

УДК 339.138
JEL Classification: Q19

DOI: 10.37332/2309-1533.2020.7-8.5

Зубар І.В.,
канд. екон. наук, старший викладач
кафедри адміністративного менеджменту
та альтернативних джерел енергії,
Онищук Ю.В.,
канд. екон. наук, старший викладач
кафедри адміністративного менеджменту
та альтернативних джерел енергії,
Вінницький національний аграрний університет

ГЕЛІЦЕКУЛЬТУРА ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ АГРОВИРОБНИЦТВА

Zubar I.V.,
 cand.sc.(econ.), senior lecturer at the
department of administrative management
and alternative energy sources,
Onyshchuk Yu.V.,
 cand.sc.(econ.), senior lecturer at the
department of administrative management
and alternative energy sources,
Vinnitsia National Agrarian University

HELICECULTURE AS A PROMISING AREA OF AGRICULTURAL PRODUCTION

Постановка проблеми. Дрібнотоварне підприємництво та фермерство, в умовах активної розбудови ринкової економіки, є одним із основних детермінант форсування розвитку національної економіки світу. У більшості країн Європи саме дрібнотоварні сімейні виробництва забезпечують позитивну динаміку зростання економіки та внутрішнього валового продукту, сприяють структурній перебудові економіки, а поєднання власної трудової участі із приватною власністю фермера на засоби виробництва забезпечує швидко окупність витрат, свободу ринкового вибору. Близькість та безпосередня участь у процесі продажу дозволяє фермерам швидко реагувати на мінливість попиту, насичуючи ринки потрібними товарами та послугами, при цьому інтегруючи інновації і створюючи нові робочі місця у сільській місцевості. Мале підприємництво характеризується високою мобільністю, сприяє демонополізації ринків та розвитку здорової конкуренції.

Дрібнотоварне фермерство в умовах України, як і в країнах ЄС, має кількісну перевагу, однак, на відміну від європейських колег, вітчизняні фермери не досягли домінуючої частки у виробництві ВВП, тому актуальним є пошук інноваційних напрямів виробництва, серед яких варто виділити тренд на нішеві або крафтові види продукції. У даному ракурсі геліцекультура, як один із нових та перспективних напрямів розвитку малого підприємництва у сфері агровиробництва, торгівлі та харчової промисловості, в останній час привертає все більшу увагу науковців.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Сучасний стан світового розвитку равликівництва та історичний генезис становлення геліцекультури як повноцінної галузі сільського господарства яскраво описано у працях закордонних вчених, серед яких варто виділити наукові доробки R. Conte, P. Vecchione, J. Cobbinah, A. Vink, B. Onwuka. Серед вітчизняних науковців дослідженню теоретико-методичної основи, домінуючих тенденцій розвитку геліцекультури як галузі та маркетингової складової ринку відповідної продукції присвятили свої праці такі учені, як С. Є. Петропавловська, В. О. Земляк, В. А. Бурлака, В. Ф. Шевчук, С. Беляєв, М. М. Кривий. Однак, варто зауважити, що для вітчизняної науки даний вектор наукової інтенції є новим та маловідомим, тому недостатньо науково прослідковано історичний генезис формування геліцекультури як повноцінної галузі промисловості та не в повній мірі обґрунтовано основні технологічні процеси виробництва. Дефіцит інформації наукового змісту стосовно безпечності та корисності вживання продукції, її екологічності та традицій приготування серед кулінарів і рестораторів світу, обмежує розвиток ринку даного делікатесу в умовах України, що, в свою чергу, робить даний вектор розвитку вітчизняного фермерства ризиковим та не стабільним.

Постановка завдання. Мета статті полягає у дослідженні теоретичних та організаційно-економічних аспектів функціонування й ефективного розвитку ферм з вирощування і переробки равликів та обґрунтуванні перспективності геліцекультури як галузі сільського господарства на основі аналізу світового досвіду.

Виклад основного матеріалу дослідження. Дослідження обраної тематики варто розпочати з обґрунтування експозитиву предикату «геліцекультура». Сам термін походить від назви роду великих черевоногих молюсків «Helix» (лат. Helix – «завиток») [16]. Аналізуючи іноземні джерела, звернемо увагу на визначення італійських вчених R. Conte та P. Vecchione [15], котрі під геліцекультурою розуміють «процес вирощування равликів». У посібнику «Snail Farming: Production, processing and marketing» [16] геліцекультура описується як «система вирощування равликів у відкритих або закритих умовах». Отже, під терміном «геліцекультура» варто розуміти діяльність, спрямовану на вирощування у закритих, та/або природних умовах промислових видів равлика з метою отримання продукції для подальшої переробки чи прямого споживання людиною.

Про продовольче споживання м'яса равликів історично відомо досить давно, що обумовлено високою концентрацією білка, заліза, амінокислот, які потрібні людському організму та низьким вмістом жиру. Воно також має високу продовольчу цінність, оскільки, згідно досліджень вчених [1; 14], у такому продукті вміст протеїну знаходиться на рівні 12–18% (у курятині – до 14%) а, жирів – 0,6–1,5% (в яловичині та птиці – 10%), також до складу продуктів геліцекультури входить ряд корисних фосфоліпідів (в межах 50%), 1,0–1,5% вуглеводів, 1,5–2,0% мінеральних речовин (переважають сполуки кальцію, зв'язані з органічними радикалами), макро- та мікроелементи, тому дані продукти можуть використовуватися у лікувальних та оздоровчих дієтах та здоровому харчуванні, що нині є споживчим трендом у розвинених країнах світу.

