



# Вісник Агрофорум № 20 (212) 2024



*Нові виклики і перспективи,  
пов'язані із вступом України  
до Європейського Союзу*

3



*Реєстрація українських виробників  
для участі у програмі  
“Національний кешбек”*

5



*До 13 вересня продовжено термін збору  
ідей проєктів до Плану заходів  
з реалізації Стратегії розвитку  
Львівщини*

6



*Стан посівів сільськогосподарських  
культур та метеорологічні умови  
на Львівщині на 04 вересня*

17



<i>Нові виклики і перспективи, пов'язані із вступом України до Європейського Союзу.....</i>	<i>с.3</i>
<i>Реєстрація українських виробників для участі у програмі “Національний кешбек” .....</i>	<i>с.4</i>
<i>До 13 вересня продовжено термін збору ідей проєктів до Плану заходів з реалізації Стратегії розвитку Львівщини.....</i>	<i>с.5</i>
<i>Вакцина проти сказу безкоштовна на Львівщині у лікарнях ветеринарної медицини Держпродспоживслужби.....</i>	<i>с.6</i>
<i>Українські виробники можуть реєструвати географічні зазначення .....</i>	<i>с.7</i>
<i>Зміни в трудовому законодавстві під час воєнного стану.....</i>	<i>с.8</i>
<i>Харчове законодавство: особливості вимог для малих і ремісничих виробників.....</i>	<i>с.9</i>
<i>Як забезпечити якісне збирання сої.....</i>	<i>с.10</i>
<i>Правильні умови зберігання зерна – запорука збереження його якості та захисту від шкідників.....</i>	<i>с.11</i>
<i>Ефективні способи зберігання картоплі.....</i>	<i>с.14</i>
<i>Стан посівів сільськогосподарських культур та метеорологічні умови на Львівщині на 04 вересня.....</i>	<i>с.17</i>
<i>На Львівщині відбудуться земельні онлайн аукціони на права оренди земельних ділянок.....</i>	<i>с.19</i>



## Нові виклики і перспективи, пов'язані зі вступом України до Європейського Союзу

26 серпня Львівська Аграрна палата була запрошена доєднатися до робочої зустрічі в Львівській районній військовій адміністрації разом із представниками Департаменту агропромислового розвитку Львівської облдержадміністрації, сімейними фермерськими господарствами Львівського району та БО «Львівська аграрна дорадча служба».

Захід був спрямований на інформування сімейних фермерських господарств про можливості фінансової, грантової підтримки та про нові виклики і перспективи, пов'язані зі вступом України до Європейського Союзу. Основна увага була зосереджена на покращенні ринкової позиції фермерів та сприяттні довгостроковому розвитку їх господарствам.

Голова Львівської Аграрної палати Ігор Вуйчик, представив діяльність Львівської Аграрної палати в кількох важливих напрямках, зокрема щодо підтримки фермерських господарств та участі в міжнародних проектах. Він детально розповів про співпрацю ЛАП зі Всесвітньою продовольчою програмою ООН, у рамках якої реалізується Програма інституційного харчування.

Також Голова ЛАП висвітлив соціальний проєкт «Хліб заради миру в Україні», мета якого полягає в підтримці малих агровиробників, що займаються тваринництвом та вирощуванням зернових культур. Проєкт реалізується завдяки партнерству з соціальним кооперативом Pausa Café (Італія) та Львівською ОДА і сприяє сталому розвитку сільських територій. Окрему увагу було приділено участі ЛАП у проєкті «Захист біорізноманіття транскордонних територій України та Польщі від популяції борщівника» (NoHeracleumUA&PL). Цей проєкт, де ЛАП виступає головним партнером, спрямований на збереження екосистем та захист біорізноманіття від інвазивних видів, що становлять загрозу для довкілля регіону.

Представник Львівської Аграрної палати, Давид Кравченко, ознайомив присутніх із заходами допомоги, що надаються фермерам у сфері виробництва і переробки молока. На завершення, він розповів про майбутні грантові програми від ФАО, ЄС і USAID АГРО та заохотив фермерські господарства брати активну участь у них.

*Джерело: Львівська Аграрна палата*



## Реєстрація українських виробників для участі у програмі «Національний кешбек»

20 серпня 2024 року Кабінет Міністрів України затвердив постанову №952 «Про реалізацію експериментального проекту з надання державної грошової допомоги покупцям товарів і послуг українського виробництва в рамках Всеукраїнської економічної платформи «Зроблено в Україні».

Ця ініціатива дозволить споживачам отримати 10% кешбеку за купівлю товарів від місцевих виробників у магазинах, які приєдналися до програми. Щоб скористатися цією перевагою, потрібно оплатити покупку банківською картою. Кешбек буде зараховано на спеціальний рахунок, відкритий у банку.

