



молочная сфера

3 (58) 2016

Депутаты Госдумы, принявшие поправки к Закону о торговле на своем последнем заседании в июне 2016 года, обещают, что расходы российских производителей на продвижение своей продукции должны снизиться, а освободившуюся сумму они смогут инвестировать в развитие бизнеса, а не нести необоснованные затраты на бонусы.

6



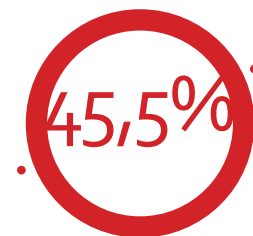
12

Андрей Даниленко, председатель правления СОЮЗМОЛОКО: «Закон о торговле теоретически не может учесть все нюансы, поэтому всегда найдутся способы обойти этот контроль государства».



22

Ежегодно в Республике Башкортостан перерабатывается порядка 650–700 тыс. тонн сырого молока. Вместе с тем мощности предприятий позволяют перерабатывать более 1 млн тонн сырья (уровень загрузки мощностей составляет 65–70%).



Официальная статистика говорит нам о том, что в 2015 году объем производства молока в России составил 302 781 тыс. тонн, причем 45,5% (или 14 млн тонн) было произведено в секторе личных подсобных хозяйств.



Международная конференция

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ

МАСЛА И ЖИРЫ

27–28 октября 2016

Санкт-Петербург, Original Sokos
Hotel Olympia Garden

В РАМКАХ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ФОРУМА:

Пленарные заседания / Дискуссионные панели с авторитетными экспертами отрасли / Бизнес-бранчи с компаниями – ведущими игроками агорынка / Специализированная профессиональная выставка.



Организатор конференции:
Издательский Дом «Сфера»
+7 812 702 36 30

Сайт конференции:
sfm.events

Комплексные решения для и переработки молока

Организация нового и реконструкция существующего



Производство молока:

- Доильное оборудование;
- Оборудование для охлаждения молока на ферме;
- Оснащение коровника;
- Оборудование для кормления КРС;
- Навозоудаление;
- Программное обеспечение для менеджмента на ферме;
- Средства для CIP промывки;
- Гигиена животных;
- Сопутствующие товары.



Переработка молока:

- Автоматизированные системы управления технологическими процессами;
- Системы дозирования и смешивания;
- Теплообменное оборудование;
- Установки сушки;
- Системы мембранной фильтрации;
- Установки пастеризации, сепарации, гомогенизации, стерилизации;
- Клапаны и насосы;
- Станции CIP-мойки.

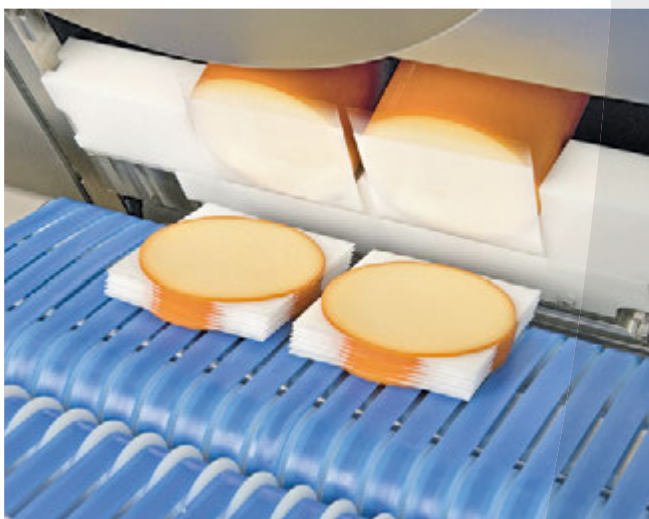
производства

предприятия



Охлаждение молока на молокозаводах:

- Поршневые и винтовые холодильные агрегаты;
- Холодильные машины для охлаждения жидкости;
- Холодильные установки;
- Системы оптимизации работы существующих WУстановок (повышение надежности и энергоэффективности);
- Оригинальные запасные части.



Оборудование для нарезки и упаковки:

- Высокоточные промышленные слайсеры различной модификации;
- Различные виды нарезки и укладки;
- Термоформовочное оборудование;
- Вертикальная упаковка;
- Инновационные решения для линий розлива молока и жидких молочных продуктов.

Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6а.
Т: (495) 787-20-20, ф: (495) 787-20-12, sales.russia@gea.com



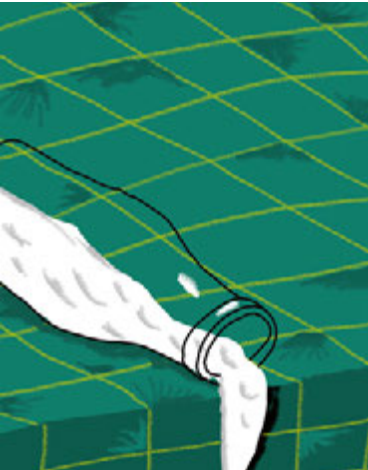
ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
www.efko.ru



содержание

тема номера	6
Владимир Жириновский: «Мы не должны мешать людям работать»	8
регионы	Молочные реки Башкортостана 22



В. Жириновский: «Наши собственные производители не могут сбыть продукты, а полки крупных магазинов завалены импортными продуктами или товарами огромных международных корпораций, чья прибыль уходит за границу. Это все приводит к росту цен и отсутствию качественных, свежих товаров – одни полуфабрикаты».

8

тема номера	Новые правила торговли: ограничения вместо диалога и ответственности? 6	регионы	Молочные реки Башкортостана 22
	Владимир Жириновский: «Мы не должны мешать людям работать» 8	отрасль /оборудование	Линии для навешивания KARL SCHNELL – полная автоматизация, гибкость, эффективность. 27
тема номера /мнение экспертов	Поправки к Закону о торговле приняли, но проблемы остались 10	отрасль /события и факты	Новости 28
	Российская молочная продукция качественная, вред пальмового масла не доказан, а принятые поправки к Закону о торговле могут усложнить жизнь производителям и торговым сетям 12		Международная конференция ЕАЭС по производству и переработке молока 29
отрасль /аналитика	Российская молочная отрасль: контуры настоящего и будущего 14	производство /в мире	АПК призвали выходить на экспортные рынки 30
инфографика	Цена на сырое молоко 16	деловой завтрак	Махамаджон Худаяров: «Эмбарго открывает двери узбекской молочной продукции на российский рынок» 32
отрасль /Евразийский союз	Рынок молока ЕАЭС: проблемы и перспективы 18		Павел Розенфельд – человек со стальными нервами 34
		производство /ингредиенты	Отсутствие качественного сырого молока компенсируют ингредиенты 36



*Ваш ассистент
в переработке молока*

**Широкий ассортимент сухих лиофилизированных
и глубокомороженных заквасочных культур прямого внесения
ТМ «Лактина» для производства всего спектра молочных продуктов**

Преимущества заквасочных культур «Лактина»

- Стабильная работа заквасочных культур в сырье низкого качества
- Учет индивидуальных условий производства, ассортимента и технологии вырабатываемых продуктов
- Устойчивость к ингибиторам
- Устойчивое минимальное постокисление
- Стабильная работа на сырье с заменой молочного жира (до 100%)
- Отсутствие ГМО, соблюдение всех норм и стандартов производства
- Высокая фагоустойчивость, предусмотрена ротация по ассортименту и по партиям с целью предотвращения поражения культур бактериофагами
- Удобная расфасовка, простота использования и хранения

Россия, г. Москва
тел. +7 495 984 73 81
e-mail: milk@ekokom.ru

Украина, г. Днепропетровск
тел. +38 056 371 26 36
e-mail: milk@ekokom.com

Беларусь, г. Минск
тел. + 37 517 270 65 83
e-mail: milk@ekokom.by

содержание

деловой завтрак
«АНТЕС» на службе у сыроваров
качество и безопасность

34

38

Берешь пломбир, а в нем-растительный жир! 54



Павел Розенфельд: «Успехи мотивируют на решительные шаги. Помимо динамичных результатов, источником развития для меня являются амбициозные и смелые задачи».

