

Чорна смородина:

НОВІ ВИКЛИКИ ДЛЯ ПІВНІЧНОЇ ЯГОДИ

У 2020 році «епіцентр» знань про цю ягідну культуру переміститься до Львова



Ксенія МЕЛЕШКО, Україна

Нещодавно Україна приєдналася до **Міжнародної асоціації чорної смородини** (*International Blackcurrant Association – IBA*, www.blackcurrant-iba.com). Інтеграція стартує з масштабного проекту: як обіцяють в Асоціації, у червні 2020 року Львів стане наступною локацією конференції IBA.

На Міжнародному форумі «S-Fruit Transformation», що відбувся у Києві на початку квітня (організатор – Асоціація «Ягідництво України»), з доповіддю «Чорна смородина в світі: виробництво, споживання, можливості» виступила **Стефані ШАРМА, Генеральний директор Міжнародної асоціації чорної смородини (Франція)**.

НОВИЙ ГРАВЕЦЬ НА СВІТОВОМУ РИНКУ СМОРОДИНИ

– Західна Україна – це величезна площа для вирощування ягід, – зазначила Стефані Шарма. – Незважаючи на те, що у вашій країні культивують чорну смородину від Києва і далі на схід, асоціація «Ягідництво України» вибрала для нашої конференції саме Львів.

Від часу створення IBA країни, що вирощують чорну смородину, раз на два роки збираються на конференцію, де обговорюють актуальні питання: розведення сортів чорної смородини, захист рослин, оптимальні методи виробництва, користь вирощеної продукції для здоров'я

людини, маркетинг чорної смородини та багато іншого.

– Ці заходи мають великий успіх у європейських виробників, до них прагнуть долучитися ягідники зі США та Нової Зеландії, – підкреслила Стефані Шарма. – У 2016 році

Найбільша європейська країна-виробник та споживач чорної смородини – Польща. В цій країні люди стверджують, що смородина «проповідує» сімейне щастя

Україна увійшла до зони вільної торгівлі з Європейським Союзом. І найімовірніше, українське виробництво чорної смородини дуже скоро вплине на світовий ринок цієї ягоди.

ВИРОБНИЦТВО: ТАЄМНИЦІ ТА СУВОРІ КОНТРАКТИ

Скільки чорної смородини було вирощено в 2018 році в світі – це

конфіденційна інформація, доступ до неї можуть отримати лише члени IBA. Але, як відзначає Стефані Шарма, сьогодні основним виробником цієї ягоди є Російська Федерація, хоча навіть міжнародна профільна асоціація не має чітких даних про обсяги продукції, вирощеної в цій країні. Втім, відомо, що РФ споживає власні врожаї на внутрішньому ринку та імпортує ягоду з інших країн.

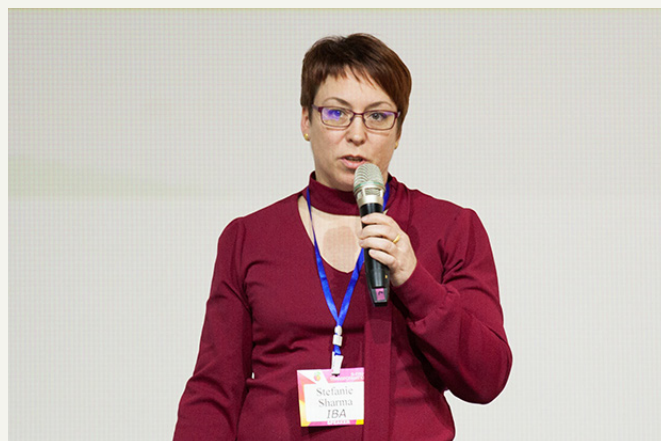
Щоб зрозуміти пропорції вирощування смородини, президент Асоціації навела статистику IBA за 2015 рік. Отже, в Європі було вирощено 217 847 тонн чорної смородини, в Китаї – 9 тис., в Новій Зеландії – 6,5 тис., в США – менше 250 тонн, в Австралії – близько 150, а у Канаді – менше 50 тонн.

У Європі найбільше смородини виробила Польща (140 тис. тонн), Україна (36 тис. тонн) та Велика Британія (13,4 тис. тонн). Далі йде Німеччина (7 тис. тонн), Франція (6,1 тис. тонн), Данія (5 тис. тонн), Литва (3,5 тис. тонн), Нідерланди (2,3 тис. тонн), Фінляндія (1,2 тис. тонн) та Норвегія (742 тонни).