Кешбек діє на споживчі товари, за винятком підакцизних, і передбачає максимальні виплати до 3 тисяч гривень на місяць. Отримані кошти можна витратити на оплату комунальних послуг, благодійні внески на ЗСУ або придбання військових облігацій.

Бета-тестування програми розпочалося 2 вересня.

На даний момент стартував етап реєстрації для виробників.

Для цього необхідно:

1. Увійти на портал: <https://diia.gov.ua/>
2. Перейти до розділу «Бізнес», вибрати «Підприємництво» та послугу «Перелік виробників та товарів українського походження»;
3. Авторизуватися за допомогою електронного підпису;
4. Ознайомитися з умовами програми;
5. Завантажити файл з переліком товарів та інформацією про кожну позицію (повна назва, коротка назва, унікальний штрих-код, брендова назва);
6. Підписати заяву електронним підписом.

Важливо зазначити, що участь у програмі для виробників є добровільною, тому кешбек буде нараховуватись тільки на ті товари, які будуть подані виробниками для участі в програмі.

Координатором програми Національний Кешбек виступає Міністерство економіки України.

*Джерело: Міністерство економіки України*





## До 13 вересня продовжено термін збору ідей проєктів до Плану заходів з реалізації Стратегії розвитку Львівщини

Продовжено термін збору ідей проєктів до Плану заходів з реалізації Стратегії розвитку Львівщини

Що найважливіше в процесі формування Плану заходів з реалізації у 2024-2027 роках регіональної Стратегії

Це врахувати пропозиції УСІХ зацікавлених у розвитку Львівської області.

На сьогодні Робоча група вже отримала понад 100 ідей проєктів до Плану заходів.

Проте, враховуючи численні прохання, зокрема від Львівської обласної ради, наших структурних підрозділів ОВА та райдержадміністрацій, громад, агенцій та інших активних заявників → термін збору ідей проєктів продовжено до 13 вересня 2024 року.

Тут, за посиланням, перелік завдань Стратегії, форма технічного завдання на проєкт, критерії оцінювання та приклад заповненої форми ідеї проєкту: <https://cutt.ly/levvtqRx>

Заповнені форми надсилайте (у форматі “Word”) на електронну адресу: [Iviv.region.2027@gmail.com](mailto:Iviv.region.2027@gmail.com) (з поміткою в темі листа “Ідеї проєктів до Плану заходів”).

Детальну інформацію можете знайти на сайті Львівської ОВА за посиланням: <https://cutt.ly/7eWq9oSW>, або отримати у нашому відділі стратегічного планування за номером: (032) 2 999 280.

*Джерело: Департамент економічної політики Львівської ОДА*



## Вакцина проти сказу безкоштовна на Львівщині у лікарнях ветеринарної медицини Держпродспоживслужби

Для недопущення сказу тварин необхідно щорічно робити щеплення всім домашнім улюбленцям, починаючи з 3-місячного віку.

В лікарнях ветеринарної медицини Держпродспоживслужби вакцина проти сказу є безкоштовною.

Для вас зібрана контактна інформація державних лікарень ветеринарної медицини на Львівщині спільно з європейським проєктом EU4SaferFood. Зателефонуйте та запишіться на прийом.



ЩОРІЧНЕ ЩЕПЛЕННЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН – ДІЄВИЙ ЗАСІБ ПРОФІЛАКТИКИ

# СКАЗУ

### ДЕРЖАВНІ ЛІКАРНІ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ (ДЛВМ)



Мапа адміністративних кордонів області: data.humdata.org

Джерело: Держпродспоживслужба України



## Українські виробники можуть реєструвати географічні зазначення

6 серпня набули чинності нові правила реєстрації географічних зазначень в Україні, затвержені Міністерством економіки. Відтепер українські виробники, чия продукція має особливу якість завдяки своєму географічному походженню, зможуть зареєструвати географічні зазначення за чітко регламентованою процедурою.

«Використання географічних зазначень не лише підкреслює унікальність українських продуктів, але й сприяє розвитку наших аграрних регіонів. Це допомагає зберегти традиції та знання, що передавалися місцевими виробниками з покоління в покоління», — зазначив Заступник Міністра економіки України Віталій Кіндратов.

Що таке географічне зазначення? Це назва місця, яка вказує на походження товару з певного регіону і підтверджує його особливі властивості, репутацію або характеристики, що залежать від цього місця. Це може бути, наприклад, відомий сорт вина або місцевий сир, який виготовляється тільки в певному регіоні.

Що змінюють нові правила? Новий наказ Міністерства економіки, зареєстрований 24 липня 2024 року, встановлює чіткі вимоги до реєстрації географічних зазначень для сільськогосподарських товарів, харчових продуктів та спиртних напоїв. У нових правилах детально описано, хто має право на реєстрацію, які документи необхідно подати, і як оформити специфікацію товару.