34

производство
/ингредиенты

«АНТЕС» на службе у сыроваров 38

Функциональное решение для производства молочной продукции: Nutrilac 40

Инновационные решения ГК «ЭФКО» для производства мороженого с заменителем молочного жира 42

женские правила

Светлана Данилина: «Искусство руководителя – находить подход к каждому человеку» 44

производство
/спортивное питание

Попробуй спорт на вкус 47

производство
/ветеринария

Криптоспоридиоз – последствия и профилактика 48

производство
/качество и безопасность

Берешь пломбир, а в нем – растительный жир! 54

выставки, форумы, конференции

Весь мир молочной продукции на WorldFood Moscow 2016 54

молочная сфера

№3 (58) 2016

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, масложировой промышленности.

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).

Свидетельство о регистрации ПИ №ФС77-46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА от 31.08.2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Менеджер
по административным вопросам:
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Светлана Клепикова
s.klepikova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анна Писанова

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор:
Галина Матвеева

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 4 раза в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе. Материалы, отмеченные значком **МС**, являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 17.08.16. Тираж: 3 000 экз.



ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫЙ БИЗНЕС
 МЕЖДУНАРОДНЫЕ КОНКУРСЫ И СОРЕВНОВАНИЯ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ
 ПОСЛЕДНИЕ ТЕНДЕНЦИИ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
 НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
 ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ
 НОВЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ

Gambarini & Muti

САМАЯ СЛАДКАЯ ВЫСТАВКА В МИРЕ

38-й Международный
салон непромышленного
производства мороженого,
хлебобулочных и кондитерских
изделий и кофе

21-25.01.2017
РИМИНИ, ИТАЛИЯ

В сотрудничестве с:



1926 2016

SIGEP



Искусство итальянского вкуса в мире

www.sigep.it



SIGEP + A.B. TECH EXPO = ИСКУССТВО И ТЕХНОЛОГИИ



Организаторы:

Rimini Fiera
business space

Для получения дополнительной информации и бесплатной VIP CARD Вы можете обращаться в Московский офис ИРТП к Ольге Зорихиной (тел. +7 (495) 9896816 доб. 111, ccir.eventi@mosca.ru) или в Миланский офис ИРТП к Ирине Назаровой (тел. +39 02 86995240, irina.nazarova@ccir.it)



Тема номера

Новые правила торговли: ограничения вместо диалога и ответственности?



Автор:
Светлана Клепикова

Иллюстрация: Тимофей Яркобелок



Широкое применение в производстве различных стабилизаторов и замена основных молочных составляющих жира и белка отразилось в огромном количестве фальсифицированной продукции. В условиях эмбарго переработчикам стало не выгодно производить и реализовывать качественную молочную продукцию.

При покупке молочной продукции потребителям следует обращать внимание на наименование товара в соответствии с требованиями молочного техрегламента, наименование и местонахождение производителя данной продукции, товарный знак производителя, массу нетто, срок годности.

Итак, правила розничной торговли ужесточены поправками к закону о торговле. Во взаимоотношения «торговая сеть – производитель – поставщик продукции» внесены корректировки: за дополнительные услуги, оказываемые ритейлерами, такие как продвижение товара (например, предоставление лучших полок в магазине или другие рекламные услуги), бонус должен составлять не более 5% (ранее – 10%). Ограничены и обязательные сроки оплаты продукции. Так, товары со сроком годности менее 10 дней должны оплачиваться поставщику не позднее чем через восемь рабочих дней со дня их получения; а товары со сроком годности 30 дней и весь алкоголь – не позднее чем через 40 календарных дней со дня поставки.

Депутаты Госдумы, принявшие поправки к закону на своем последнем заседании в июне 2016 года, обещают, что расходы российских производителей на продвижение своей продукции должны снизиться, а освободившуюся сумму смогут инвестировать в развитие бизнеса, а не нести необоснованные затраты на бонусы. Да и цена на продукты питания, по мнению депутатов, должна уменьшиться. «Для нас очень важно, что сегодня мы принимаем решения, которые запрещают любые дискриминационные практики и поборы с наших производителей и которые устанавливают справедли-

вые отношения между торговыми сетями и нашими производителями», – считает Ирина Яровая, один из авторов поправок (ист.: «РГ»).

Однако, по мнению экспертов, принятые поправки не способствуют облегчению работы малых и средних форматов торговли. Так, Андрей Даниленко, председатель правления СОЮЗМОЛОКО, считает, что в сфере регулирования торговой деятельности необходим диалог поставщика и сети, а не жесткие ограничения со стороны властей.

