

**Пам'ятка щодо заготівлі ягід калини звичайної (*Viburnum opulus*) в
_____ надлісництві філії «Подільський лісовий офіс»
ДП «Ліси України»**



Ця Пам'ятка роз'яснює порядок, методику та обмеження заготівлі ягід калини звичайної (*Viburnum opulus*) – чагарнику родини Адоксові (Adoxaceae), раніше відносили до Жимолостевих) – у межах лісового фонду _____ надлісництва філії «Подільський лісовий офіс» ДП «Ліси України» (далі – Надлісництво).

Викладена у цій Пам'ятці інформація поширюється як на заготівлю для власного споживання громадянами, так і на промислову заготівлю суб'єктами господарювання на підставі спеціального дозволу.

Пам'ятка розроблена відповідно до Порядку заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних лісових користувань в лісах України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 23 квітня 1996 року №449 (далі – Порядок).

Відповідно до **статей 72-73 Лісового кодексу України**, заготівля дикорослих ягід без заподіяння шкоди лісу належить до побічних лісових користувань. Вимоги до здійснення побічних лісових користувань визначені Порядком, пункт 6 якого прямо встановлює загальний принцип, покладений в основу цієї Пам'ятки: «*Заготівля другорядних лісових матеріалів і побічні лісові користування повинні здійснюватися способами та у терміни, що виключають можливість заподіяння шкоди лісу*».

Правовий режим заготівлі диференційований залежно від мети:

- **Збір для власного споживання** громадянами є загальним використанням лісових ресурсів і здійснюється безкоштовно, без спеціального дозволу;

- **Промислова (комерційна) заготівля** належить до спеціального використання лісових ресурсів, здійснюється за плату на підставі спеціального дозволу – **лісового квитка**, порядок видачі якого визначений постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2007 р. № 761 «Про врегулювання питань щодо спеціального використання лісових ресурсів», із зазначенням обсягів, строків і місць заготівлі та сплатою рентної плати.

Пункт 19 Порядку встановлює, що обсяги щорічних заготівель встановлюються постійними лісокористувачами **на підставі матеріалів лісовпорядкування** – тобто заготівля ягід на конкретній ділянці має бути узгоджена з наявними лісотаксаційними даними про ресурсну базу цієї ділянки, а не призначатися довільно.

Калина звичайна – багаторічний, добре розгалужений чагарник заввишки зазвичай 1,5–4 м, з гладенькою сірувато-бурою корою та супротивно розташованими трилопатовими листками, зовні дещо подібними до кленових.

Суцвіття калини – характерні щитоподібні грона, у яких крайові квітки великі, білі, безплідні (виконують виключно приваблюючу для запилювачів функцію), тоді як дрібніші центральні квітки – двостатеві. Цвітіння припадає на травень-червень. Плоди – яскраво-червоні соковиті кістянки, зібрані у щільні грона, дозрівають наприкінці літа й здатні тривалий час утримуватися на кущі, не осипаючись, аж до глибокої осені.

Сирі, свіжозібрані плоди калини мають терпкий, гірко-кислий смак і вважаються **слабко токсичними** через наявність сапонінових глікозидів і алкалоїду вібурніну – вживання значної кількості сирих плодів здатне спричинити нудоту й блювання. Це не гостра, небезпечна для життя токсичність, а помірна подразнювальна дія, яка **усувається термічною обробкою**. Варто зазначити, що смакові якості плодів калини помітно поліпшуються після впливу перших приморозків – терпкість і гіркота знижуються.

Плоди заготовлюються способом зрізання цілих грон (щитків) секатором чи ножицями, а не обриванням поштучно, – це і практичніше (грона калини тримаються на кущі досить міцно), і менш травматичне для тонких плодоносних гілочок порівняно з силовим обриванням. За можливості грона зрізають після настання перших приморозків, коли плоди набувають характерного, менш терпкого смаку.

Квіткові бруньки калини закладаються на пагонах попереднього року, тому агресивна обрізка чи пошкодження молодих гілок під час збору знижує врожайність наступного сезону – зрізати варто лише самі грона, уникаючи пошкодження прилеглих пагонів.

Варто зазначити, що плоди калини є важливим зимовим кормом для птахів, тому частину грон на кущі рекомендується залишати незібраними.

Заготівля здійснюється з дотриманням загальних вимог охорони праці, встановлених внутрішніми регламентами Надлісництва.

Обсяги заготовленої продукції в межах промислової заготівлі фіксуються відповідно до умов виданого лісового квитка. Факти виявлення нетипово низької чи високої продуктивності конкретних ділянок, а також

ознак деградації місцезростань доводяться заготівельниками до відома лісничого для врахування під час наступного планування обсягів заготівлі.

Калина – не просто чагарник наших лісів і водночас, мабуть, найоспіваніший символ України – важко знайти рослину, оспівану в стількох піснях і вплетену в стільки вінків. Але навіть найрідніша ягода вимагає правильного поводження – сирі плоди калини мають терпкий смак не просто так – у сирому вигляді вони можуть викликати нудоту, якщо з'їсти їх забагато. Тому калина – це той рідкісний дарунок лісу, який розкриває себе повністю лише після переробки – у варенні, соку чи наливці гіркота йде геть, а користь залишається.

Не забувайте й народну мудрість – почекайте перших приморозків – вони природно пом'якшують смак ягід, і збирати калину пізньої осені й приємніше, і смачніше. А зрізаючи грона, бережіть тоненькі гілочки поруч – саме на них наступного року з'явиться новий врожай.

І ще один добрий звичай – залишайте частину стиглих ягід на куці – для лісових мешканців, для яких ці ягоди є природним кормом. Ліс щедрий до тих, хто ділиться з ним у відповідь.

Бережіть калинові куці нашого краю так само дбайливо, як ми з вами бережемо українську пісню про них, – і нехай червоні грона щороку прикрашають і наші ліси, і наші оселі.