Нові правила адаптовані до регламентів Європейського Союзу, що означає, що українські географічні зазначення тепер можуть бути офіційно визнані і захищені на території ЄС. Це важливий крок для розвитку місцевих виробників і просування їх продукції на європейські ринки.

Детальніше ознайомитися з новими правилами можна за посиланням: <https://ips.ligazakon.net/document/view/re42455?an=1>.

*Джерело: Департамент агропромислового розвитку Волинської ОДА*

Дізнайтеся більше на сайтах Держпраці:  
www.dsp.gov.ua | www.pratsia.in.ua

Задекларована праця  
підтримує країну



ВИХОДЬ  
НА СВІТЛО!

## ЗМІНИ В ТРУДОВОМУ ЗАКОНОДАВСТВІ ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ



### Трудові договори

- Форма договору** за згодою
- Строкові на час воєнного стану** для нових працівників та для заміщення відсутніх
- Випробувальний термін** для всіх
- Тимчасове призупинення договору** за неможливості надання та виконання роботи через воєнні дії



### Умови роботи

- Тривалість робочого тижня**
  - Нормальна** може бути збільшена до **60 годин** для працівників критичної інфраструктури із пропорційним збільшенням зарплати
  - Скорочена** може бути збільшена до **40 годин** для працівників критичної інфраструктури із пропорційним збільшенням зарплати (крім неповнолітніх)
- Роботодавець може**
  - змінити умови й місце роботи для усунення наслідків бойових дій (у небезпечних зонах – лише за згодою)
  - зупинити окремі положення колективного договору

### Дозволені роботи (за згодою)



#### Жінки\*

- важкі
- шкідливі
- небезпечні
- підземні



#### Працівники з дітьми



- нічні
- понаднормові
- у вихідні, святкові, неробочі дні
- відрядження



### Вихідні

- 24 години** мінімум (крім неповнолітніх)
- Скасовано скорочені дні напередодні свят, перенесення святкових днів, святкові дні



### Оплата праці

- Підприємство працює** своєчасно
- Не працює** після відновлення діяльності



### Відпустки

**Щорічні оплачувані** Тривалість, визначена в трудовому договорі (роботодавець може обмежити 24 календарними днями). Можлива відмова у відпустці за попередні роки

**Неоплачувані (на прохання)** За угодою — необмежений термін  
Переміщені особи — обов'язково 90 днів

**Важливо!** Можлива відмова працівникам критичної інфраструктури крім декретних відпусток\*\*



### Звільнення

- 3 ініціативи працівника** якщо є загроза\*\*\* – без попередження за 2 тижні
- 3 ініціативи роботодавця** під час лікарняних і відпусток (окрім декретних\*\*) – з першого робочого дня



## ХАРЧОВЕ ЗАКОНОДАВСТВО

## Особливості вимог для малих і ремісничих виробників

## Реєстрація потужностей

**Крок 1.** Написати заяву встановленої форми за 10 днів до початку роботи потужності

*ВАЖЛИВО: вказати усі види діяльності\**



\*Виробники ремісничих харчових продуктів та малі виробники харчових продуктів тваринного походження до заяви

- додають інформацію, яка дає змогу ідентифікувати такі харчові продукти
- декларують обсяги виробництва на тиждень у середньому протягом року

**Крок 2.** Подати заяву у ЦНАП

або через пошту, або єдиний портал державних послуг «Дія»\*\*



\*\*У разі подання заяви через «Дію» (за наявності технічної можливості) або через ін. електронні інформаційні ресурси територіального органу Держпродспоживслужби – державна реєстрація потужності здійснюється автоматично в режимі реального часу

10 днів

або

15 днів

або

15 днів

**Крок 3.** Підтвердження реєстрації отримано

Відсутність відповіді

Принцип мовчазної згоди

**Крок 4.** Оператор ринку може працювати легально

Надійшла обґрунтована відмова

Підставою для відмови є:

- надання неповної інформації або
- наявність раніше прийнятого рішення про державну реєстрацію цієї потужності

**Відмова у державній реєстрації потужностей із інших підстав не дозволяється**

У рішеннях про відмову обов'язково зазначаються:

- підстава для відмови
- фактичні обставини, що підтверджують наявність такої підстави

## У РАЗІ

- змін у діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку
- припинення використання потужності

**Оператор ринку зобов'язаний** протягом 10 робочих днів

повідомити територіальний орган Держпродспоживслужби

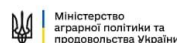
## ЯКЩО

- за результатами здійснення заходу державного контролю
- виявлено незареєстровану потужність та
- отримано інформацію, достатню для її державної реєстрації

