

УДК 333.13(076.5):658.62.018(075.8)

Коваль С.І., к.с.-г.н., ст. викладач (Національного університету водного господарства та природокористування, м. Рівне), **Косолапова Е.В., к.с.-г.н., доцент** (Рівненський інститут слов'янознавства, м. Рівне)

ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ З ВТРАТОЮ ЯКОСТІ ІМПОРТОВАНИХ В УКРАЇНУ ТРОПІЧНИХ І СУБТРОПІЧНИХ ФРУКТІВ

Розглянуто хвороби, якими можуть бути уражені тропічні та субтропічні фрукти, що імпортуються в Україну. Подано відповідні рекомендації. Ключові слова: тропічні і субтропічні фрукти, суб'єкти ЗЕД, митниця, інфекційні хвороби, неінфекційні хвороби.

Diseases which can hurt tropical and subtropical fruits, imported to Ukraine are discussed. Relevant recommendations are presented.

Key words: tropical and subtropical fruits, subjects of EEA, custom-house, infectious diseases, non-infectious diseases.

Рассмотрены болезни, какими могут быть поражены тропические и субтропические фрукты, импортованные в Украину. Представлены соответствующие рекомендации.

Ключевые слова: тропические и субтропические фрукты, субъекты ВЭД, таможня, инфекционные заболевания, неинфекционные заболевания.

Вступ. Щорічно на Україну завозять близько 800 тис.т. тропічних і субтропічних фруктів. Найбільш відомі нашому споживачеві – це банани, ківі, авокадо, манго, лайм, гуава та різні види цитрусових (помело, грейпфрут, лайм, лимон, апельсин, мандарин [1].

Ці фрукти надзвичайно корисні людському організму в будь-якому віці та в будь-яку пору року. Саме завдяки ним ми менш хворіємо під час епідемій та забули про цингу (хворобу ранніх мореплавців) та авітаміноз. Тропічні і субтропічні фрукти багаті на клітковину, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни С, А, Е, РР, підтримують у належному стані лужно-кислотний баланс нашого організму, особливо у холодну пору року та на початку весни, коли відсутні у великому обсязі фрукти й овочі, характерні нашому поясу.

Крім того, ці продукти є соковитими, смачними та гарною прикрасою до святкового столу. Всьому цьому в наші дні ми завдячуємо учасникам зовнішньоекономічної діяльності (надалі ЗЕД), які, на жаль, стикаються з чисельними проблемами (митні платежі, експертиза на митниці, псування продукції тощо).

Аналіз останніх досліджень. Питанням фітопатології тропічних і субтропічних рослин присвячені роботи Кірика М.М., Пономарьова П.Х., Донцової І.В., питаннями митного оформлення, логістики тропічних і субтропічних фруктів займались Терещенко С., Кредісов А.І., Дроздова О.М., проте багато проблем залишаються ще недослідженими.

Тому, **метою** нашого дослідження є виявити та систематизувати проблеми, пов'язані з ввозом тропічних і субтропічних фруктів, та розробити рекомендації суб'єктам ЗЕД щодо подолання цих проблем на підставі аналізу джерел літератури, статистичної інформації, нормативних актів та власних спостережень.

Результати досліджень. Основними країнами-виробниками та експортерами фруктів є Еквадор, Мексика, Бразилія, Аргентина, Ізраїль, країни Середземномор'я. Реекспортерами багатьох фруктів в Європу, в т.ч. і в Україну, є Голландія, Польща, Румунія [3].

Щорічні обсяги імпорту цитрусових з Туреччини, Єгипту, Грузії, Іспанії складають 300 тис.т., бананів з Еквадору – 20 тис.т. Частка апельсинів на ринку фруктів у 2010 році складала 51,9%, мандаринів – 25,7%. Загальна сума імпорту овочів й фруктів в Україну в 2010 році порівняно з 2005 роком зросла в 4,2 раза, перевищила 860 млн. дол [1, 2].

Коди цих товарів за універсальним кодуванням товарів ЗЕД (УКТ ЗЕД) наступні: 0805 – цитрусові, 080510 – апельсини, 080520 – мандарини, 080530 – лимони, 080540 – грейпфрути, помело, 0805900000 – інші [4].

Основними організаціями, що займаються імпортом тропічних і субтропічних фруктів в Україну, є: фірма «Тропик», ТзОВ «Агрохолдинг», ТзОВ «Атис-груп», компанія «Армфрут», ТзОВ «Всім», ТзОВ «Зелений край» [3]. Перелічені організації неодноразово стикалися з проблемами придбання неякісної чи непридатної до споживання продукції, псування продукції тощо.

Так, компанія «Армфрут» у 2010 році потерпіла збитки від втрати плодами товарних якостей. Іншим компаніям щорічно доводиться викидати приблизно чверть придбаної продукції [3].

Штат перелічених фірм складають переважно працівники з економічною, юридичною та менеджерською освітою, проте їм бракує елементарних знань про те, як повинні виглядати здорові плоди, чим вони можуть вражатись, як вони повинні правильно зберігатись для запобігання хвороб та втрати товарних якостей.

