРСТВА ДЛЯ ВІДРОДЖЕННЯ ЇЇ  
ЕФЕКТИВНОСТІ В СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ  
ПІДПРИЄМСТВАХ**

**ЛОЗИНСЬКА І.В., К.Е.Н., ДОЦЕНТ,  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Розв'язання завдань формування дієвої системи державного регулювання передбачає розробку комплексу заходів державної аграрної політики. Держава зобов'язана використати свої регулювальні функції щодо розширення можливостей продовольчого ринку за рахунок усунення недоліків на внутрішньому ринку, попередження виникнення зовнішніх впливів, жорсткого контролю природної чи іншої монополії, а також забезпечення споживачів достовірною інформацією про кількість і якість продовольчих товарів. Застосовуючи регулювальні функції, держава та її органи мають