Наприклад, у Франції чорну смородину культивують переважно у



Конференція IBA в Ешфорді, 2016 рік



Стефані ШАРМА, Генеральний директор Міжнародної асоціації чорної смородини (Франція)

трьох регіонах на площі понад 1300 гектарів. Середньорічне виробництво цієї ягоди складає 4600 тонн. У Франції 70% врожаю переробляють на лікери, соки та пюре. Ціни на чорну смородину за контрактом (до 2019 року) склали €0,90-1,60 за кг. Але треба зауважити, що ці договори мають суворі умови щодо сортів, ґрунтів, бріксу, використання засобів захисту рослин тощо.

Більшість чорної смородини в усьому світі вирощено з використанням звичайних засобів захисту рослин (у дозволеному обсязі). А шкідники і хвороби повсюди відрізняються: вони залежать від країни і клімату, де розташовані плантації, від сортів та способів використання цієї ягідної культури

У Великобританії площі під чорною смородиною зараз становлять 2400 гектарів. Середньорічне виробництво ягоди складає 12 тис. тонн. Причому 90% врожаю відправляють на контрактну переробку, а ціни на продукцію зафіксовані задовго до збору ягід (їх не можна обговорювати відкрито). Цікаво, що договори включають збори за дослідження сортів і просування чорної сморо-

дини у Великобританії. Регламент, обумовлений у документах, дуже суворий: аж до повної простежуваності умов вирощування ягід.

НЕ В КОЖНІЙ КРАЇНІ СВІТУ

До Міжнародної асоціації чорної смородини входять десять країн: Данія, Франція, Німеччина, Японія, Нідерланди, Нова Зеландія, Норвегія, Україна, Польща, Велика Британія. Її члени – це виробники, переробники та дослідники чорної смородини, переважно компанії та приватні особи, більшість із яких є членами асоціацій своїх країн.

У IBA активно сприяють популя-

ризації чорної смородини, оскільки цю ягоду можна знайти далеко не скрізь у світі. Здебільшого, вона росте в «холодних» країнах, їй потрібні зимові морози. Чим далі від своїх плантацій – тим менше ця північна ягода відома, менше цінується та використовується. Проте лише окремі країни споживають свої врожаї чорної смородини в межах власної держави.

Щоб побачити цю ягоду в роздрібній торгівлі, треба знати дея-



Йенс Холме Педерсен: «Чим більше контрактів – тим краще для всіх»

На VI Міжнародній конференції з чорної смородини в м. Анже (Франція) у червні 2018 року новим президентом IBA був обраний Йенс Холме Педерсен із Данії.

«Моє завдання не буде легким, – зазначив Йенс Холме Педерсен. – Ми всі знаємо, що на світовому ринку дуже багато чорної смородини. Зараз існують контракти лише на невелику частку всіх урожаїв цієї ягоди. Більшість зібраного йде на виробництво концентратів. Але, крім соків, є багато інших продуктів, а у світі є чимало країн, які могли би споживати соки чорної смородини та продукти на основі цієї ягоди.

Тому моє перше завдання – донести людям більше інформації про чорну смородину, просуваючи цю культуру та розповідаючи про неї. Ми також працюватимемо над відносинами між виробниками та переробниками. Чим більше контрактів – тим кращою буде ситуація для всіх. По-друге, наша асоціація невелика, порівняно з кількістю виробників чорної смородини у всьому світі, тому будемо збільшувати нашу «сім'ю», щоб об'єднати все більше і більше учасників ринку».



Візит представників Асоціації на ферму з вирощування чорної смородини в Польщі



З чорної смородини готують джеми, соки, пюре, компоти, алкогольні напої, морозиво, цукерки тощо

кі особливості. Наприклад, у Великій Британії, в Данії та США чорну смородину легко знайти в супермаркетах та замовити в інтернеті. В Польщі та Україні канали продажів – це місцеві ринки, продовольчі магазини, супермаркети та інтернет, а ось у Франції та Німеччині побачити цю ягоду на місцевих ринках вдається не часто. В Японії легко знайти чорну смородину у продовольчих магазинах та інтернеті, а в Новій Зеландії – в інтернеті та супермаркетах.

НОВІ НАПРЯМКИ ПЕРЕРОБКИ

Найбільша частка чорної смородини переробляється на концентрати (соки). Але ринок фруктових соків за останні десять років був стабільним та навіть знизився. Результат: перевиробництво та низькі ціни на продукцію.

Наприклад, у 2012 році 38% споживання соку з чорної смородини припало на Польщу, де великим попитом користуються також якісні лікери та вина з чорної смородини. У Франції половину врожаїв цієї ягоди традиційно використовують для домашніх лікерів, іншу частину – для джемів, соків, сорбетів, соусів, випічки. В Україні та Росії традиційно роблять варення та наливки.

В усьому світі з чорної смородини готують джеми, соки, пюре, компоти, алкоголь, використовують цю ягоду для морозива, молочних продуктів, цукерок, створюють різні харчові добавки тощо. Якщо раніше ягоди були переважно свіжі та заморожені, то тепер їх сушать та консервують.

