Министерство науки и образования Украины

Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского

Реферат

на тему: **«Экологически чистые продукты»**

Донецк 2009

В наше современное время, когда воздух, вода и земля загрязнена продуктами жизнедеятельность человека и экологическая обстановка не смотря на все усилия человечества продолжает ухудшаться люди все больше и больше начинают задумываться о своем здоровье.

Есть одна китайская пословица – «скажи мне, что ты ешь, и я скажу кто ты». Эта пословица наиболее точно характеризует связь между той пищей, которую вы потребляете и тем как вы выглядите и чувствуете себя.

На рынке продуктов питания сегодня существует масса предложений на тему «здорового питания». Начиная от всевозможных пилюль, порошков (БАД) и заканчивая продуктами с оптимально подобранным рационом. Но, на вопрос, какие из них действительно полезны и наиболее действенны никто ответить не может, по одной простой причине: сколько людей на планете земля столько и вариантов воздействия этих продуктов может быть на них.

Так существует ли один единственный вариант решения проблемы здорового питания?

Да, он существует и как все гениальное он прост. Для этого необходимо вырастить продукты в экологически чистой обстановке и упаковать их экологически чистым способом.

Почему именно этот именно этот вариант является одним единственным?

Ответ и на этот вопрос прост. Продукты созданы природой без вмешательства человека в процесс, наиболее полно и сбалансировано содержат в себе все необходимые вещества для жизнедеятельности человеческого организма. В этом случае, можно применить фразу «сделано природой». И эта фраза будет наиболее полно и емко содержать ответ на ваш вопрос.

А что же такое экологически чистая обстановка?

Где и как устанавливаются стандарты и критерии экологически чистой обстановки?

Ответ на этот вопрос может дать нам европейская система сертификации.

В 1980 году Международной Федерацией Органических Движений Сельского хозяйства (IFOAM) были определены Основные нормы для Органического Производства (IBS).

Вот некоторые из них:

* обработка земельных угодий, как минимум, в течение трех лет должна осуществляться без применения химических удобрений;
* семена для органического хозяйства должны быть адаптированы к местным условиям, устойчивы к вредителям и сорнякам и, главное, не быть генетически модифицированными.
* плодородие почв должно поддерживаться с помощью разнообразного севооборота и биологически расщепляемых удобрений исключительно микробиологического, растительного или животного происхождения.
* запрещено использование гербицидов, пестицидов, инсектицидов, азотосодержащих и других химические удобрения.
* для борьбы с вредителями должны применяться физические барьеры, шум, ультразвук, свет, ловушки, специальный температурный режим и пр.;
* при выращивании скота для получения мяса Organic запрещается применять антибиотики и гормоны роста;
* фермеры должны регистрировать любое лечение животных. Записи о лечении ежегодно проверяются сертифицирующими органами;
* использование радиации и генной инженерии в производстве продуктов Organic строжайше запрещено;
* если продукт обозначен как Organic, его производитель обязан использовать 100% органических ингредиентов;

«Так это в Европе, а у нас природа намного чище и яблоки из «любимого сада» гораздо вкуснее и полезнее» – можете сказать вы.

Да все правильно, и вкуснее и полезнее, но только кто это проверял, откуда уверенность в этом? Где гарантия и критерии, что полезнее?

К сожалению гарантий у нас никто вам дать не может. Критериев тоже пока нет.

Существует множество добровольных систем сертификации, которые за «скромный гонорар» сделают из вашей обычной продукции «экологически чистую». При этом критерии оценки продукции у этих добровольных организация, у каждой свои. Правильные ли у них критерии или нет, на сегодняшний момент разобраться невозможно, так как нет закона, в котором установлены стандарты продуктов Organic.

Как результат мы имеем множество российских продуктов питания, которые для увеличения продаж своих продуктов используют термины европейских стандартов. Кто из нас не видел на полках магазинов соки, кефир, майонез и этот список можно продолжать долго, с обозначениями «BIO», «БИО», «Экологически безопасный продукт», «Проверено экологической экспертизой» и т.п. По сути получается, что нашего потребителя вводят в заблуждение, попросту говоря «дурят нашего брата, господа маркетологи».

При этом во многих европейских странах, на государственном уровне, введены стандарты товаров Organic. Создана система контроля выполнения и соблюдения этих стандартов.

Как же разобраться нашему покупателю какие продукты на полках магазинов действительно Organic?