В том, что принятые поправки будут эффективны, сомневается и большая

часть респондентов, опрошенных сотрудниками ЦСП «Платформа» в различных регионах России. Опрос среди населения проводился с 5 по 10 июля 2016 года. В ходе исследования респондентам было предложено высказать мнение о влиянии принятых поправок на цены на продукты и их качество. 72% считают, что изменения в законодательстве не окажут заметного влияния на динамику цен, при этом 39% указывают на то, что цены зависят от других факторов, не связанных с законодательной сферой.

65% опрошенных полагают, что поправки в Закон о торговле также не смогут повлиять на качество продукции. В позитивном влиянии изменений законодательства на динамику цен уверены всего 17%. В том, что качество улучшится, не сомневаются 26% респондентов. При этом снижение цен и улучшение качества ждут всего 10% респондентов.

Не уверен в эффективности принятых поправок и Андрей Трифанов, директор АНО ДПО «Институт молока». По его словам, принятие данных поправок не приведет к снижению стоимости продуктов питания и тем более не повлияет на их качество, поскольку изменения не предусматривают повышение контроля качества или принуждение к соблюдению технологических и технических регламентов. «А без ужесточения контроля, без ответственности за поставляемую и продаваемую продукцию, без последствий для недобросовестных поставщиков или продавцов, без изменения тех же регламентов говорить о качестве продукции не приходится», – уверен Трифанов.

Возникает резонный вопрос: для ко-го такие правила торговли будут полезными? **МС**



Гость:
Владимир
Жириновский,
председатель
Либерально-
демократической партии
России, руководитель
фракции ЛДПР
в Госдуме VI созыва



Беседовала:
Светлана Клепикова



Государственная Дума VI созыва завершила свою работу 24 июня, приняв во втором и третьем чтении так называемый пакет Яровой, вызвавший бурное обсуждение в СМИ и социальных сетях. Обсуждая «антитеррористические» поправки, как-то совсем незаметными оказались несколько важных документов: запрет ГМО в России и ужесточение правил розничной торговли. Торговым сетям ограничили один из источников заработка, запретив брать с поставщиков продукции более 5% от стоимости товара за «дополнительные услуги». Смогут ли принятые поправки облегчить жизнь российских производителей и станут ли доступнее полки крупных торговых сетей для товаров мелких фермерских хозяйств? На эти вопросы «Молочной сфере» отвечает **Владимир Вольфович Жириновский, председатель Либерально-демократической партии России, руководитель фракции ЛДПР в ГД VI созыва.**

Фото:
Андрис Мат,
пресс-служба ЛДПР

Владимир Вольфович
Жириновский:
«Мы не должны
мешать людям
работать»

– Владимир Вольфович, принятые на последнем заседании Госдумой VI созыва поправки к закону о торговле, ограничивающие бонусы торговым сетям и сроки оплаты поставленных товаров, предполагают защитить отечественного производителя и привести к снижению цен на продукцию. Насколько сегодня актуально принятие этих поправок?

– Фермеры, небольшие региональные производители продуктов питания буквально стонут из-за того, какие трудности испытывают с продажей своих товаров. Рынки закрываются, а торговые сети, которые вытесняют небольшие магазинчики, требуют за возможность расположить свои товары на полке огромные бонусы. В итоге наши собственные производители не могут сбыть про-



Нужно дальше упрощать им жизнь: оставить в покое рынки, в сезон разрешить продавать свои овощи-фрукты прямо с машин, чтобы ничего не пропадало.

Не менее 70% полок в крупных сетевых магазинах отводить отечественным, местным производителям. Это гарантирует спрос на их товары и стимулирует импортозамещение.



дукты, а полки крупных магазинов завалены импортными продуктами или товарами огромных международных корпораций, чья прибыль уходит за границу. Это все приводит к росту цен и отсутствию качественных свежих товаров – одни полуфабрикаты. Ведь мясо с небольшой скотобойни или овощи с местных грядок точно будут и свежее, и вкуснее, и дешевле, чем привезенные за тридевять земель замороженные аналоги. Так что малый бизнес будет доволен тем, что хоть немного ему упростили возможность продать товары через крупные сети. Но нужно дальше упрощать им жизнь: оставить в покое рынки, в сезон разрешить продавать свои овощи-фрукты прямо с машин, чтобы ничего не пропадало.