Узагальнимо інформацію про тропічні і субтропічні фрукти, які імпортуються в Україну, дамо характеристику зовнішнього вигляду здорового плоду, охарактеризуємо хвороби, якими найчастіше вони уражуються та проаналізуємо проблеми, що призводять до втрати плодами товарних якостей у таблицях 1 і 2.

Характеристика основних імпортованих на Україну тропічних фруктів

Імпортований плід	Класифікація	Загальна характеристика
1	2	3
Авокадо	Рід – <i>Persea</i> Mill, родина – <i>Lauraceae</i> Juss (Лаврові), надпорядок – <i>Magnolianae</i>	Плоди дрібні (в середньому 250 г), мають тонку шкірку (1,6 мм), великі кісточки, сильний аромат
Ананас	Рід – <i>Ananas</i> Mill, родина – <i>Bromeliaceae</i> Juss (Бромелеві); надпорядок – <i>Bromelianae</i>	Плоди мають характерну лускоподібну, тверду, злегка колочу шкірку, яка в їжу не використовується. Забарвлення шкірки плодів залежить від властивостей сорту (жовте, золотисте, оранжеве, червоне і навіть фіолетове)
Банан	Рід – <i>Musa</i> L, родина – <i>Musaceae</i> Juss (Бананові); надпорядок – <i>Zingiberanae</i>	Плоди бананів можуть бути видовженими (довжина 6-35 см), слабо ребристими, залежно від сорту більше або менше вигнутими, серповидними, масою 100-200 г і більше. Плоди мають плодоніжку різного розміру і форми. Шкірка може мати забарвлення зеленкувато-жовте, жовте, жовтувато-червоне або червоне.
Гуава звичайна	Рід – <i>Psidium</i> L., родина – <i>Myrtales</i> Juss (Миртові); надпорядок – <i>Myrtanae</i>	Плід гуави – ягода, овальної, грушоподібної або яблукоподібної форми, довжиною 3-7 см, у діаметрі 3-7 см, масою 25- 160 г. Шкірка товста, гладенька інколи шорсткувата, істівна, зелена, світло-зелена або жовта. У споживній стиглості м'якоть плодів ніжна масляниста, біла, жовтувато-зеленкувата, рожева, смак її відповідає смаку груші, айви, інжиру, агрусу і полуниці

1	2	3
Манго	Рід – <i>Mangifera</i> L. родина – <i>Anacardiaceae</i> Lindl. (Сумахові), надпорядок – <i>Rutanae</i>	Плоди манго різних розмірів: від великої сливи до кокосового горіха. Середня маса плодів – 200-400 г. Плоди манго можуть бути округлими, яйцеподібними, подовженими, серцеподібними або подібними до форми нирки. Шкірка гладенька, щільна різного забарвлення: зелена, зеленожовта, оранжева, рожева, яскраво-червона, бордова. М'якоть стиглих плодів має жовтий, абрикосовий колір, соковита, солодко-кисла, ароматна. Запах нагадує аромат абрикоса чи дині, лимона, квітів троянди.
Папайя	Рід – <i>Carica</i> L., родина – <i>Cariaceae</i> Dumort	Плід папайї – ягода, яка за формою, будовою, смаком нагадує диню. Звідси назва – «динне дерево». Маса одного плода залежно від сорту – 1-7 кг і більше. Шкірка плодів гладенька шкіряста, зелена у нестиглих плодів, у стиглих – жовта або оранжева. У м'якоті знаходиться порожнина, до якої прикріплена велика кількість насіння величиною з горошину чорного перцю, у желеподібній оболонці
Цитрусові	Рід <i>Citrus</i> L.	Залежать від виду
Ківі	Рід – <i>Actinidia chinensis</i> , родина – <i>Actinidiaceae</i> Van-Tiegh (Актинідієвих)	Плоди округло-овальної форми циліндричної форми. Шкірка зеленого або зелено-коричневого кольору, покрита світло-коричневими волосками.

Основні проблеми імпортованих в Україну тропічних та субтропічних фруктів [6]

Імпортований плід	Інфекційні хвороби	Неінфекційні хвороби
1	3	3
Авокадо	Дотіорельна гниль, песталоцієва гниль, фузаріоз, антракноз, гниль плодоніжки	Застудження, сторонній аромат, прогірклість, внутрішнє побуріння
Ананас	Чорна гниль, піниста гниль, серцевинна гниль, м'яка бактеріальна гниль	Застудження плодів
Банан	Антракноз, плодова гниль, бура гниль або дотіорелез, гребенева гниль і гниль плодоніжки, шийкова гниль, гниль сигарного кінця, сажовий гриб, пробкова парша, коричнева плямистість, ризоктоніоз або чорна гниль	Застудження, розтріскування шкірки бананів, темна серцевина, жовта м'якоть, плями стиглості, плями старіння, дефекти від порушення умов дозрівання, нерівномірне забарвлення плодів
Гуава звичайна	Антракноз, рак, фузаріоз, диплоїдна гниль, дотіорельна гниль, фомопсис, фомоз, ризоктоніоз, циліндрокладіоз	Застудження, побуріння шкірки і м'якоти внаслідок фізичного навантаження на плід
Манго	Антракноз, чорна плямистість, диплодіоз, гниль основи плода, чорна гниль, альтернаріоз	Застудження
Папайя	Антракноз, альтернаріоз, чорна гниль, гниль біля плодоніжки, ризоктоніоз	Застудження, сторонній запах