Самый простой и быстрый способ это найти на этикетке продукции один из значков европейских сертификационных органов. Вот примеры некоторых из них:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Органическое Сельское хозяйство – Система управления EC | Европейский Союз | В марте 2000 года Европейская Комиссия по органическим продуктам ввела эту эмблему. Она используется исключительно добровольно теми производителями, продукты которых удовлетворяют системе стандартов Европейского Союза, принятой в 1991 году. |
| Bio-Siegel (Экологическая печать) | Германия | В 2001 году Федеральное министерство по защите прав потребителей, продовольствию и сельскому хозяйству Германии представило национальную маркировку – Bio-Siegel (Экологическая печать), которая обозначает продукты предприятий, придерживающихся требований постановления ЕС. |
| Agriculture Biologique (Экологическая продукция) | Франция | Франция была одной из первых европейских стран, которые ввели национальный знак для органических продуктов питания, который сменил частные системы маркировки и является собственностью Министерства сельского хозяйства Франции. Нанесение этого логотипа на товары разрешается после подписания договора с владельцем знака и выполнения всех требований, установленных законодательством ЕС. Знак может также наноситься на продукты organic из других стран при условии выполнения требований французского законодательства к хозяйствам, применяющим органические методы. Однако продукты растительного происхождения должны быть произведены в Евросоюзе, за исключением экзотических. |
| Valvottua tuotantoa/Kontrollerad ekoproduktion (Сертифицированная органическая продукция) | Финляндия | Этот государственный знак выдается Центром Инспекции Растениеводства Финляндии |
|  | Швеция | В Швеции единственная аккредитованная контрольная организация – это KRAV. Ее стандарт более строг, чем предусмотренные европейским законодательством требования. Выдается Шведским Обществом Контроля Сельхозпродукции. Знак встречается и на продуктах, произведенных за пределами Швеции (кофе, чай, фрукты). |
|  | Нидерланды | Этот знак выдается Государственным Инспекционным Органом Нидерландов, носящим название Skal. |
| United States Department of Agriculture (Министерство Сельского Хозяйства США) | США | Этот знак выдается по разрешению Министерства Сельского Хозяйства США (USDA) с 2002 года в рамках Национальной Программы по Органическим Продуктам (National Organic Program (NOP)) |
|  | Финляндия | Этот знак с божьей коровкой выдает частный сертифицирующий орган Финляндии – Luomuliito. Чаще всего этот знак встречается на овощах. |
|  | Европа, Америка, Африка, Новая Зеландия | Стандарт экологической сертификации Demeter, появившийся в 1924 году на основе труда Рудольфа Штайнера («Духовно-научные основы успешного развития сельского хозяйства»), стал первым мировым стандартом органического сельского хозяйства. Наличие на упаковке продукта знака биодинамического производства Demeter не только характеризует особые условия строго контроля на всех стадиях создания продукта по стандартам Organic, но также отражает особую концепцию подхода к бережному и тщательному ведению сельского хозяйства с учетом многих природных особенностей (фазы луны, время года и пр.), в т.ч. заботе о чистоте и сохранности почв и окружающей среды. В настоящее время компания Demeter International имеет 18 членов-организаций в странах Европы, Америки, Африки и Новой Зеландии. |

А что же у нас с экологически чистой упаковкой?

Это вопрос не менее серьезный, но более простой в решении.

Почему серьезный?

Да потому, как какую бы экологически чистую продукцию не произвели, если упаковка будет токсичной, то она испортит нам, то качество продукции, к которому мы так стремились.

Почему простой в решении?

Что такое экологически чистая упаковка, это такая упаковка, которая вступает в наименьший контакт с находящейся в ней продукцией, без изменения качественных свойств продукции. На сегодня рынок упаковки может предложить множество вариантов решения экологически чистой упаковки продукции. При этом технологии изготовления и производства упаковки постоянно совершенствуются.

Подведя итог, коротко сформулируем формулу «здорового питания».

Для получения продуктов «здорового питания» необходимо всего две составляющие: «природа» без вмешательства человека и технология «экологически чистой упаковки», созданная человеком.

Экологические продукты и продукты для здорового питания – разные понятия.

Однако стоит различать экологические продукты и продукты для здорового питания. Если подходить к этому вопросу формально, то можно сказать, что это разные понятия. Продукт, произведенный в строгом соответствии с экологическими стандартами, совсем не обязательно подпадет под понятие «здоровое питание». Вы же не причислите к «здоровому питанию» кусок жирной свинины, пусть даже свинья и выращивалась по всем правилам. С другой стороны, какой-нибудь «инновационный» напиток, представляющий собой обогащенную витаминами смесь сока, обезжиренного молока и различных добавок, позиционируемый производителем как продукт для «здорового питания», нельзя назвать экологическим.

Обогащенные продукты имеют в своем составе витаминные комплексы, микроэлементы, пробиотические микроорганизмы (полезные бактерии) и пребиотики (пища для них). Наименование и количество подобного рода «флоры и фауны» обязательно указывается на упаковке. К таким продуктам можно отнести, например, соки, минеральные воды, изотонические напитки (обычно пьются во время занятий спортом), мюсли, сухие завтраки, хлебобулочные изделия и, разумеется, молочные и кисломолочные продукты. Главная задача обогащенных продуктов заключается в укреплении здоровья человека, снижении риска различных заболеваний и устранении дефицита необходимых организму веществ.
Содержание витаминов и микроэлементов в обогащенных продуктах рассчитывается в соответствии со среднесуточной потребностью человека. Одна порция обеспечивает в среднем от 30 до 50% рекомендуемой нормы потребления.