Посилаючись на результати досліджень іноземних вчених [15; 16], підсумуємо, що ще з доісторичної епохи людина вживає м'ясо равликів, яке також використовували як стратегічний запас продовольства на випадок голоду. Свідченням цьому є результати археологічних розкопок на території Стародавнього Риму, під час яких було знайдено смажені раковини равликів. У давньоримських літописах вчені зустрічають згадки про розведення равликів у «глухих» садах, що передбачали прохолодні, вологі печери, тіністі землі, засаджені спеціальною, «трапезною» рослинністю, часто оточені водою, щоб запобігти їх втечі. Римський історик Пліній описав ферму Фульвія Гірпи́на 2000 років тому такими словами: «в своїх огородах урядив окремі відділи для поодиноких рас слимаків, щоб задовольнити кожний напрям смаку своїх гостей...» [13]. У історичних джерелах Британії описують «настінну рибу», котру споживали під час Великого посту [16]. Є також історичні згадки у слов'янській історії, про що у своїх працях навели вчені Бурлака В. А., Шевчук В. Ф., Беляєв С. М. [1], описуючи першу равликову ферму, що існувала в Криму у ХІХ ст., на якій вирощували їстівних виноградних равликів спеціально для царської сім'ї. Також вчені висвітлюють факти про інтенсивний розвиток геліцекультури у трипільський період на території України, а також під час голодомору в 1932–1933 рр. та у важкий післявоєнний період 1945–1948 рр. [1].

Останнім часом динаміка вирощування продовольчих черевоногих демонструє інтенсивне зростання з кожним роком і перетворюється на повноцінну галузь промисловості в силу її реальної економічної цінності. У 1980-х роках споживання даних молюсків у світі було на рівні 320 тис. т на рік (рис. 1), більшість з цих равликів були зібрані у природі, в країнах Східної Європи, таких як Польща, Румунія, Болгарія, а лише 5 тис. т (1,5%) було вирощено у спеціалізованих господарствах. Станом на 2019 рік обсяги споживання равликів досягли 427 тис. т/рік, а промислове виробництво зросло до 72 тис. т/рік (16,9%).

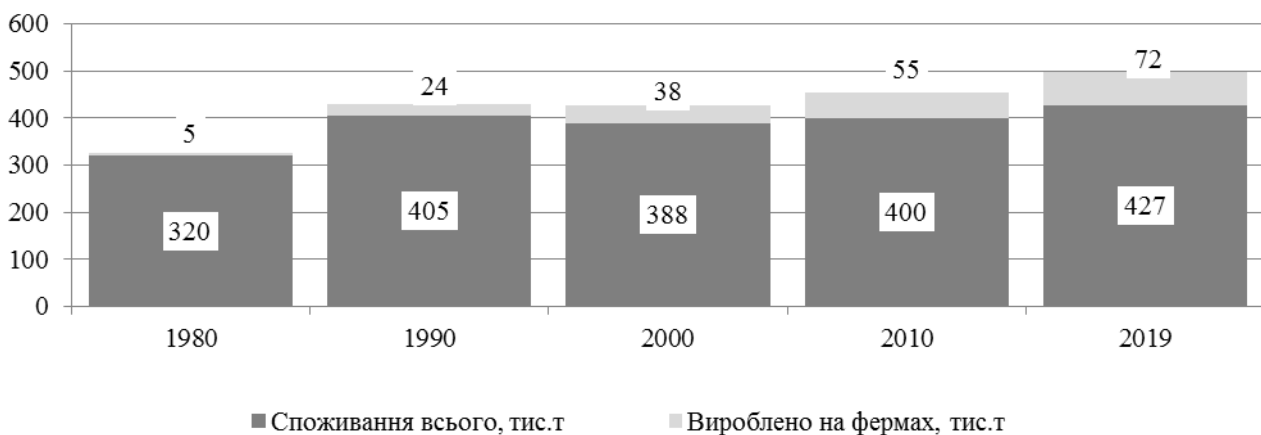


Рис. 1. Світове виробництво та споживання м'яса равликів

Джерело: сформовано авторами за даними [8; 15]

Їстівні сухопутні равлики мають розмір приблизно від одного міліметра в довжину до гігантських африканських видів, які можуть досягати до 30 см у діаметрі. Найчастіше у промисловому виробництві вирощують п'ять основних видів з роду «Helix»: «Helix aspersa» (Muller та Maxima), «Helix pomatia» (Linnaeus), «Helix vermiculata» (або Eobania vermiculata), «Helix lucorum» (Лінней) та «Helix aperta». З них «Helix aspersa» (Aspersa Maxima та Aspersa Muller) становить майже 50% від загальної кількості завдяки здатності адаптуватися та виживати у штучних умовах навколишнього середовища, а також високим рівнем репродукції та швидкістю росту [15].

Останнім часом геліцекультура набула популярності і в Україні та з кожним роком вітчизняні фермери нарощують експорт (табл. 1).