**територіальний орган Держпродспоживслужби** здійснює державну реєстрацію потужності з власної ініціативи, про що повідомляє оператора ринку



Публікацію підготовлено за фінансової підтримки Європейського Союзу. Її зміст є виключною відповідальністю Міністерства аграрної політики та продовольства України і не обов'язково відображає позицію Європейського Союзу



Джерело: Держпродспоживслужба України



## Як забезпечити якісне збирання сої

Пряме комбайнування сої розпочинають за досягнення господарської стиглості зерна та його вологості в межах 16-18%, коли листя обпало, стебла та боби бурі, сухі, зерно має нормальний, характерний для певного сорту колір, відокремлюється від ступок бобу, пише журнал *The Ukrainian Farmer*.

За несприятливих погодних умов у період збирання врожаю вимушено обмолочують за підвищеної вологості зерна (18-22%), передбачивши термінове очищення та сушіння насіннєвого матеріалу. У разі збирання зерна сої з підвищеною вологістю швидкість обертання барабана збільшують на 10-12%.

Зазори підбарабання під час обмолоту сухої сої на вході становлять 30-38 мм, на виході – 18-28 мм. Якщо маса волога, то їх зменшують відповідно до 26-34 і 12-20 мм.

Під час збирання врожаю треба контролювати ступінь травмування насіння, яке не має перевищувати 1%. Для цього обмолот слід проводити в оптимальні строки на понижених швидкостях. Обороти барабана та зазори молотильних агрегатів комбайна мають бути відповідно відрегульовані.

Соя є дуже гігроскопічною культурою, легко вбирає вологу – пароподібну з повітря та рідку з опадів. Роса, туман, опади призводять до зволоження вегетативної маси бобів і насіння, в сонячну погоду вони швидко підсихають. Це потрібно враховувати під час збирання насінницьких ділянок сої.

Щоб пришвидшити досягання пізньостиглих сортів, а в холодні роки й середньостиглих, застосовують десиканти. Сою обприскують у фазі початку побуріння бобів нижнього та середнього ярусів. Десикація дає змогу на 10-12 днів раніше почати збирання зерна.

Оптимальний строк обробки посівів сої десикантами настає за вологості насіння 45-50% і побуріння бобів нижнього й середнього ярусів. У разі більш ранньої десикації (за вологості 60-65%) різко знижується врожайність – на 2-3 ц/га. Однак цей метод слід розглядати як страховий. Найкраще висівати сорти, які використовують увесь вегетаційний період і надійно досягають до повної збиральної стиглості.

*Джерело: [www.agrotimes.ua](http://www.agrotimes.ua)*



## **Правильні умови зберігання зерна – запорука збереження його якості та захисту від шкідників**

Кожен аграрій погодиться з твердженням, що не той урожай, що в полі, а той, що в коморі. Тому важливо правильно організувати не тільки збиральну кампанію, а й післязбиральне перероблення та зберігання зернових. Неналежні умови зберігання та поширення комірних шкідників можуть призвести до втрати більш ніж 60% запасів.

Режими зберігання зернових мас значною мірою зумовлені найважливішими чинниками, від яких залежать стан і збереженість зерна: вологість зернової маси та довкілля; температура зернової маси та довкілля; доступ кисню до зернової маси.

Щоб не втрачати прибуток, важливо створити правильні умови й застосовувати перевірені способи для зберігання матеріалу. По-перше, елеватори необхідно укомплектувати відповідно до вимог чинних стандартів. Оскільки під час зберігання зерно проходить кілька стадій дозрівання, ці процеси супроводжуються виділенням великої кількості тепла. Відповідно, матеріал повинен «дихати». Щоб підтримувати оптимальний рівень вологості та температурний показник, необхідно оснастити приміщення ефективною вентиляційною системою. Додаткові вимоги: У приміщенні, де зберігається зерно, не має бути сторонніх запахів, крім властивих цьому матеріалу. Важливо перевіряти сховище на наявність спор пліснявого грибка, кліщів й інших комах-шкідників. Якщо їх сліди були виявлені, то приміщення має пройти саноброблення. Важливо облаштувати ефективну систему водовідведення й організувати надійну ізоляцію від ґрунтових вод.

Зерно, навіть правильно підготовлене до зберігання, – живе. В ньому відбуваються різні фізіологічні процеси, в тому числі дихання. Дихання зернової маси – процес неминучий, тому основним завданням є його мінімізація. Інтенсивність дихання зернової маси залежить від вологості, температури та ступеня аерації.

На якість зерна значний вплив має вологість. Вологість – це показник ефективної технології зберігання зерна в зерносховищах. Вологість, при якій в зерні з'являється вільна волога, називається критичною. За наявності вільної вологи різко зростає інтенсивність дихання.