Идея витаминизации появилась еще в 1930-е годы прошлого столетия. Она принадлежала российскому профессору-витаминологу Виктору Ефремову, который на этапе производства муки начал добавлять в нее витамины В1, В2 и РР. Первым российским производителем, который использовал пребиотик в составе своих продуктов, стала компания «Вимм-Билль-Данн» (ВБД), выпустившая биомолоко «Био-макс». Согласно исследованию, проведенному компанией AC Nielsen, в июне-июле 2005 года ВБД занимал около 34% молочного рынка. На рынке обогащенных молочных продуктов их основными конкурентами являются Danone, Очаковский молочный комбинат и «Петмол». На рынке йогуртов и десертов, а также в некоторой степени на рынке детских молочных продуктов «Вимм-Билль-Данн» конкурирует с зарубежными компаниями, например, с Danone, Campina, Ohnken и Ehrmann. Они продолжают активно инвестировать в свою хозяйственную деятельность в России.

Помимо экологических и обогащенных продуктов существует и третья категория «здоровой» еды – функциональные продукты. Они совмещают в себе свойства обогащенных продуктов и биологически активных добавок к пище (БАДов). Добавление определенных вытяжек из растительного и животного сырья приводит к тому, что продукты начинают приносить специфическую пользу: нормализовать обменные процессы, регулировать конкретные физиологические функции, биохимические реакции и стимулировать работу иммунной системы. Часто в функциональные продукты добавляют производные сои: волокна, белки, лецитин. Их используют при производстве мясного фарша, колбасы, майонеза, макаронных изделий и т.д. Многие производители смешивают несколько полезных продуктов в одном. Такие продукты не попадают в категорию функциональных, но их эффективность от этого не уменьшается. Разделение функциональных и обогащенных продуктов поддерживают не все специалисты. Это маркетинг. Производителю необходимо как-то выделить свою продукцию. Вот он и дает ей разные непонятные названия. Есть еще «фитнес-продукты», «инновационные продукты» и т.д. Наверно, они имеют какие-то важные с медицинской точки зрения различия, но с точки зрения потребителя относятся к одной категории – здорового питания».

Новые способы борьбы за собственное здоровье

Натуральные продукты основательно вошли в нашу повседневную жизнь. Но, даже понимая, насколько полезно потребление здоровой экологическо-чистой пищи, не все включают ее в свой ежедневный рацион. В западных странах есть специальные магазины, в которых без труда можно приобрести натуральные и гарантированно экологичные продукты. Их качество подтверждено специальными сертификатами. В России пока еще не создали крупную сеть таких «полезных» гастрономов, но предпосылки к этому уже есть.

Мы решили составить список из 10 мнимых экологически чистых продуктов и рассказать всю правду об их пользе.

– Вредные вещества – пестициды – провоцируют низкую рождаемость, отклонения в развитии детей, гормональные расстройства, развитие раковых опухолей, лейкемию, сердечнососудистые заболевания и проблемы с нервной системой. Правительство уверяет, что контролирует использование пестицидов и других вредных добавок в нашей пище. Но из-за того, что полностью оградить себя от воздействия химикатов очень сложно, мы должны и сами приложить все усилия и обеспечить себе здоровое питание.

- Пестициды – это химические соединения, используемые для защиты растений от насекомых и вредителей. Их неправильное применение может принести вред окружающей среде и здоровью человека. Они могут находиться в почве много лет, даже уже после разложения органического продукта. Главный способ оградить себя от попадания в организм химических элементов – использование в пище очищенных от кожи овощей и фруктов.

- Больше всего вредному воздействию пестицидов подвержены малыши, беременные и кормящие женщины. Их организм не в состоянии противостоять вредным веществам. По сравнению с взрослыми людьми, детский организм в меньшей степени может устранять негативное воздействие химикатов.

Ниже мы приводим список продуктов, которые всегда считались полезными для нашего организма. Так ли это на самом деле?

Молоко

Само по себе молоко – типичный натуральный продукт, но не стоит забывать, что коров, производящих молоко, кормят добавками, содержащими гормоны или антибиотики. Исследования добавок показали, что молоко и молочные продукты содержат бычий гормон роста (RBGH), который может повлечь за собой ряд гормональных отклонений. Исследования выявили, что только в натуральном молоке не содержится вредных добавок и гормонов. Экологически чистое молоко богато витамином Е, содержит омега-3, жирные незаменимые кислоты и антиоксиданты.