Таблиця 1

Імпорт/експорт равликів з України в розрізі країн

| Показники | Роки | | | | | | | | | |
|------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|--------------|--------------|
| | 2015 | | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | |
| | тис.дол | т | тис.дол | т | тис.дол | т | тис.дол | т | тис.дол | т |
| Вирощено, всього | - | 286 | - | 383 | - | 379 | - | 130 | - | 185,2 |
| Експорт | 266 | 260 | 360 | 347 | 358 | 347 | 117 | 90 | 252,8 | 166,5 |
| Польща | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 5 | 28 | 18 | 60,5 | 33,3 |
| Литва | 66 | 63 | 270 | 260 | 351 | 342 | 62 | 54 | 116,2 | 101,0 |
| Чехія | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 | 18 | 76,1 | 32,2 |
| Румунія | 200 | 198 | 90 | 87 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Імпорт | 0 | 0 | 5 | 1 | 52 | 12 | 65 | 20 | 112,7 | 35 |
| Польща | 0 | 0 | 0 | 0 | 47 | 11 | 63 | 19,5 | 110,1 | 33,2 |
| Литва | 0 | 0 | 1 | 0,3 | 5 | 1 | 2 | 0,5 | 2,6 | 1,8 |
| Чехія | 0 | 0 | 3 | 0,7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Джерело: сформовано авторами за даними [8]

Україна у 2016 році експортувала майже 350 тонн равликів, що у чотири рази перевищило експорт традиційного вітчизняного продукту – сала. Дана тенденція спостерігалась і у 2017 році, де за статистичними даними експорт м'яса равликів становив 347 тонн проти 31 тонни експортованого сала [10]. Виключенням став 2018 рік, коли з України всього лише було продано за кордон 90 тонн молюсків, що стало найнижчим результатом за останні чотири роки. Равлиководи пояснили цю ситуацію тим, що вирішили залишити більшу частину урожаю на розширення маточного стада, щоб наростити поголів'я у майбутньому. Так, за підсумками 2019 року з нашої країни було експортовано 166,5 тонн равликів, що у вартісному вимірі становило 252,8 тис. дол., а це майже вдвічі перевищило показники 2018 року. За 2018 рік географія експорту обмежилась всього лише трьома країнами. Найбільшу частку зайняла Литва (60%), яка закупила равликів на суму 62 тис. дол., на другому місці – Чехія (20%) на суму 27 тис. дол. і Польща (20%) на суму 28 тис. дол. Імпорт равликів у цьому ж році становив 20 т на суму 65 тис. дол. Основним імпортером стала Польща – 97% всіх поставок в Україну (в натуральному вимірі – 19,5 т) на 63 тис. дол. і Литва – 3% (0,5 т) на 2 тис. дол. [3]. Вартість імпортованого равлика в середньому складає 3,5 дол./кг. Закуповуються здебільшого види Helix Aspersa Muller (маленькі сірі) та Helix Aspersa Maxima (великі сірі), оскільки вони мають найкращі харчові характеристики і є популярними на ринку. Оскільки баз навчання та практичного досвіду з геліцекультури в Україні досить мало, вітчизняні фермери отримують досвід за кордоном, де і купують маточне стадо. Як показують дані фермерів-практиків [7; 10], 97% імпорту маточних равликів та, відповідно, навчальних програм в Україну надходить з Польщі.

Равликові ферми в Україні почали з'являтися з 2008 року, а зараз їх уже налічується понад п'ять сотень різного профілю. З початку 2016 року почала стрімко зростати кількість підприємств, які отримали права на поставку продуктів геліцекультури на ринок ЄС, отримавши відповідний сертифікат. Станом на кінець 2019 року в Україні такий сертифікат отримали сімнадцять підприємств (табл. 2), у 2016 році їх було п'ять.

Продають равликів українські фермери переважно на ринок країн Європейського союзу. Це основна можливість заробити, адже культура споживання такої продукції на внутрішньому ринку надзвичайно низька і великих надій на її поліпшення виробники поки не покладають [4].

Україна впродовж останніх трьох років інтенсивно нарощує також імпорт равликів, серед яких у переважній більшості це маточне поголів'я для подальшого розведення на території України. Україна також приєдналася до країн-виробників нового модного делікатесу – ікри виноградного равлика. Висока ціна делікатесу виправдана, адже процес видобутку досить трудомісткий і займає багато часу. Крім того, матковий равлик коштує дуже дорого.

Проблема вітчизняної геліцекультури в тому, що в Україні близько половини равликів все ще збирається в природі, а потужності з їх переробки і заморожування в Україні мають одиниці підприємств. Адже саме в замороженому і консервованому вигляді воліють купувати равликів за кордоном.