– Все ли пункты закона устраивают поставщиков продукции, и с чем не согласны торговые сети?

– Очевидно, что торговые сети заинтересованы в максимальной прибыли, их не так заботит благополучие покупателей. Но это не значит, что мы должны им потакать. Мы народные избранники и защищаем интересы простых людей, которые хотят видеть на прилавках дешевые и качественные продукты.

– Как вы думаете, какие еще поправки стоит внести в закон, чтобы

Наши
собственные
производители
не могут сбыть
продукты,
а полки крупных
магазинов
завалены
импортными
продуктами
или товарами
огромных
международных
корпораций, чья
прибыль уходит
за границу. Это
все приводит
к росту цен
и отсутствию
качественных
свежих
товаров – одни
полуфабрикаты.



облегчить поставку продукции российских производителей в крупные торговые сети?

– Фракция ЛДПР предлагает ввести квоту: не менее 70% полок в крупных сетевых магазинах отводить отечественным местным производителям. Это гарантирует спрос на их товары и стимулирует импортозамещение. Россия – это аграрная страна, большую часть продуктов мы можем производить сами, да еще и полмира излишками кормить можем. Зачем искусственно ограничивать наших фермеров?

– Как вы считаете, развитие сети небольших фермерских магазинов сможет конкурировать с крупными игроками рынка?

– Вопрос в том, в чем конкурировать. Если речь о продаже продуктов, которые нужны каждый день (молоко, хлеб, бакалея, мясо), все это проще и дешевле покупать на рынке или в небольшом местном магазинчике, который держит местный же производитель. В отдельных случаях такие товары могут быть даже дороже, чем в большом супермаркете, но люди все равно их будут покупать, потому что они свежее, вкуснее и полезнее. В Европе и США сейчас активно развивают производство именно фермерских, натуральных продуктов, на которые большой спрос. Так и у нас будет, главное – не мешать людям работать. **МС**



Беседовала:
Светлана Клепикова

Поправки к Закону о торговле приняли, но проблемы остались



Гость:
Юрий Алексеевич Борисов,
директор по развитию
АКОРТ

– Юрий Алексеевич, поправки к закону о торговле разрабатывались долгое время, неоднократно отправлялись на доработку и согласование с участниками продовольственного рынка. Наконец-то они рассмотрены и приняты Госдумой. Как вы считаете, принятие данных поправок каким образом скажется на прибыли торговых сетей? Понесут ли убытки торговые сети?

– Пока наибольшим убытком, и не только торговли, но и всех участников продовольственного рынка, стала неопределенность, внесенная в систему сложившихся на продовольственном рынке отношений поспешным принятием плохо сконструированных и непродуманных поправок в Закон о торговле. Продовольственный рынок нормально функционирует только в состоянии равновесия интересов поставщиков и торговых организаций. Должно пройти какое-то время, когда рынок найдет новое равновесное состояние.

И самым грустным результатом этой «реформы» может стать то, о чем предупреждали эксперты, – наибольшие ограничения для бизнеса получат малые и средние поставщики.

При подготовке к принятию поправок в Закон о торговле эксперты многократно обращали внимание законодателей на имеющуюся возможность прописать конкретные меры и формы поддержки малых и средних производителей. Однако законодатели проигнорировали эту возможность.

– То есть продукция мелких и средних фермеров может полностью исчезнуть с полок магазинов?

– Сегодня эта продукция присутствует на полках магазинов всех форматов. Торговые сети, на самом деле, помимо простых закупок у малых и средних поставщиков, уже давно нашли и применяют удобный формат «магазин в магазине», который позволяет фермерам торговать своей продукцией в супермаркетах и предлагать тем самым покупателям более широкий ассортимент продукции.

При подготовке к принятию поправок в Закон о торговле эксперты многократно обращали внимание законодателей на имеющуюся возможность прописать конкретные меры и формы поддержки малых и средних производителей. Однако законодатели проигнорировали эту возможность.

Есть еще другая сторона вопроса: насколько малым и средним производителям комфортно работать с торговой сетью?