Критична вологість зернових культур складає 14-14,5%, кукурудзи – 14%, сої – 12,5%, соняшнику – 7-9%. Саме тому дуже важливо закладати на зберігання зерно відповідної вологості і її підтримувати. Добре зберігається сухе зерно, яке має вологість нижчу допустимої на 1-2%. При зберіганні середньо-сухого зерна є небезпека посилення інтенсивності дихання і розвитку мікроорганізмів та хвороб. Зерно, вологість якого перевищує критичну вологість на 2-3%, починає швидко втрачати свої якісні показники. Для швидкого визначення вологості зерна використовують прилади – вологоміри.

Існує кілька способів зберігання культур.

- Найпоширенішим є метод сухого зберігання. Він полягає у висушуванні врожаю до вологості, нижче критичної на 2-3%. У таких умовах життєдіяльність мікроорганізмів та біологічна активність зерна практично зупиняються.
- Майже повністю зупинити розвиток мікроорганізмів та комірних шкідників дозволяє холодне зберігання. Зниження температури на кожні 5°C приблизно вдвічі збільшує тривалість стійкого зберігання зерна. Тому у ємності або приміщенні, де знаходяться запаси, підтримують температуру не вище ніж 10°C. При цьому особливу увагу варто приділити літнім періодам, перепади температури також можуть нашкодити, адже можуть призвести до конденсації води. Особливо це стосується металевих силосних башт та бункерів, оскільки їм характерна слабка термоізоляція. Основним способом охолодження зерна є активне вентилявання атмосферним повітрям або штучно охолодженим (за допомогою холодильних установок) повітрям.
- Ще один спосіб метод зберігання – консервування. Бункер або інша герметична ємність наповнюється вуглекислим газом. Це один з найкращих технологічних прийомів для зберігання сирого зерна. Такий метод дозволяє утримувати пшеницю більше двох років, при цьому її якість не знижується. Але таку технологію не рекомендується використовувати для зберігання насіння, оскільки спостерігається зниження схожості.

Отже, при зберіганні зерна важливо стежити за температурою та відносною вологістю повітря, забезпечити достатню вентиляцію. Періодично також необхідно контролювати температуру зернової маси і її вологість, зараженість комірними шкідниками, запах, колір та інші показники якості.

*Джерело: [www.landlord.ua](http://www.landlord.ua)*





## **Безпечність харчових продуктів: термін придатності харчових продуктів**

Із загальної кількості звернень, що надходять до Держпродспоживслужби, найбільша їх частка припадає на порушення, які стосуються харчових продуктів, термін придатності яких закінчився.

Нагадуємо споживачам, що мінімальний термін придатності або дата “вжити до” обов’язково має зазначатися на етикетці.

Варто звернути увагу, що:

- якщо харчовий продукт зберігається не більше трьох місяців, у даті достатньо вказати день і місяць;
- якщо харчовий продукт зберігається більше трьох місяців, але менше 18 місяців, у даті достатньо вказати місяць і рік;
- якщо харчовий продукт зберігається понад 18 місяців, у даті достатньо вказати рік;

Мінімальний термін придатності зазначається словами “Краще спожити до...” якщо дата вказує на день, або “Краще спожити до кінця...”.

Добровільно, за вибором оператора ринку, мінімальний термін придатності може вказуватись для таких харчових продуктів:

- свіжі фрукти та овочі, включаючи картоплю, не очищені від шкіри, не порізані і не оброблені в інший аналогічний спосіб, крім пророщеного насіння та інших аналогічних продуктів, зокрема пророщених бобових культур;
- хлібобулочні або кондитерські вироби, які зазвичай споживаються протягом 24 годин з моменту випікання;
- оцет; - харчова сіль; - цукор у твердому стані;
- кондитерські вироби, що складаються майже виключно з ароматизованих та/або підфарбованих цукрів;

Для харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу можуть вважатися небезпечними для здоров’я людини, замість дати завершення мінімального терміну придатності зазначається дата “вжити до...”.

Якщо харчові продукти потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання, такі умови мають бути зазначені в інформації про харчовий продукт.

*Джерело: Держпродспоживслужба України*



## **Ефективні способи зберігання картоплі: поради для тривалого зберігання**

Картопля – один з найпопулярніших продуктів в українській кухні, і правильне її зберігання є запорукою тривалого використання цього овоча. Щоб картопля залишалася свіжою та смачною, важливо дотримуватися певних умов, які включають контроль за вологістю, температурою та освітленням. Неправильні умови можуть призвести до швидкого псування, тому корисно ознайомитися з кількома простими рекомендаціями.