Таблиця 2

Перелік сертифікованих підприємств-експортерів продуктів геліцекультури

| Підприємство | Місце розташування | Вид економічної діяльності (згідно КВЕД) | Дата отримання Сертифікату |
|--------------------------|---------------------------------|--|----------------------------|
| ТОВ «Равлик» | Волинська обл., м. Луцьк | 01.49 Розведення інших тварин | 19.05.2016 |
| ПП «Волиньгруп Ромбуд» | Волинська обл., с. Зубильне | 01.49 Розведення інших тварин | 19.05.2016 |
| СП «Неріс» | Волинська обл., м. Ковель | 46.11 Діяльність посередників у торгівлі сільськогосподарською сировиною, живими тваринами | 19.05.2016 |
| ТОВ «Торіс» | | | |
| ФОП Першко В.П. | Житомирська обл., м. Овруч | 01.49 Розведення інших тварин | 07.10.2019 |
| ТОВ «УФЯ-Органік» | Київська область, с. Гавронщина | 01.49 Розведення інших тварин | 25.11.2019 |
| ТОВ «Ескарпрод України» | Львівська обл., м. Львів | 46.38 Оптова торгівля іншими продуктами харчування | 14/04/2016 |
| ТОВ «Овотрейд-Україна» | Львівська обл., м. Буськ | 01.49 Розведення інших тварин | 27/11/2019 |
| ФГ «Давидко» | Львівська обл., с. Яблунівка | 01.49 Розведення інших тварин | 27/11/2019 |
| ФОП Гнідець М.І. | Львівська обл., с. Синьковичі | 01.49 Розведення інших тварин | 25.11.2019 |
| ТОВ «Галіція Поматія» | Львівська обл., смт. Дашава | 10.20 Переробка та консервування риби, ракоподібних і моллюсків | 21.05.2019 |
| ТОВ «Органічний равлик» | Львівська обл., с. Мальчиці | 01.49 Розведення інших тварин | 07.10.2019 |
| ТОВ «Ауліка» | Львівська обл., с. Бірки | 01.70 Мисливство, відловлювання тварин і надання пов'язаних послуг | 19/05/2016 |
| ТОВ «КОШ 3» | Одеська обл., м. Роздільна | 10.91 Виробництво кормів для тварин, що утримуються на фермах | 27/11/2019 |
| ФГ «Равлик-2016» | Полтавська обл., с. Войнівка | 01.49 Розведення інших тварин | 27/11/2019 |
| ТОВ «Український равлик» | Полтавська обл., с. Щербані | 46.38 Оптова торгівля іншими продуктами харчування | 27/11/2019 |
| ФГ «Укрснейл» | Рівненська обл., с. Привільне | 01.49 Розведення інших тварин | 27/11/2019 |
| ТОВ «Укрравлик» | Харківська обл., с. Циркуни | 01.49 Розведення інших тварин | 27/11/2019 |
| ТОВ «Escargo de burgun» | м. Харків | 46.38 Оптова торгівля іншими продуктами харчування | 27/11/2019 |
| ФГ «Смачний равлик» | Чернігівська обл., с. Довжик | 01.49 Розведення інших тварин | 11/12/2019 |

Джерело: сформовано авторами за даними [5; 9]

Аналізуючи технологію вирощування, можемо узагальнити чотири системи організації равликової ферми:

1. Равлики перебувають на вулиці.
2. Равлики вирощуються у боксах з контрольованим кліматом.
3. Равлики вирощуються у закритих системах (пластикові тунельні або теплиці).
4. Равлики розмножуються в контрольованому закритому середовищі, а потім (через 6–8 тижнів) переміщуються до відкритих вольєрів для дозрівання.

Розділяють п'ять стадій життєвого циклу товарного равлика: відкладання ікри, інкубація, формування молодняка, відгодівля та дозрівання поголів'я.

Перший рік геліцекультура вимагає придбання маточного поголів'я, котре розміщують на пасовищі з розрахунку до 25 особин на квадратний метр. Вибрані для розмноження равлики вносяться в репродуктивну зону раною весною. Після інкубаційного періоду моллюсків витримують до тримісячного віку у захисному приміщенні (теплиці), яка може вміщувати 4–5 млн малька. Вони доростають до 1,5–2 см і тоді їх переселяють у поле. Там вони живуть на спеціальних піддонах, на одному поміщається 200–600 особин, після чого переносять на ділянки для товарного

зростання. Коли равлик виріс до товарного розміру, проводиться відбір маточного стада на наступний рік, котре зимуватиме до наступної весни. Фаза «зимового відпочинку» настає, коли равлики досягають стану спокою (анабіозу) в спеціальних холодних камерах. Стан «зрілості» характеризується затвердінням краю губи равлика. На цьому етапі їх піддають процедурі очищення у прохолодному місці без їжі та води. Цей етап триває до семи днів з метою позбавити їх травну систему від залишків ґрунту та їжі. В результаті очищення равлики втрачають до 20% своєї маси тіла і втягуються в шкаралупу, але здатні залишатися живими більше двох місяців, якщо їх утримують у прохолодному середовищі близько 4–6⁰ С. У цій фазі їх транспортують та продають на ринку [15].

Незалежно від розміру та типу равликової ферми, система утримання повинна відповідати наступним умовам:

1. Захищеність від втечі. Природа равлика така, що він постійно рухається, тому, якщо не встановити спеціальні бар'єри – вони втечуть.

2. Забезпечення необхідної площі, відповідно до стадії вирощування (інкубації, молодняку, племінних равликів або зрілих равликів, відгодованих для споживання). Це досить важливий фактор, оскільки равлики болісно переносять перенаселення, це перешкоджає їх розвитку та збільшує ризик захворювань. Відповідна густина популяції коливається від 100 шт/м² для малька до 7–10 шт/м² для товарних равликів.

3. Наявність легкодоступного і простого у споживанні равликами корму, а також його безперебійного постачання.

4. Посилений захист від комах, хижаків та шкідників.