Яйца

Яйца – незаменимый источник протеина. Но, чтобы увеличить количество яиц, кур подкармливают особыми препаратами. В итоге, так же как и с молочными продуктами, польза есть только от экологически чистых яиц. С ними в организм человека не попадают чужеродные гормоны.

Питаясь «гормональными» яйцами или таким же куриным бульоном, дети приобретают склонность к слишком быстрому росту, а это неблагоприятно сказывается на их здоровье.

Картофель

Популярное удобрение для картофеля – Хлорталонил – представляет особую опасность для детей. Его признали настолько вредным для здоровья, что в Америке из-за чрезмерного использования хлорталонила разгорелись жаркие споры, которые дошли до суда. В Канаде ученые нашли взаимосвязь между пестицидами, которые распыляют на картофель, и заболеваниями астмой в сельской местности. Кетчуп не поможет вам избавиться от химикатов. Хорошо тем, кто увлекается садоводством и сажает картофель самостоятельно, несмотря на все трудности работы на картофельном поле и борьбы с колорадским жуком. Для тех, у кого нет собственного участка, выход только в покупке проверенных на эко-чистоту продуктов.

Шпинат

Даже такой полезный и взрослым и детям продукт, как шпинат, становится просто опасным после опыления химикатами. Хотя от природы он полон уникальных витаминов.

Виноград

Виноград родом из солнечной страны Чили содержит немало фунгицидов – химических веществ, применяемых для борьбы с грибами-возбудителями болезней растений. Не сильно отличаются от него собратья из других теплых уголков земли.

Груши

Не важно, насколько хорош вкус сладкой и сочной груши, если ее удобряли фунгицидами или другими химикатами. Часть токсичных веществ осталась на самом фрукте. Например, химикат азинфос-метил, который часто используют для защиты растений от насекомых.

Клубника

Даже сладкая клубника показывает высокое содержание пестицидов. Это происходит из-за обилия химикатов, при помощи которых ее пытаются защитить от насекомых и грибков. К примеру, вещество винклозолин сбивает нормальную работу мужского гормона андрогена, и это еще не самое тяжелое последствие.

Перец

Любой диетолог посоветует своим пациентам употреблять болгарский перец. Он содержит большое количество витамина С. Но, к сожалению, 95 процентов урожая тепличного перца содержат следы нейротоксических веществ и удобрений.

Яблоки

Англичане обычно говорят: «По яблоку в день, и доктор не нужен». Но эта народная мудрость применима только к экологически чистым фруктам. Яблони щедро удобряют пестицидами и другими химикатами. Будьте осторожны, покупая слишком большие и глянцевые яблоки. Этот фрукт занимает первые места в рейтинге продуктов «с огорода», подверженных химической обработке. В идеале постарайтесь покупать яблоки в деревне или на специальных рынках, у продавцов, которые сами питаются этими фруктами.

Персики

Некоторые ученные утверждают, что этот, с первого взгляда, невинный фрукт содержит в 10 раз больше нитратов и пестицидов, чем другие фрукты и овощи. И эти химикаты весьма небезопасны для нашего здоровья. Они могут быть причиной развития раковых заболеваний.

Если вы покупаете импортные органические продукты, следите за маркировкой. Если это продукция из США – organic, если из Европы – bio. Конечно, цены на них в полтора-два раза выше, чем на обычные продукты. Внимательно изучите наш список и задумайтесь, хотите ли вы экономить на своем здоровье?

Генетически модифицированные продукты

Почему человечество переходит на генетически модифицированные продукты (ГМП) и что такое экологическая еда – вопросы сложные. Не всегда точно понимая, в чем суть этих определений, мы склонны сравнивать и противопоставлять их.

По сути, все организмы, которые нас сейчас окружают, и есть результат мутации. Новые виды растений, животные, отличающиеся от своих древних предков динозавров – все это тысячелетиями борющиеся за выживание сильнейшие. Те, чей генетический код наиболее пригоден для существования на земле. Но если природе для образования нового вида требуется не один десяток веков, то современной науке достаточно нескольких лет.

Расцвет генной инженерии пришелся на конец 20 века. В 1982 году ученые провели эксперимент по изменению генетического кода табака. А первым генетически модифицированным продуктом питания стал помидор, которого «лишили» гена вызревания. Новый вид способен месяцами храниться при температуре 12 градусов и за несколько часов становиться спелым в тепле. Результатом следующих экспериментов стали кукуруза и груша, выделяющие собственный яд против насекомых-вредителей, картофель, впитывающий при жарке минимум жира, и еще около сотни «усовершенствованных» культур. Российскими учеными выведен генетически модифицированный картофель, который повышает иммунитет благодаря содержащемуся в нем человеческому интерферону крови. И овцы, в молоке которых присутствует сычужный фермент. Всего 200 животных «нового образца» способны обеспечить сыром всю Россию.