По-перше, слід звернути увагу на рівень вологості у місці зберігання. Занадто висока вологість може викликати гниття, тоді як надмірна сухість призводить до висихання картоплі та втрати її смакових якостей. Ідеальний варіант – підтримувати оптимальний баланс, щоб картопля зберігала свої корисні властивості на протязі тривалого часу.

Крім того, важливу роль відіграє температура, при якій зберігається картопля. Найкраще зберігати її в темному, прохолодному місці, де температура не перевищує 5-7 градусів Цельсія. Яскраве освітлення може спровокувати проростання бульб, тому темрява є необхідною умовою для збереження картоплі в хорошому стані.

Не менш важливою є і упаковка. Використання правильних матеріалів для зберігання допоможе уникнути механічних пошкоджень і зберегти бульби від впливу зовнішніх факторів. Вибір підходящої упаковки – це ще один крок до успішного зберігання картоплі, який варто врахувати, щоб насолоджуватися цим овочем протягом холодних місяців.

Для тривалого зберігання картоплі важливо правильно обрати місце, де вона буде зберігатися. Перш за все, слід звернути увагу на рівень освітлення. Картоплю не рекомендується зберігати на світлі, оскільки це може призвести до її проростання і зміни кольору. Вибір темного і прохолодного місця допоможе зберегти її якість на довгий термін.

Вологість також є критично важливим чинником. Оптимальний рівень вологи для зберігання картоплі становить приблизно 80-90%. Сухість повітря може призвести до висихання клубнів, тоді як надмірна вологість може викликати гниття. Тому важливо стежити за умовами зберігання і за можливості регулювати вологість у приміщенні.

Температура є ще одним важливим аспектом, який впливає на термін зберігання картоплі. Ідеальна температура для зберігання коливається від 4 до 7 градусів за Цельсієм. Вищі температури можуть прискорити процес проростання, тоді як низькі можуть викликати цукристість картоплі. Пакування також має значення: використовуйте сітки або ящики з вентиляцією, щоб забезпечити циркуляцію повітря і уникнути скупчення вологи.

Зберігання картоплі вимагає дотримання певних умов, щоб забезпечити її тривале зберігання та зберегти смакові якості. Перш за все, важливо контролювати температуру в місці зберігання. Оптимальний температурний режим для картоплі коливається в межах від 4 до 8 градусів Цельсія. При таких умовах картопля залишається свіжою протягом тривалого терміну, не втрачаючи своїх корисних властивостей.

Вологість також відіграє важливу роль у зберіганні картоплі. Ідеальний рівень вологості для картоплі становить близько 90-95%. Це допомагає запобігти висиханню бульб. Однак надмірна вологість може призвести до гниття, тому важливо знайти баланс. Упаковка картоплі також впливає на умови зберігання: краще використовувати сітки або картонні ящики, які забезпечують циркуляцію повітря.

Ще однією важливою умовою є уникнення прямих сонячних променів та яскравого освітлення. Світло може спровокувати процеси, які призводять до зеленіння бульб, що робить їх непридатними для вживання. Тому варто обирати темне, прохолодне і сухе місце для зберігання картоплі, дотримуючись усіх вищезгаданих порад, ви зможете значно продовжити термін її зберігання та насолоджуватися смачною картоплею протягом зими.

Підготовка картоплі до тривалого зберігання є важливим етапом, який впливає на термін її придатності. Перш за все, необхідно звернути увагу на температуру, при якій буде зберігатися картопля. Ідеальною температурою є від 4 до 7 градусів за Цельсієм. При більш високих температурах картопля може проростати, а при низьких – піддаватися заморожуванню, що також негативно позначається на її якості.

Також варто врахувати вологість повітря в приміщенні, де зберігається картопля. Висока вологість може призвести до гниття, тому важливо підтримувати сухість. Якщо картопля була намочена під час збору, її слід ретельно висушити перед упаковкою. Упаковка картоплі також має значення: найкраще використовувати сітки або картонні коробки, які дозволяють повітрю циркулювати. Це допоможе уникнути накопичення вологи і забезпечить оптимальні умови для зберігання.

Не менш важливим є освітлення. Картоплю слід зберігати в темному місці, оскільки світло може сприяти утворенню соланіну – токсичної речовини, яка надає картоплі гіркий смак і може бути небезпечною для здоров'я. Дотримуючись цих простих порад, ви зможете значно продовжити термін зберігання картоплі та зберегти її смакові якості.

Правильне зберігання картоплі є запорукою її тривалого терміну придатності та збереження смакових якостей. Однак, багато людей допускають помилки, які можуть призвести до швидкого псування цього важливого продукту. Знання про оптимальні умови зберігання, включаючи вологість, температуру та упаковку, допоможуть уникнути найпоширеніших проблем.