Равлики, відібрані в якості племінного поголів'я, поміщаються в спеціальні приміщення, які повинні містити корм та воду. Деякі фермери дозволяють равликам відкладати ікру в спеціальні бокси з торфом, а потім переносять їх до інкубатора, що не рекомендується у зв'язку з ризиком пошкодження ікри під час транспортування. Селекційний равлик може відкладати від однієї до трьох кладок за сезон.

В наші дні серед країн ЄС найбільшими імпортерами слимаків є Іспанія та Франція. Введення равлика як джерела їжі у Франції відбулося досить випадково. Французькі торговці вином, які щороку їздили в Бургундію, часто були змушені залишатися на ночівлю, де їм часто подавали в якості страв м'ясо равликів, зібраних із навколишніх виноградників. Це для них було незвичайною та пікантною стравою, про яку купці розповідали після повернення додому в Париж. Це викликало зацікавленість місцевих кулінарів і поступово купці почали привозити перші кошки равликів до столиці Франції. Починаючи з 1850 р., торгівля бургундськими равликами значно зростає з появою залізничного сполучення. Таким чином даний продукт поширився на території Франції, Італії та Іспанії. Далі французи завозили коричневі садових равликів до Каліфорнії, а італійські іммігранти першими привезли равлика до США та Німеччини, де равликівництвом почали займатись монахи при монастирях [15]. Саме так даний продукт набув поширення у всьому світі. Сьогодні розвиток геліцекультури у світі пов'язаний з динамічним ростом попиту, а оскільки споживання виноградного равлика у світі щорічно зростає, перспективи даного ринку доволі значні, оскільки попит задовольняється лише на 60–70% [6]. Самі європейці себе забезпечити цим продуктом не мають змоги, тому охоче закупають продукцію українського виробника, а враховуючи, що в усіх країнах Євросоюзу, окрім Мальти та Криту, збір природних равликів заборонений, для наших фермерів відкриваються широкі горизонти. Найбільшим імпортером делікатесу є Франція (1,9 тис. т на рік) (рис. 2). Тож перспективи співпраці аграріїв з європейськими країнами можуть бути впевнено оптимістичними. Також значний попит на виноградних равликів і в Західній Європі та Азії, де він давно випереджає пропозицію [2].

Світова торгівля м'ясом равлика у 2018 році становила по імпорту 25,95 тис. т, по експорту – 26,01 тис.т. [8], з них по експорту у першу трійку увійшли Марокко – 44,4%, Індонезія – 7,3%, Румунія – 5,8% (частка України у світовому експорті – 0,4%); по імпорту – Іспанія – 51,1%, Франція – 7,3%, Китай – 5%. На даний момент в світі продається молюсків на приблизно \$ 12 млрд. З них лише 17% вирощуються на спеціальних фермах, а решта збираються в природних умовах.

Згідно даних Міжнародного торгового центру Європейської комісії [8], експортні ціни на вітчизняного равлика варіюють в діапазоні 1,0–1,3 дол./кг, наприклад, у 2018 році ціна експорту склала 1,3 дол./кг, а імпортованого – 3,25 дол./кг. Такий суттєвий «ціновий люфт» можна пояснити тим фактом, що вітчизняні підприємства зазвичай продавали равлики виду *Helix Pomatia* (дикий виноградний равлик), який на території України широко розповсюджений у природі. Селяни західних областей їх збирають та продають заготівельникам з метою заробітку [2], а оскільки даний вид має невисокі харчові якості, то і ціна на них не висока. Ціна імпорту значно вища, оскільки завозять в Україну виключно маточне поголів'я більш цінного виду «*Helix aspersa*» (Muller та Maxima).