Цікаво, що чорна смородина використовується і в косметичі – в Польщі, Україні та Росії.

Оскільки сучасні споживачі шукають здоровіші, більш природні та якісні продукти харчування і напої, потенціал використання чорної смо-

родини може бути величезним: і для існуючих продуктів у нових частинах світу, де мало знають про цю ягоду, і для нових та інноваційних супер-фудів на вже традиційних ринках.

Так, у 2016 році Міжнародна асоціація чорної смородини створила



Фестивалі чорної смородини у Новій Зеландії та Франції

У різних країнах світу проходять спеціальні заходи, присвячені чорній смородині. Наприклад, у Новій Зеландії з 2008 року щорічно в січні-лютому проводиться всесвітньо відомий фестиваль чорної смородини «**Sarau Blackcurrant**». Свято триває лише один день, але це справжній калейдоскоп смаків страв та напоїв із чорної смородини, розіграшів та розваг.

Французький фестиваль чорної смородини «**Festicassis**» проводиться в червні в Нью-Сен-Жорж у Бургундії, у найбільшому в світі музеї чорної смородини «**Le Cassissium**». На святі можна скуштувати цю ягоду у вигляді смачних страв, різноманітних лікерів та соків. Представники індустрії краси демонструють тут косметику з чорносмородиновими екстрактами. Пуц'янки цієї ягоди користуються шаленим попитом у парфумерів, тож деякі французькі фермери вирощують чорну смородину для парфумерної промисловості.

робочу групу під назвою «Група з розробки нових продуктів». Її мета – підвищення обізнаності про різноманітні можливості чорної смородини та ініціювання створення нових продуктів із неї.

**«СУВОРИЙ» СМАК
ТА НЕДООЦІНЕНА
КОРИСТЬ**

Як зазначила Стефані Шарма, для використання чорної смородини майже немає обмежень, але ягода не користується великим попитом у всьому світі, тому що має високий вміст антоціанів – це робить смак плодів досить специфічним. Багато людей не люблять терпкість чорної смородини, до того ж вона кисліша, ніж інші ягоди. Проте чорна смородина – це дуже важливий продукт для підтримки здоров'я. На жаль, її користь до кінця ще не вивчена.

У країнах, де вирощують чорну смородину, її дуже цінують через велику кількість вітаміну С, підкреслюючи таку властивість у рекламних кампаніях цієї ягідної культури. Чорна смородина – чудовий антисептик та антиоксидант, має сильну протизапальну дію, використовується для профілактики серцево-судинних захворювань та онкології, має сприятливий вплив на шлунково-кишковий тракт.

Не дивно, що перші позитивні висновки про чорну смородину були зафіксовані у Німеччині ще у XI столітті. У Великій Британії цю ягоду традиційно використовують із часів Другої Світової війни як джерело вітаміну С, альтернативне цитрусовим. А в Україні наголошують, що чорна смородина добре абсорбує радіонукліди з людського організму.

Сушені і подрібнені чорносмородинові бруньки відомі як «перець чорної смородини». Органічну

чорну смородину (фрукти, листя, бруньки) використовують у нутрицевтиці, втім, органічних плантацій цієї культури в світі не так багато. Переважна більшість – у Данії – 45%, також вони є в Німеччині – 10%, в Нідерландах – 8% та в Польщі – 5%. У Японії вся чорна смородина є органічною, тоді як у Норвегії органічно вирощують 7%, але зібрана ягода у повному обсязі йде на звичайне виробництво. В Україні наразі немає органічного вирощування чорної смородини.



У Франції – це майже національна ягода

Чорна смородина дуже популярна у Франції. У XVII столітті майже кожна французька сім'я вирощувала цю ягідну культуру в своїх садах – після публікації книги про ігумена Байї де Монтарана та «казкові переваги для здоров'я чорної смородини». Тоді її використовували переважно для лікування всіх видів хвороб.

Вирощування чорної смородини у приватних садибах у великих масштабах тривало близько століття – поки її не призабули в епоху Просвітництва. Згодом, у кінці XIX століття, чорна смородина знову стала популярною. Її вирощували по всій Франції, але головним регіоном стала Бургундія, де виготовляють лікер із чорної смородини «**crème de cassis**». Сьогодні цей напій споживають у Франції та в усьому світі – разом із білим вином або шампанським (коктейлі відомі як «Кір» і «Кір Рояль»). Більшість лікерів із чорної смородини нині виробляються в Бургундії.



- Вишня
- Смородина
- Порічка
- Аґрус
- Аронія



саджанці

плодових і ягідних культур

ПП «Агроспецгосп»
 47704, Тернопільська обл., Тернопільський р-н,
 с. Плотича, вул. Грушевського, 32
 + 380 67 527 43 06, Качунь Юрій
 plotychasad@gmail.com