Окончательного ответа на этот вопрос человечество еще не знает. Способны ли ГМП провоцировать аллергические реакции, является ли невосприимчивость к воздействию антибиотиков следствием употребления генетически измененных продуктов, и как «договориться» с природой, поддерживающей естественный экологический баланс? **На сегодняшний день однозначных доказательств вреда ГМП для человека не существует, что, впрочем, не говорит и об обратном.**

Сторонники развития генной инженерии уверяют, что **искусственно выведенные растения гораздо чище с экологической точки зрения, чем натуральные, выращенные на пестицидах и удобрениях.** Ратуя за повсеместное распространение ГМП, специалисты-генетики приводят весомые доводы. По прогнозам ученых к концу нынешнего века число людей, живущих на земле, может увеличиться вдвое. Каким образом будут добывать себе пропитание люди будущего, если уже сегодня ряд стран и регионов голодает? Ответ прост: генная инженерия – вполне доступный способ прокормить человечество.

Основные доводы противников таковы. Краткосрочные испытания не способны отобразить весь спектр последствий употребления ГМП. Негативное влияние может проявиться лишь спустя длительное время. Потеря генофонда – одна из основных причин неприятия генетических экспериментов. К примеру, считается, что на земле уже нет места, где посевы кукурузы не были бы загрязнены генетически модифицированными растениями. Та же самая участь ожидает и другие виды.

Есть или не есть – каждый решает для себя сам. Общественное мнение настроено против модифицированных продуктов, спрос на них падает, а отдельные производители продуктов питания «кричат» о своей «генетической чистоте». А если говорить честно, людей, ни разу в жизни не прикоснувшихся к ГМП, практически нет. Об этом свидетельствует хотя бы тот факт, что **на сегодняшний день в России зарегистрировано около 120 наименований генетически модифицированных продуктов, но производители продуктов питания не сообщают наличии измененных компонентов** ни, естественно, в рекламе, ни на упаковке товара. Мясные и молочные продукты, овощи и т.п. содержат порой более 80 процентов трансгенов, но закона, который обязывал бы производителей маркировать товар особым образом, пока нет.

Если боишься нарваться на ГМП, не покупай: мясные полуфабрикаты (в их состав часто входит модифицированная соя), цыплят-бройлеров (их «кормят» гормонами роста), неестественно ровные и красивые овощи, еду в ресторанах быстрого питания, кукурузу.

Увидев на прилавке супермаркета лотки с огурцами или пакеты кефира, промаркированные приятными глазу печатями «экологичный», «из натурального сырья», «био» и т.п., мы, естественно, обращаем на это внимание. И хотя товары с «меткой» на порядок дороже, руки сами собой снимают их с полки и кладут в тележку. Мода на здоровое питание пришла в Россию. Мы поняли, что рацион должен состоять из натуральных и экологически чистых продуктов. Но насколько качество содержимого соответствует надписи на упаковке, и на каком основании производитель ставит маркировку – неизвестно.

На Западе существует понятие **«organic food» – органическая, натуральная пища*.*** А вот российский рынок экологически чистых продуктов питания – такое же новшество, как и генетически модифицированные продукты. Говоря «экологически чистый, органический продукт», мы подразумеваем, что он не вреден для человеческого организма, что овощи не содержат нитратов, колбаса и ветчина – канцерогенов, йогурты и творожки – искусственных усилителей цвета и консервантов. А витаминов, минералов и биологически активных веществ в них больше, чем в традиционных. Поэтому «organic food» – источник здоровья, энергии и бодрости.

Реклама, как правило, обращает внимание на продукты, произведенные в экологически чистых районах, без применения пестицидов и прочих неорганических удобрений. Кроме того, любые дополнительные ингредиенты (начинки, наполнители, красители), без которых просто невозможно обойтись в производстве, должны быть натуральными. Хотя они гораздо дороже искусственных, неустойчивы к температурным колебаниям, их возможности ограничены. Именно поэтому массовому производителю выгоднее использовать искусственные добавки.

Самый широкий выбор органических, натуральных продуктов питания представлен на сегодняшний день в США. Кинозвезды и топ-модели, популярные телеведущие и экономические магнаты публично заявляют о своей любви к экологически чистым продуктам. Несколько гигантских сетей супермаркетов, большое количество фермерских хозяйств обеспечивают «organic food» всех желающих. В нашей стране настоящей экологической пищи пока мало. Конечно, можно считать, что все, что выращивается на полях российских глубинок, и есть «organic food». Здоровыми, натуральными, экологически чистыми называют самые разные продукты. Но никаких специальных проверок они не проходят. **Видимо, проблема еще и в том, что само понятие «экологически чистый» законодательно никем не закреплено.**

Когда независимые организации будут проверять продукты на отсутствие вредных химических веществ, когда сертификат и специальный знак на этикетке продукта будут гарантией «чистоты», тогда и вырастут ряды приверженцев экологической еды. Продавать ее будут в аптеках, фитнесс-центрах, специализированных супермаркетах.