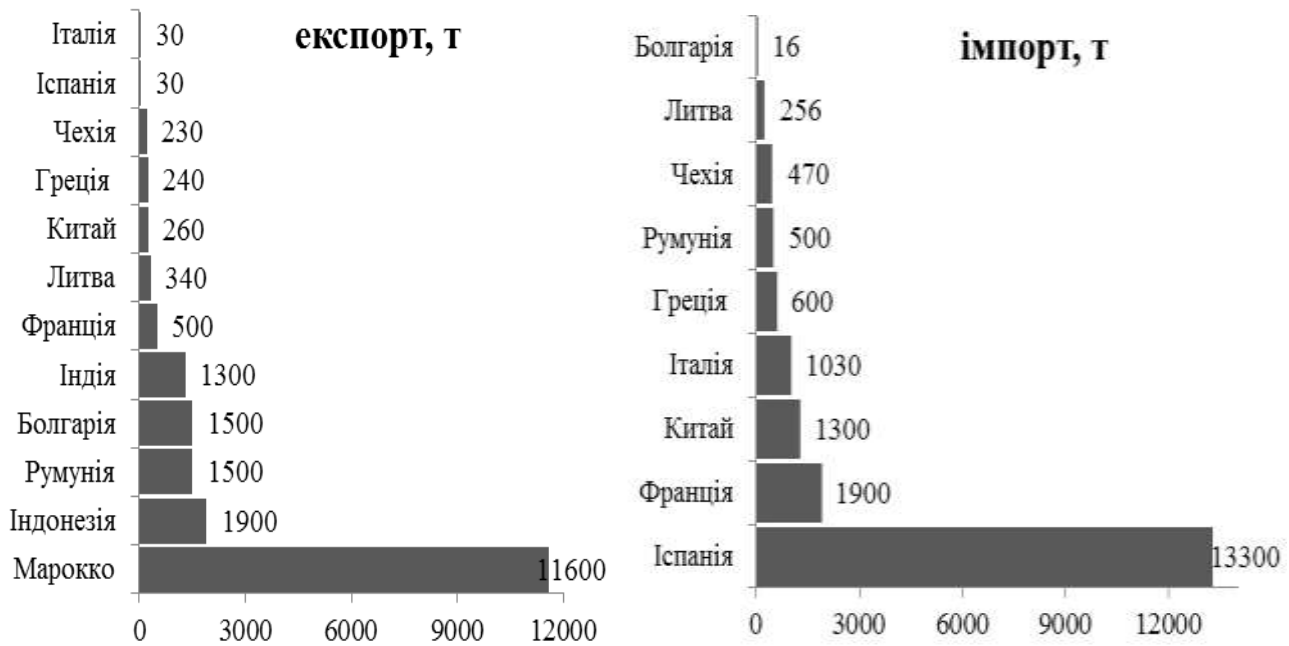


Рис. 2. Світовий товарообіг м'яса равликів у 2018 р.

Джерело: сформовано авторами за даними [8]

В українських равлиководів виникають проблеми із формуванням товарної партії, оскільки мала ферма не може забезпечити мінімальну партію у 10–18 т. У ціновому плані на ринку України спостерігається істотна різниця між експортними цінами на живих заморожених равликів і готовими стравами з равликів від виробників на внутрішньому ринку. Середня експортна ціна склала 36,5 грн за кілограм, в той час як ціна на готові страви з равликів (ескарго) могли бути вище в 10–20 разів (табл. 3). Найдорожчим продуктом геліцекультури є ікра – в межах 1 тис. євро за кілограм та сушений (ліофілізований) равликовий секрет – більше 20 тис. євро за кілограм.

Таблиця 3

Товарний асортимент продукції геліцекультури

| Вид продукту, од | Характеристика | Ціна, грн |
|--|---|-----------|
| Матеріал для розмноження | | |
| Маточне поголів'я, кг | Ретельно відібрані представники свого виду, які дають потомство на початку циклу вирощування. | 300 |
| Мальок, кг | Відгодівля молодняку – один з найпростіших способів започаткування власної равликової ферми. | 6000 |
| Для косметичних і фармацевтичних потреб | | |
| Слиз равлика (чиста речовина), г | Охолоджений слиз равлика знайшов активне застосування у косметології у якості ефективного омолоджуючого засобу. | 3,3 |
| Слиз равлика (суха речовина), г | Ліофілізований слиз. 1 грам сухого секрету равлика, розчиненого в одному літрі води, дорівнює одному літру секрету равликів, що виробляється останнім в природних умовах. | 650 |
| Для продовольчих цілей | | |
| Готові напівфабрикати равликів (ескарго), кг | Готовий напівфабрикат, готовий до вживання, потрібно всього лише розігріти | 830 |
| Філе равликів, кг | Заморожене, або вакуумоване м'ясо равлика без мушлі | 1300 |
| Живі їстівні равлики (у стані анабіозу) | Живий охолоджений равлик в мушлі | 300 |
| Ікра равлика, г | Ікра равлика <i>Helix aspersa</i> – найдорожча у світі | 40 |

Джерело: сформовано авторами за даними [7; 10]

Оцінюючи перспективи розвитку нової для вітчизняного агросектору галузі – геліцекультури, варто звернути увагу на ключові проблеми у даному сегменті. Аналізуючи вітчизняну нормативну базу, зауважимо, що у цій сфері на даний час не прийнято жодного нормативно-правового акту. Не передбачено і державної підтримки, оскільки у постанові Кабінету міністрів України № 107 від

7.02.2018 р. «Про затвердження Порядку використання коштів, передбачених у державному бюджеті для підтримки тваринництва, зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, аквакультури (рибництва)» [12] є чіткий перелік галузей тваринництва, яким може бути виділено дотації, а саме: вівчарство, козівництво, бджільництво, звірівництво, кролівництво, шовківництво та аквакультура. Як помітно, геліцекультура у даному переліку відсутня, тому і претендувати на дотації фермери-равлиководи не мають законних підстав.

Ще однією проблемою геліцекультури є обмеженість можливостей експортувати равлика на пряму до країни-споживача, уникаючи посередників, від чого українські фермери втрачають значну частину потенційного прибутку, адже кінцевий покупець платить вищу ціну за равлика перекупникам [6]. Одним із напрямів стимулювання експорту можна розглядати оприлюднення Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів бланку «Ветеринарного сертифікату для ввезення в союз для розміщення на ринку охолоджених, заморожених, в панцирі, приготованих, оброблених або консервованих равликів, призначених для споживання людиною», що необхідний для експорту даних продуктів з України до ЄС [4]. Згідно даного документу, якість експортованого продукту регламентується рядом нормативно-правових актів ЄС:

1. Положеннями Регламенту (ЄС) № 178-2002 Європарламенту та Ради від 28.01.2002 року.

2. Регламентом (ЄС) № 852-2004 Європарламенту та Ради від 29.04.2004 року відносно гігієни продовольчих товарів (OJ L 139, 30.04.2004, ст. 1).