Крупная торговая сеть – это мощная товаропроводящая система, которая достигает максимальной эффективности при работе с крупными поставщиками стандартизированных продуктов питания. Пока что требования торговой сети по качеству продуктов, по их маркировке и упаковке, стабильности и масштабам поставок могут успешно выполнять только крупные состоявшиеся поставщики.

Если же малый или средний поставщик хочет разместить свою продукцию на полках торговой сети, то он сталкивается с необходимостью принятия «конвейерных» условий выполнения поставок и соблюдать эти условия. Стоит сказать, что эти условия диктуются потребителем, который, перефразируя Михаила Жванецкого,



Самым грустным результатом этой «реформы» может стать то, о чем предупреждали эксперты, – наибольшие ограничения для бизнеса получат малые и средние поставщики.

Когда торговля работает в условиях жесткой конкуренции, то, естественно, что требования по качеству и цене продукции и требования к выполнению обязательств по ее поставкам в торговлю транслируются и на поставщиков.

«желает приобрести клубнику в 9:00, а не в июне».

С этой точки зрения условия малоформатной торговли представляются для малых и средних поставщиков зачастую более комфортными и выгодными, чем условия поставок в крупные сети.

– Как у вас складываются отношения с поставщиками? Это постоянные клиенты или вы периодически обновляете ассортимент, меняя поставщиков?

– Отношения торговли с поставщиками задаются потребителем. Там, где потребитель предъявляет повышенные требования к торговле в части цен, ассортимента и уровня обслуживания, конкуренция торговых сетей за потребителя ужесточается. Когда торговля работает в условиях жесткой конкуренции, то, естественно, что требования по качеству и цене продукции и требования к выполнению обязательств по ее поставкам в торговлю транслируются и на поставщиков. И на самом деле это хорошо, потому что понуждает поставщиков к активной работе над улучшением качества и изменением ассортимента продуктов, к внедрению новых прогрессивных технологий, которые позволяют поставщику уверенно чувствовать себя на рынке. Для тех, кто не выдерживает условий конкуренции, остается два выхода – измениться или уйти с рынка.

– Как вы считаете, развитие сети небольших фермерских магазинов сможет конкурировать с крупными игроками рынка?

– Безусловно, магазины с фермерскими продуктами найдут своего покупа-

Единственным
способом снижения

цен является
уменьшение затрат
на производство
продовольствия или
издержек обращения.
И это снижение может
быть достигнуто при
очень высоком уровне
отечественного
производства
и уменьшении его
зависимости от
поставок сырья,
семян, препаратов,
оборудования
и комплектующих
частей по импорту.

Второй шанс –
содействие
ускоренному
развитию
эффективных
торговых форматов –
упущен.

теля. Конкурировать с крупными игроками рынка такие магазины точно не смогут, но определенную нишу в потребительских предпочтениях, конечно, займут. Стоит обратить внимание на то, как естественным путем, без всяких усилий законодателей, малые форматы торговли вырастают вокруг крупных супер- и гипермаркетов. Особенно это заметно в крупных торговых центрах. Возникает симбиоз различных форматов торговли, и законы формирования этого симбиоза, к счастью, формируются потребителем.

– Вы как специалист, эксперт можете сказать, что принятые поправки приведут к снижению цен на продовольствие?

– При подготовке поправок такая задача не ставилась. Поэтому снижение цен представляется маловероятным. По сути, единственным способом снижения цен является уменьшение затрат на производство продовольствия или издержек обращения. И это снижение может быть достигнуто при очень высоком уровне отечественного производства и уменьшении его зависимости от поставок сырья, семян, препаратов, оборудования и комплектующих частей по импорту. Второй шанс – содействие ускоренному развитию эффективных торговых форматов – упущен.

В дополнение к этому неперенным условием является высокий уровень конкуренции между производителями.

– Ну а на каком уровне останется качество продуктов питания?