Серед основних порад щодо зберігання картоплі важливо звернути увагу на сухість приміщення, в якому вона зберігається, а також на правильний вибір упаковки. Уникайте зберігання картоплі у вологих або занадто теплих місцях, оскільки це може скоротити термін її зберігання та вплинути на якість.

Основні поради для уникнення помилок:

- Контроль температури: Зберігайте картоплю при температурі від 4 до 10 градусів Цельсія.

- Регулювання вологості: Уникати вологих приміщень, щоб запобігти гниттю.

- Вибір упаковки: Використовуйте дихаючі матеріали, такі як мішки з натуральних волокон.

- Перевірка стану: Регулярно оглядайте картоплю на наявність пошкоджень або гнилі.

Дотримуючись цих простих, але ефективних порад, ви зможете значно продовжити термін зберігання картоплі та насолоджуватися її смаком протягом тривалого часу.

*Джерело: [www.landlord.ua](http://www.landlord.ua)*



## IV Міжнародна конференція **Добрива України**

12-13 вересня 2024, Львів, Україна

*Джерело: [www.fert-ua.com](http://www.fert-ua.com)*





### Стан посівів сільськогосподарських культур та метеорологічна ситуація у Львівській області на 04 вересня

У період з 29 серпня до 4 вересня продовжувала утримуватися суха погода з високим температурним режимом. Середньодобові температури повітря знаходилися в межах 21,2–23,4 °С і на 5,9–7,6 °С перевищували кліматичний показник (15,8 °С у III декаді серпня та 15,3 °С – I декаді вересня). Максимальна температура сягала позначки 31,7 °С (31 серпня), мінімальна не опускалася нижче ніж 14,8 °С (2 вересня). Опади відсутні.

У III декаді серпня середньодобова температура повітря дорівнювала 21,9 °С, що вище за норму на 6,1 °С, за місяць вона становила 20,9 °С за норми 16,9 °С, опадів випало відповідно 5,1 мм (21 % від норми) та 77,5 мм (95 %).

*Стан посівів.* На 3.вересня рослини сої за сівби 30 квітня (сівозміна відділу технологій у рослинництві) є у фазі 81 ВВСН (сорт Титан) і 88 ВВСН (сорт Моцарт).

На посівах області закінчують збирання ранніх та розпочали – пізніх сільськогосподарських культур. Згідно з оперативною інформацією на 03 вересня зібрано вівса (всі категорії господарств) на площі 12,2 тис. га (99,7% площ), намолочено 35,9 тис. т, урожайність 2,93 т/га, гречки – 0,5 тис. га (13,5 %), 1,0 тис. т, 1,98 т/га, ріпаку ярого – 1,472 тис. га (99,0 %), 4,304 тис. т, 2,92 т/га, соняшнику – 1,7 тис. га (7,2 %), 6,1 тис. т, 3,66 т/га, сої – 5,7 тис. га (4,1 %), 22,1 тис. т, 3,85 т/га, викопано картоплі – 21,4 тис. га (21,4 %), 320,4 тис. т, 15,00 т/га, буряку цукрового – 0,6 тис. га (3,9 %), 45,0 тис. т, 75,00 т/га.

Агроформування області розпочали сівбу озимих зернових культур. На 03.09 засіяно (всі категорії господарств) 6,6 тис. га, що становить 3,8 % від прогнозу, зокрема пшениці озимої 5,4 тис. га (3,6 %), ячменю озимого 1,1 тис. га (6,5 %), закінчують сівбу ріпаку озимого – 44,4 тис. га (90,0 %).

Незначні опади в III декаді серпня не вплинули на поповнення запасів продуктивної вологи ґрунту, що стримує посівну кампанію в агропідприємствах області. В посівному горизонті відзначаємо її дефіцит. Якщо під час сівби в орному шарі ґрунту кількість продуктивної вологи дорівнює 5 мм, то рослини озимих зернових не дають сходів; 10 мм – сходи з'являються частково і стають зрідженими; 11–20 мм – умови для появи сходів задовільні; понад 20 мм – завжди з'являються дружні сходи.

*Джерело: Інститут сільського господарства Карпатського регіону НААН*



## **У вересні на Львівщині відбудуться земельні аукціони**

Земельні електронні аукціони з продажу прав оренди земельних ділянок сільськогосподарського призначення комунальної форми власності відбудуться *09 вересня 2024 року*.