В России для экологически чистых продуктов до сих пор нет единого названия, прописанного в законе или государственных стандартах качества. В профессиональных кругах используют разные понятия: «органический», «био» или «эко», смысл которых один и тот же. Органика относится к повседневному потреблению и удовлетворяет физиологические потребности человека в высококачественных белках, жирах, углеводах, витаминах и микроэлементах. К ней относятся самые разные продукты: фрукты, овощи, злаки, бакалейная группа, хлебобулочные изделия, молоко, сыры и кондитерские изделия.

Все исходные компоненты производятся в соответствии с нормами экологического сельского хозяйства, которые призваны заботиться об окружающей среде. Важным признаком органических продуктов является неприменение ни на одной ступени их производства генетически модифицированных организмов, химических удобрений, пестицидов, гербицидов. Урожайность таких культур на 20 – 30% ниже, чем у традиционных, но из-за возрастающего спроса площади под их возделывание увеличиваются.
На финальном этапе производство экологической продукции завершается без использования посторонних химических веществ: красителей, усилителей вкуса, консервантов. Разумеется, срок хранения такой продукции меньше, чем у традиционной. Это приводит к ряду сложностей, например, с транспортировкой. Поэтому стоимость органики на 20 – 30% выше стоимости обычных продуктов питания.

За ценообразование целиком и полностью отвечают производители. Однако цена на некоторые товары «здоровой» группы, например, продукты, обогащенные полезными бактериями, несколько выше, чем у аналогичных продуктов, не имеющих подобных полезных свойств. Это не удивительно, ведь такие продукты предполагают усложненный технологический процесс производства, перевозки, хранения и реализации. В европейских странах в смету дополнительных расходов производителя экологических продуктов также входят услуги по обязательному контролю со стороны сертифицирующих организаций.

В 2004 году объем рынка экологической продукции в США достиг $16 млрд., что составляет 2% от общего объема продаж продовольственных товаров. В Германии и Дании доля таких продуктов – 3%, а во Франции – всего 0,5%. Точных данных по российскому рынку «здоровых» продуктов нет. Рыночные игроки и эксперты оценивают его как динамично развивающийся, но при этом затрудняются подкрепить свои оценки конкретными цифрами. «Мы оцениваем отечественный рынок здорового питания как перспективный и быстро растущий, но точных данных по его объему нет, – говорит генеральный директор компании-производителя мясной продукции «КампоМос» Федор Огарков. – Прослеживается общая тенденция – люди уделяют все большее внимание здоровому питанию. По характеру потребления наш рынок схож с европейским. Общая доля экопродуктов в Европе составляет около 3%. Объем мирового рынка экологически чистых продуктов питания в 2004 году составил более $28 млрд». Мировой спрос на органику ежегодно увеличивается в среднем на 15 – 20%. По данным компании КОМКОН, за последние пять лет количество россиян, готовых платить больше за экологически чистые продукты, выросло на 19,5%.

В Европе и США экологические продукты распространяются не только через обычные супермаркеты. Существует множество специализированных торговых сетей, например, американские Wild Oats Markets или Whole Foods Market. Нередко эти ритейлеры запускают собственные линии по производству экопродукции, которую затем продают значительно дешевле известных экобрендов.

Агентство CVS Consulting провело опрос производителей, занимающихся переработкой и реализацией сельскохозяйственной и пищевой продукции в России. 52% опрошенных заявили, что экологические продукты питания должны продаваться в специализированных местах, 48% – что везде.

Отечественные розничные сети все чаще запускают маркетинговые акции в пользу «здоровых» товаров. Так, в марте 2003 года в «Перекрестке» стартовала долгосрочная программа «Здоровое питание». В рамках этой программы ритейлер совместно с Институтом здорового питания РАМН выделил ряд продуктов, соответствующих представлению врачей о правильной диете. Эти продукты выделяются на полках разноцветными маркерами.
В ответ на растущий покупательский спрос на товары «здоровой» группы розничные сети обеспечивают его растущим предложением. Более 15% реализуемой в магазинах «Седьмой континент» продукции относится к группе «здоровой»: овощи, фрукты, злаки, молочная продукция, а также диабетические, диетические, обогащенные полезными бактериями продукты».