3. Регламенту (ЄС) 853-2004 Європарламенту та Ради від 29.04.2004 року, що обумовлює специфічні санітарні норми для продовольчих товарів тваринного походження (OJ L 139, 30.04.2004 ст. 55).

4. Регламенту (ЄС) 2017-625 Європарламенту та Ради від 15.03.2017 року відносно офіційного контролю та інших офіційних регламентів, що реалізуються для забезпечення імплементації законодавства відносно безпечності продовольчих товарів та кормів для худоби, правил належного утримання тварин, екологічності продуктів рослинного походження.

5. Директивами Ради 98-58-ЄС, 1999-74-ЄС, 2007-43-ЄС, 2008-119-ЄС та 2008-120-ЄС.

Варто відзначити, що галузь геліцекультури має розвиватися як органічний напрям агровиробництва. Визначальним фактором успіху галузі є наявність одного з найбільших у Європі земельного банку, в тому числі сертифікованого за органічними стандартами. Однак новий Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції» 10.01.2018 р. № 2496-VIII [12] має суттєві прогалини та не включає у перелік галузей органічного виробництва такої, як геліцекультура. Даний закон лише визначає загальні положення правової основи виробництва органічної продукції та функціонування її ринку та суб'єктів, права та обов'язки органів місцевого самоврядування та виконавчої влади, та регламентує ключові вектори державної політики у галузі органічної продукції.

Якщо акцентувати увагу на проблемах у інших векторах розвитку равликівництва, наприклад, у виробництві складових косметології, варто сфокусувати увагу, що в Україні відсутнє виробництво власного обладнання для ферми, кормів та устаткування для збору равликового секрету відповідно до стандартів ЄС та налагодженого імпорту і сертифікації її з-за кордону. В Україні станом на 2019 рік працювало лише одне підприємство, що має в своєму розпорядженні озоновий апарат для відбору слизу за італійською інноваційною технологією MullerOne (ТМ «Здравлик») [11].

Висновки з проведеного дослідження. За результатами проведеного дослідження обґрунтовано термін «геліцекультура», що, на нашу думку, забезпечить більш чітке сприйняття перспектив даного напрямку агровиробництва. Визначено, що серед чисельності популяцій моллюсків представляють промислову цінність види *Helix Aspersa Muller* (маленькі сірі) та *Helix Aspersa Maxima* (великі сірі), в силу їх домінантних харчових характеристик. Равликові ферми в Україні почали з'являтися з 2008 року і за останні 5 років вітчизняні фермери активно нарощують експорт продукції геліцекультури до країн Європи, однак частка у світовому експорті поки не перевищує 0,5%. Україна також інтенсивно імпортує маточне поголів'я для подальшого розмноження.

Узагальнено ключові проблеми вітчизняної геліцекультури, серед яких: домінуюча тенденція до збирання равлика в природі, що відбивається на ціні; обмежені потужності з переробки і заморожування продукції; фактична відсутність нормативно-правової бази з регулювання галузі геліцекультури; відсутність власного виробництва техніки та обладнання; обмеженість знань та наукових результатів досліджень.

Підсумовуючи вище наведені результати досліджень, можна констатувати, що в Україні існують широкі можливості для раціонального використання як природної популяції виноградних равликів, так і штучного розведення цінних та перспективних харчових видів. Перспективи вітчизняної геліцекультури обумовлені високим рівнем забезпечення землями сільськогосподарського призначення, сприятливим для розведення равликів кліматом, вигідним географічним розташуванням поруч з основним споживачем – Європою, низька задоволеність

попиту основних споживачів за рахунок власного виробництва, серед яких переважають Іспанія, Франція та Китай.

Варто відзначити, що вирощування равликів на фермах в умовах нашої країни вимагає високої частки ручної праці. Це забезпечує перспективність розвитку підприємництва у формі сімейних ферм, трудова участь членів яких дозволить їм витримувати цінову конкуренцію. Але повноцінно потенціал даного сегменту можна розкрити за умов диверсифікації виробництва до виготовлення та продажу продуктів кінцевого споживання, серед яких – продукти із найбільшою доданою вартістю: ікра, слиз равлика та напівфабрикати. Для цього вважаємо за необхідне побудувати виробничі потужності та сертифікувати продукцію за всіма нормами ЄС. Вважаємо, що більш ефективними будуть великі комплексні господарства, здатні не тільки вирощувати значні обсяги равликів, але і приводити їх до готового для безпосереднього продажу європейським споживачам. Утримувати равликів краще в закритих приміщеннях або теплицях, що забезпечить річний безперервний цикл виробництва. Варто звернути увагу на перспективність організації виробничо-збутових геліцекультурних кооперативів. Наявність на території країни достатньої кількості переробних потужностей дозволить залишати в Україні всю додану вартість. Окрім цього, привабливим є розвиток агротуризму на базі равликових ферм.