– Качество продукции регулируется другими нормативными актами. А в отсутствии явного роста конкуренции между производителями вряд ли можно надеяться на его улучшение. **МС**



Гость:

Андрей Даниленко,

председатель правления
СОЮЗМОЛОКО,
руководитель Комитета по
агропромышленной политике
Общероссийской общественной
организации «Деловая Россия»



Беседовала:

Светлана Клепикова

Российская молочная продукция качественная, вред пальмового масла не доказан, а принятые поправки к Закону о торговле могут усложнить жизнь производителям и торговым сетям

В конце июня на официальном сайте

Россельхознадзора были опубликованы данные

о широком распространении в России различных
способов фальсификации молочной продукции,
в том числе с помощью «крахмала, мела, мыла, соды,
известки, борной или салициловой кислоты и даже
гипса». Эту тему подхватили российские СМИ.

Казалось, только ленивый не говорил о несъедобной
молочной продукции. За разъяснениями

мы обратились к председателю правления

Национального союза производителей молока

Андрею Львовичу Даниленко.

– Андрей Львович, Россельхознадзор обвинил российских молокопроизводителей в сплошном фальсификате и некачественной продукции. Неужели сегодня на нашем рынке не найти качественной молочной продукции?

– Министру сельского хозяйства Александру Ткачеву пришлось публично заявлять о том, что Россельхознадзор погорячился, и уточнять, что 90% молока и молочной продукции в России являются качественными.

Те же цифры называет Роспотребнадзор, который является контролирующим ведомством. В рамках обеспечения

надзора за соблюдением требований техрегламентов специалистами Роспотребнадзора проведено 1,5 млн исследований в 84 центрах гигиены и эпидемиологии. Все эти исследования доказывают, что голословные обвинения Россельхознадзора не имеют под собой никаких оснований.

– Еще совсем недавно многие чиновники во всех СМИ восхваляли полезность и ценность пальмового масла. Сегодня, как оказалось, пальмовое масло не столь полезно и даже вредно для здоровья человека. Сме-

на вектора означает ли, что здравый разум побеждает, или это смена лобби? Какова сегодня реальная ситуация в России с пальмовым маслом? Неужели оно настолько вредно, как пишут в СМИ?

– Роспотребнадзор неоднократно заявлял, что вред пальмового масла не доказан исследованиями. На сегодня с точки зрения законодательства существуют две категории молочных продуктов – молочные и молокосодержащие. В отношении обеих групп проводятся постоянные проверки качества и безопасности. Эти продукты не представляют угрозы жизни и здоровью граждан.

– На последнем заседании Госдумой был принят ряд законов, в том числе и поправки к закону о торговле, одна из которых запрещает торговым сетям брать с поставщиков больше 5% от стоимости товара за «дополнительные услуги». Скажите, согласовывались поправки с представителями молочной сферы, в том числе и с вами?

– Мы направляли свои комментарии к Закону о торговле. В целом мы придерживаемся позиции, что в сфере регулирования торговой деятельности необходим диалог поставщика и сети, а не жесткие ограничения со стороны властей.

СОЮЗМОЛОКО не считал целесообразным вводить жесткие ограничения в законопроект и предлагал работать через механизмы саморегулирования. Мы поддерживали законопроект в части исключения фальшмаркетинга.

Мы считаем, что существующие формы саморегулирования в отрасли показали свою успешность. Необходимо развивать и далее практики работы по Кодексу добросовестного поставщика, делать ее более публичной, рассказывать о проблемах сетей и поставщиков и искать выход в консенсусе. Сейчас нужны поправки в закон, что какая-то часть функций будет отдана СРО. На сегодняшний день все отдано в руки государства.

При этом закон о торговле теоретически не может учесть все нюансы, поэтому всегда найдутся способы обойти этот контроль государства. С саморегулированием такого происходить не будет, так как оно позволяет учитывать все нюансы и особенности каждого контракта.

Принятые поправки, по оценкам экспертов, не способствуют облегчению работы малых и средних форматов торговли. При этом переход на новый график работы в 10 дней будет тяжелым для всех. **МС**

22-25
НОЯБРЯ 2016

Россия | Краснодар
ул. Конгрессная, 1
ВКК «Экспоград Юг»

yugagro.org

23-я Международная ВЫСТАВКА

сельскохозяйственной техники,
оборудования и материалов
для производства и переработки
сельхозпродукции