«Антиподами» для органических продуктов выступают продукты с генетическими модификациями. В растения фрагменты чужеродного ДНК вживляют с целью развития устойчивости к гербицидам и пестицидам, увеличения сопротивляемости к вредителям, повышения их урожайности. Донорами могут быть микроорганизмы, вирусы, другие растения, животные и даже человек. Так, например, в США был выведен морозоустойчивый помидор. В его ДНК добавлен ген североамериканской морской камбалы. Овощ не портится снаружи, но гниет изнутри. Для создания сорта пшеницы, устойчивой к засухе, использовался ген скорпиона. Первые посадки трансгенных злаков были произведены в США в 1988 году, а в 1993 году первые продукты с генетически модифицированными ингредиентами (ГМИ) появились в широкой продаже. Отечественный рынок трансгенная продукция начала захватывать в конце 1990-х. По данным исследования «Гринпис», проведенного в России в 2004–2005 годах, трансгены были обнаружены в 20 – 50% образцов исследованной продукции. Количество таких продуктов с каждым годом растет. Чаще всего ГМИ входят в состав мясной и молочной продукции, а также в кондитерские изделия.

Многие специалисты считают, что искусственная перетасовка генетических структур – это еще далеко не точная наука, поэтому последствия игр с ДНК могут быть самыми непредсказуемыми. «Гринпис» не считает ГМ-продукты безопасными, поэтому относить их к здоровому питанию мы не можем, – комментирует координатор генетической кампании «Гринпис» в России Наталия Олефиренко. – Будущее за органическими продуктами питания, производство которых не подрывает экологического и биологического разнообразия, не ведет к химическому загрязнению». В 1998 году профессор британского университета «Абердино» Арпад Пуштаи провел ряд экспериментов над животными, которые доказывают связь между употреблением продуктов с содержанием ГМИ и развитием рака пищевода, заболеваний печени, аллергическими реакциями. Никаких диетологических преимуществ по сравнению с обычными немодифицированными продуктами ГМИ-содержащие не имеют.

По закону в России трансгенные растения не могут выращиваться в открытом грунте, но в стране нет запрета на присутствие ГМ-продуктов на продовольственном рынке. В производстве продуктов питания, в том числе и детского, разрешено использование 13 импортируемых видов ГМИ. Промышленное производство ГМИ в России запрещено. В соответствии с поправкой к закону «О защите прав потребителей» от 2005 года, каждый продукт, содержащий ГМИ, должен быть отмечен специальной маркировкой. Однако к ней до сих пор не разработаны требования и правила контроля.

Общенациональная ассоциация генетической безопасности (ОАГБ) считает эту норму умозрительной. Хотя бы потому, что незначительные количества ГМИ могут попасть в продукты и без ведома производителя. Например, в одной поставке иногда оказываются смеси ГМИ и обычных компонентов, отследить которые не всегда возможно. Такая норма только провоцирует производителей скрывать информацию о наличии ГМИ в своих продуктах. «Мы выступаем за введение европейской пороговой нормы в 0,5 – 0,9% от каждого ингредиента в составе продукта, – говорит руководитель пресс-службы ОАГБ Дмитрий Старостин. – Например, если в батоне колбасы весом 1 килограмм содержится 300 граммов сои, в том числе 2 грамма трансгенной сои, то колбаса должна быть маркирована как содержащая ГМИ».

На рынок пытаются влиять негосударственные организации. «Гринпис» уже третий год выпускает справочник «Как избежать использования продуктов с ГМИ». В нем рассказывается, кто из отечественных и зарубежных компаний, действующих на российском рынке, использует в своем производстве ГМ-компоненты. Тот или иной вердикт выносится на основании письменных запросов у производителей и выборочных проверок. Выход обновленного справочника должен состояться 17 октября 2005 года.

Экологические продукты производятся в соответствии с экологическими нормами ведения сельского хозяйства без применения посторонних химических веществ, то есть без удобрений, красителей, усилителей вкуса, консервантов.

Обогащенные продукты содержат витаминные комплексы, микроэлементы, пробиотические микроорганизмы и пребиотики, наименование и количество которых обязательно должно указываться на упаковке.

БАДы – это концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для обогащения рациона питания человека. Сами по себе продуктами питания не являются.

Функциональные продукты совмещают в себе свойства обогащенных продуктов и БАДов. Они являются полноценными продуктами питания, которые могут входить в состав ежедневного рациона человека.

Organic foods или экологически чистые продукты – произведённые в соответствии с определёнными стандартами подразумевающими, что они были выращены без использования пестицидов и минеральных удобрений. В Европе таким стандартом явлеется «Общеевропейское соглашение по экологически чистому производству сельскохозяйственной продукции» №2092/91 от 24 июня 1991 года (Council Regulation No 2092/91 of 24 June 1991 on organic production of agricultural products). Для присвоения конечному продукту статуса «Экологически чистый» контролирующие органы инспектируют весь путь «от зернышка до прилавка»: сельскохозяйственные угодья и агротехнические приемы, посевной материал, методы переработки, упаковку. За соблюдением положений Соглашения по экологически чистому производству следят национальные сертифицирующие организации. Знак такой организации на этикетке продукта – надежная гарантия его качества и экологической чистоты.