1	2	3
Цитрусові	Голуба або оливкова гниль, кисла гниль, диплодіоз, фітофтороз, фомопсис, чорна плямистість, бавовняна гниль, пекета	Застудження, швидке в'янення, зеброподібне забарвлення шкірки, водянисте розкладання
Ківі	Сіра гниль, блакитна гниль, «стигла гниль»	Пошкодження морозом, перестигання, заброджування, в'янення і жорстка серцевина

Таким чином, основні проблеми тропічних і субтропічних фруктів, що надходять до покупця наступні [5, 6]:

1. Інфекційні хвороби. Це в основному – грибові та бактеріальні захворювання, найбільш поширеними серед яких є дотіорелез, антракноз та фомопсис.
2. Неінфекційні хвороби. Вони, як правило, виникають внаслідок неправильного зберігання чи транспортування продукції – застудження, в'янення, набуття стороннього запаху.

Тому підприємцям-імпортерам слід знати ці проблеми, щоб уникати їх. Однак, можливо, це ще не повний перелік хвороб, оскільки постійно з'являються нові штами бактерій внаслідок мутації та перехрещування вже відомих. Слід зазначити, що проблеми ці можуть виникнути як внаслідок закупки вже хворої продукції, так і надалі внаслідок неправильного зберігання.

Державною митною службою України застосовується санітарно-гігієнічний та фітосанітарний контроль як методи нетарифного регулювання ввозу товарів для запобігання ввозу неякісної, навіть шкідливої продукції та розповсюдження інфекції. Експертизу проводять карантинні інстанції, які видають імпортеру відповідне заключення. Далі імпортер пред'являє це заключення в митні органи, які надають дозвіл на ввезення товару [7, 8].

Проте, у разі негативного висновку не завжди фірми експортери приймають продукцію назад. Тому, краще імпортерам проводити елементарний сенсорний та органолептичний аналіз продукції підчас її закупки.

Висновки. Щорічно в Україну завозиться близько 800 тис.т. тропічних і субтропічних фруктів, найбільш поширеними серед яких є банани, ківі, авокадо, манго, лайм, гуава та різні види цитрусових (помело, грейпфрут, лайм, лимон, апельсин, мандарин).

Основними фірмами-імпортерами в Україні є: фірма «Тропик», ТзОВ «Агрохолдинг», ТзОВ «Атис-груп», компанія «Армфрут», ТзОВ «Всім», ТзОВ «Зелений край».

Перелічені організації неодноразово стикалися з проблемами придбання неякісної чи непридатної до споживання продукції, псування продукції та відповідно зазнавали значних збитків, проте експортери не бажали приймати продукцію назад та втратити кошти.

Основними причинами псування продукції є

1. Зараження бактеріальними та грибковими захворюваннями (найбільш розповсюджені хвороби – це дотіорелез, антракноз та фомопсис).
2. Застудження, прогірклість плодів, набуття стороннього аромату внаслідок неправильного зберігання.

Тому фірмам-імпортерам для уникнення збитків внаслідок втрати тропічною та субтропічною продукцією товарних якостей можна надати наступні рекомендації:

1. В штаті фірми-імпортера мати працівника відповідального за ввіз фруктів з відповідною агрономічною освітою.
2. Періодично направляти працівників на курси підвищення кваліфікації з обов'язковим прослуховуванням фітопатології.
3. Створити належні умови для зберігання та транспортування фруктів – складати фрукти таким чином, щоб уникати притискання, відокремити від предметів, що мають специфічні запахи, зберігати в світлих, теплих, але добре провітрюваних приміщеннях з побіленими стінами для уникнення грибкового ураження.
4. Проводити органолептичний та сенсорний контроль фруктів у момент їх закупки.

1. <http://afi.net.ua>
2. <http://vch.ru/cgi-bin/guide.cgi>
3. www.import_ekz.bus.ru
4. www.mdoffice
5. Пономарьов П.Х., Донцова І.В., Гіряк Л.І. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: навчальний посібник – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 184 с.
6. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів і продовольчої сировини. Навчальний посібник. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
7. Терещенко С. Основи митного законодавства України. Питання теорії і практики зовнішньоекономічної діяльності. – К.: ЗАТ «Август», 2001. – 421 с.
8. Дроздова Г.М. Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності підприємства: навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 247 с.

Рецензент: доктор с.-г. наук, професор Веремеєнко С. І. (НУБГП)