Література

1. Бурлака В. А., Шевчук В. Ф., Беляєв С. М. Вирощування слимака роду *Helix pomatia* в умовах Полісся України. *Еколого-функціональні та фауністичні аспекти досліджень молюсків, їх роль у біоіндикації стану навколишнього середовища*: збірник наукових праць. Житомир : “Волинь”, 2004. № 3. С. 15-17.
2. Експорт українських равликів щороку зростає. URL: <http://agrocareer.com> (дата звернення: 08.02.2020).
3. Офіційний веб-сайт Асоціації “Український клуб аграрного бізнесу” (УКАБ). URL: <http://ucab.ua> (дата звернення: 08.02.2020).
4. Офіційний веб-сайт Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <http://consumer.gov.ua> (дата звернення: 02.02.2020).
5. Офіційний веб-сайт Європейської Комісії. URL: <https://webgate.europa.eu> (дата звернення: 10.02.2020).
6. Офіційний веб-сайт Інформаційного ресурсу «Landlord». URL: <https://landlord.ua> (дата звернення: 01.02.2020).
7. Офіційний веб-сайт Компанії «Еко Равлик». URL: <http://escargot.com.ua> (дата звернення: 07.02.2020).
8. Офіційний веб-сайт Міжнародного торгового центру Європейської комісії «ІТС». URL: <https://www.trademap.org> (дата звернення: 08.02.2020).
9. Офіційний веб-сайт Української аналітичної онлайн-системи “YouControl”. URL: <https://youcontrol.com.ua> (дата звернення: 04.02.2020).
10. Офіційний веб-сайт Фермерського господарства «Здравлик». URL: <https://zdravlyk.prom.ua> (дата звернення: 20.01.2020).
11. Петропавловська С. Є., Земляк О. В. Оцінка інфраструктури ринку геліцекультури та можливостей реалізації експортного потенціалу. *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2019. № 20. С. 115-120.
12. Про затвердження Порядку використання коштів, передбачених у державному бюджеті для підтримки тваринництва, зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, аквакультури (рибництва) : Постанова Кабінету міністрів України № 107 від 7.02.2018 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 11.02.2020).
13. Свобода. Український щоденник. URL: <http://www.svoboda-news.com> (дата звернення: 25.01.2020).
14. Шевчук В. Ф., Бурлака В. А., Кривий М. М., Мамченко В. Ю. Безпека та санітарна якість м'яса слимаків при їх утриманні в умовах промислової ферми. URL: <http://archive.nbuv.gov.ua> (дата звернення: 27.01.2020).
15. Cobbinah J., Vink A., Onwuka B. Snail Farming: Production, processing and marketing. 2008. URL: <https://cgspace.cgiar.org> (дата звернення: 10.02.2020).
16. Conte Raffaele, Vecchione Paolo. Economic botany study of open pasture snail farming system in Italy. *Life Sciences Leaflets*. 2015. No. 65. P. 66-71.

References

1. Burlaka, V.A., Shevchuk, V.F. and Beliaiev, S.M. (2004), “Growing snails of the genus *Helix pomatia* in the Polesie of Ukraine”, *Ekoloho-funktsionalni ta faunistychni aspekty doslidzhen moliuskiv, yikh rol u*

bioindykapii stanu navkolyshnoho seredovysshcha: zbirnyk naukovykh prats, "Volyn", Zhytomyr Ukraine, no. 3, pp. 15-17.

2. "The export of Ukrainian snails is increasing every year", available at: <http://agrocareer.com> (access date February 08, 2020).

3. "Official site of the Association "Ukrainian Agrarian Business Club" (UCAB)", available at: <http://ucab.ua> (access date February 08, 2020).

4. "Official Website of the State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection", available at: <http://consumer.gov.ua> (access date February 02, 2020).

5. "Official website of the European Commission", available at: <https://webgate.ec.europa.eu> (access date February 10, 2020).

6. "Official website of the Information Resource "Landlord"", available at: <https://landlord.ua> (access date February 01, 2020).

7. "Official website of the Company "Eco Snail"", available at: <http://escargot.com.ua> (access date February 07, 2020).

8. Official website of the International Trade Center of the European Commission "ITC"", available at: <https://www.trademap.org> (access date February 08, 2020).

9. "Official website of the Ukrainian analytical online system "YouControl", available at: <https://youcontrol.com.ua> (access date February 04, 2020).

10. "Official website of the Farm "Zdravlyk"", available at: <https://zdravlyk.prom.ua> (access date January 20, 2020).

11. Petropavlovska, S.Ye. and Zemliak, O.V. (2019), "Assessment of the infrastructure of the helicoculture market and opportunities for realizing its export potential", *Skhidna Yevropa: ekonomika, biznes ta upravlinnia*, no. 20, pp. 115-120.

12. "Official website of the VRU", available at: <https://zakon.rada.gov.ua>. (access date February 08, 2020).

13. "Freedom. Ukrainian Diary", available at: <http://www.svoboda-news.com> (access date January 25, 2020).

14. Shevchuk, V.F., Burlaka, V.A., Kryvyi, M.M. and Mamchenko, V.Yu. (2015), "Safety and sanitary quality of snail meat when kept on an industrial farm", available at: <http://archive.nbu.gov.ua> (access date January 27, 2020).

15. Cobbinah, J., Vink, A. and Onwuka, B. (2008), Snail Farming: Production, processing and marketing, available at: <https://cgspace.cgiar.org/> (access date February 10, 2020).

16. Conte, R. and Vecchione, P. (2015), "Economic botany study of open pasture snail farming system in Italy", *Life Sciences Leaflets*, no. 65, pp. 66-71.