Такой продукт определяют три параметра: экологически чистое сырье, экологически чистые ингредиенты и технологический процесс.

Экологически чистое сырье

Органические хозяйства не применяют минеральные удобрения, гербициды, инсектициды, фунгициды. Для борьбы с вредителями используют биологические и физические методы: естественных врагов, шум, ультразвук, свет, ловушки и т.п. Многие виды агрокультурных приемов выполняют вручную, чтобы не нанести вреда растениям и почве.

Экологически чистые ингредиенты

Кроме сырья, в состав продукта входят различные ингредиенты, без которых не обойтись в производстве сложного продукта: начинки, наполнители, красители, консерванты. Экологически чистыми считают ингредиенты, полученные только из натурального сырья, без применения синтетических элементов. Например, при консервировании добавляется виноградный или яблочный уксус.

Кроме достоинств, экологически чистые ингредиенты имеют ряд недостатков: к примеру, натуральные красители неустойчивы к воздействию температуры, отличаются малоинтенсивными подкрашивающими способностями и чрезвычайно дороги в производстве.

Технологический процесс

Перерабатывают экологически чистое сырье щадящими физическими способами, максимально сохраняя питательные вещества. Полностью запрещены: химическое рафинирование, дезодорирование, гидрогенизация; радиационное облучение; искусственные и синтетические подсластители, консерванты, ароматизаторы; минерализация и витаминизация продукции, генетически модифицированные ингредиенты. Например, процесс производства растительного масла выглядит так:

получение масла методом холодного механического отжима, как и в древности;

упаковка масла в темные стеклянные или металлические бутылки (защита от ультрафиолетовых лучей); впрыскивание в горлышко водорода, чтобы предотвратить окисление.

В Европе и Америке продукты, не содержащие сельскохозяйственной и пищевой химии, давно уже стали популярными. Их называют «organic» – «органические», что даже превосходит наше представление об экологически чистых продуктах. Органические продукты не содержат остатков химических удобрений, химических консервантов, ароматизаторов, улучшителей вкуса и цвета, генетически модифицированных ингредиентов. А витаминов, минералов и биологически активных веществ в них на 50% больше, чем в традиционных. Поэтому продукты «organic» укрепляют и оздоровляют, несут энергию и бодрость. Стройная система контроля экологической чистоты продуктов «organic» стоит на страже их высокого качества. Независимые сертифицирующие организации проверяют отсутствие вредных химических веществ и генетически модифицированных компонентов на любом этапе производства: от поля до прилавка. Гарантией чистоты и пользы является сертификат и специальный знак на этикетке продукта. Ряды приверженцев «organic» постоянно растут. В первую очередь, это те, кто всегда на виду: кинозвезды и топ-модели, популярные телеведущие и журналисты, промышленные и банковские магнаты, – словом, элита. «I eat organic!» означает не только заботу о своем здоровье, но и высокий социальный статус, престиж, возможность быть в авангарде гламура и моды. Хотя продукты «organic» значительно дороже традиционных, все больше людей со средним достатком делают покупки в органических магазинах. И их правильный выбор в пользу «organic» вполне экономически обоснован.

Органическое сельское хозяйство – это система производства, которая поддерживает состояние почв, экосистем и людей. Система базируется на экологических процессах, биоразнообразии и циклах с учетом местных условий, а также старается избегать методов с неблагоприятными последствиями. Органическое сельское хозяйство сочетает традиции, инновации и научные достижения для получения пользы от окружающей среды, распространения разумных отношений и хорошего качества жизни для всех, кто вовлечен в эту систему (согласно определению IFOAM).

Рынок органических товаров предлагает не только органические продукты и напитки, но и органическую одежду, товары для детей, косметические и медицинских средств, корм и игрушки для домашних животных, органическую мебель, цветы и пр. В конце 1990-х гг. в Швейцарии, Австрии, Италии и Германии появились первые «органические» гостиницы, где все продукты питания, постельное белье и ряд других товаров являются органическими. Однако основной категорией органических товаров по-прежнему остаются органические продукты питания.

Все звенья производства органических продуктов питания проходят ежегодно строгую систему сертификации. Инспектируется как отсутствие при производстве химических добавок, технологий генной инженерии, так и целый комплекс других требований, предъявляемых к органическим продуктам. У «органических» домашних животных, например, строго регламентированная площадь проживания, специальные корма, и они ежедневно должны гулять на свежем воздухе.

Узнать органические продукты можно по специальному знаку на упаковке. В большинстве экономически развитых стран есть свой широко узнаваемый знак, удостоверяющий удовлетворение методов производства продуктов национальным требованиям. Может встречаться на продукте и несколько знаков, что говорит о сертификации сразу несколькими организациями.