Пропоновані ділянки знаходяться на території:

Глинянська територіальна громада (за межами населеного пункту) Львівського району для іншого сільськогосподарського призначення:

площа ділянки – 5,68 га, стартовий розмір річної плати – 15443,69 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/uopevw>

Белзька міська рада (за межами населеного пункту) Червоноградського району для ведення товарного сільськогосподарського виробництва:

-площа ділянки – 5,92 га, стартовий розмір річної плати – 18174,36 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/osfvjx>

-площа ділянки – 5,92 га, стартовий розмір річної плати – 14262,13 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/ycfafh>

-площа ділянки – 5,92 га, стартовий розмір річної плати – 19279,33 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/rmjglg>

-площа ділянки – 5,92 га, стартовий розмір річної плати – 33871,36 грн.

Детальніше за посиланням :<http://surl.li/puqtjr>

-площа ділянки – 5,92 га, стартовий розмір річної плати – 25856,55 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/qgfoad>

*Кінцевий строк подання цінових пропозицій – до 20:00 год. 08 вересня 2024 року.*

*Джерело: Департамент агропромислового розвитку Львівської ОДА*



## У вересні на Львівщині відбудуться земельні аукціони

Земельні електронні аукціони з продажу прав оренди земельних ділянок сільськогосподарського призначення комунальної форми власності відбудуться *10 вересня 2024 року*.

Пропоновані ділянки знаходяться на території:

Кам'янка-Бузької територіальної громади (за межами населеного пункту) Львівського району для ведення фермерського господарства:

- площа ділянки – 6 га, стартовий розмір річної плати – 23737,69 грн.

Детальніше за посиланням: <http://surl.li/boraxe>

*Кінцевий строк подання цінових пропозицій – до 20:00 год. 09 вересня 2024 року.*

*Джерело: Департамент агропромислового розвитку Львівської ОДА*

350 учасників

11–12 грудня

Міжнародний практичний форум

# «ВЛАСНИЙ ЕЛЕВАТОР»

Реєструйся

м. ЛЬВІВ

Джерело: [www.agrotimes.ua](http://www.agrotimes.ua)



## 14-15 вересня відбудеться другий практичний семінар осіннього циклу заходів для пасічників України

Українська школа промислового бджільництва за підтримки Програми USAID «Конкурентоспроможна економіка України» 14-15 вересня проводять другий практичний семінар осіннього циклу заходів.

Про це повідомили в компанії «Пасіка 21», яка є засновником Школи.

Осінній цикл, на відміну від весняного теоретичного, присвячений практичним аспектам кочового медового промислового бджільництва. У його заходах беруть участь понад 20 власників комерційних бджільницьких господарств, націлених на сталий розвиток бізнесу.

Матеріал циклу розбито на два дводенні семінари. Перший присвячений інфраструктурі промислового бджільницького господарства й обладнанню. Другий акцентує увагу на технологіях роботи з бджолами в промисловому масштабі, економічних і бізнес-основах кочового медового промислового бджільництва. Розглядатимуться питання планування й бюджетування, схеми продажу продукції.

Завдяки заходам і консультаціям фахівців Школи, учасники зможуть вибудувати стратегію розвитку свого бізнесу, а також отримати матеріали для його бізнес-планування й економічного обґрунтування розвитку.

Детальна інформація для реєстрації за наступним посиланням:  
<https://pasika21.com/navchannya/ukrayinska-shkola-promyslovogo-bdzhilnytstva-zakhody-sezonu-2024.html>

*Джерело: Програма USAID “Конкурентоспроможна економіка України”*

#### РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ ВИДАННЯ:

**МУЗИКА П.М.** – ГО “ЛЬВІВСЬКА АГРАРНА ПАЛАТА” (ГОЛОВА РЕДКОЛЕГІЇ); **СТЕФАНИШИН І.М.** – ТОВ “РСР “ШУВАР” (ЗАСТ. ГОЛОВИ РЕДКОЛЕГІЇ); **ВУЙЦИК І.М.** – ГО “ЛЬВІВСЬКА АГРАРНА ПАЛАТА”; **ГОНЧАРЕНКО Л.В.** – ДЕПАРТАМЕНТ АГРОПРОМИСЛОВОГО РОЗВИТКУ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ; **СОЛОМОНКО Д.О.** – ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО (ВИПУСКОВИЙ РЕДАКТОР).

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: М. ЛЬВІВ, ВУЛ. ЗАЛІЗНИЧНА, 16, 2-Й ПОВ., ТЕЛ./Ф. +38 (032) 294-84-03, +38(067) 803-60-32. ПЕРІОДИЧНІСТЬ ВИДАННЯ: ДВА РАЗИ НА МІСЯЦЬ .

ПОБАЖАННЯ ТА ЗАУВАЖЕННЯ ДО ЗМІСТУ ЕЛЕКТРОННОГО ІНФОРМАЦІЙНОГО БЮЛЕТЕНЯ «ВІСНИК АГРОФОРУМ» ПРОСИМО НАДСИЛАТИ НА E-MAIL:

LVIVAGRI@GMAIL.COM