 **ufi**
Approved
Event



ЮГАГРО



Организатор



КРАСНОДАРЭКСПО
в составе группы компаний ITE

+7 (861) 200-12-38, 200-12-34
yugagro@krasnodarexpo.ru

Стратегический
спонсор

CLAAS

Генеральный
спонсор



Генеральный
партнер

ROSTSELMASH

Официальный
партнер



российский аргумент защиты

Официальный
спонсор



Селекция Вашей прибыли

Спонсор
деловой программы



Спонсоры выставки





Автор:



Екатерина Захарова,
аналитик Центра изучения молочного
рынка ИА The DairyNews

Российская молочная отрасль: контуры настоящего и будущего

По официальным данным в 2015 году в России было произведено 302 781 тыс. тонн молока, из которых 45,5% (или 140 33,1 тыс. тонн) было произведено в секторе личных подсобных хозяйств, на долю крестьянских фермерских хозяйств пришлось 2034,7 тыс. тонн (6,61%), а сельхозпредприятия на- доили 147 13,3 тыс. тонн (47,8%).

Поголовье и надой

При этом поголовье КРС в России в 2015 году уменьшилось на 1,41% по сравнению с 2014 годом и составило 189 92 тыс. голов. По официальным данным в секторе ЛПХ сегодня содержится 8,3 тыс. голов КРС (43,7%), в КФХ – 2243,2 тыс. (11,81%) и в СХП – 8447,8 тыс. (44,48%).

Уменьшилось и число коров в 2015 году на 1,44% к уровню 2014 года. Их поголовье, по официальным данным, составляет 8408 тыс. голов. Так, на СПХ приходится 40,29% от общего количества, КФХ – 13,55%. Поголовье же коров в ЛПХ составляет 46% от общего поголовья страны. Данные статистики по поголовью и производству молока в ЛПХ вызывают сомнения. Стоит напомнить, что Федеральный закон от 7 июля 2003 года № 112-ФЗ «О личном подсобном хозяйстве» определяет личное подсобное хозяйство как форму непредпринимательской деятельности по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, направленной на удовлетворение личных потребностей. Реализация сельскохозяйственной продукции личными подсобными хозяйствами не рассматривается как предпринимательская деятельность и не подлежит контролю со стороны государственных органов. Но даже если допустить, что

молоко, произведенное в ЛПХ, реализуется на рынке, необходимо представлять объемы отгрузки молока, произведенного в данной категории хозяйств. Получить точную информацию относительно поставленных на рынок объемов молока, произведенного в личных подсобных хозяйствах, не представляется возможным, и поэтому учет данного показателя при оценке реальной ситуации на молочном рынке, на наш взгляд, является некорректным.

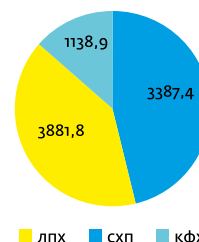
Если не принимать во внимание ЛПХ, мы увидим следующую картину: в 2015 году производство молока в РФ составило 16,7 млн. При этом наблюдается рост реального производства молока в стране, в 2015-м СХП увеличили производство на 2,5%, КФХ – на 6,3%. В КФХ в течение нескольких лет наблюдается тенденция наращивания производства молока.

Интересно сравнить нынешние показатели со статистикой молочной отрасли до 1990 года. Так, в 2015-м поголовье коров составляет около 21,5% от уровня 1987 года, а производство молока снизилось до –31% к 1987-му.

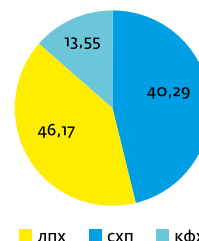
Несмотря на сокращение в 2015 году поголовья КРС, производство товарного молока по сравнению с предыдущим годом увеличилось на 2,93% и состави-

Поголовье коров в РФ в 2015 году составило 8408 тыс. голов (-1,44% к уровню 2014 года)

Поголовье коров в РФ (2015), тыс. голов



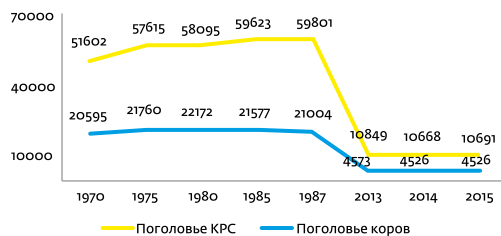
Поголовье коров в РФ (2015), %



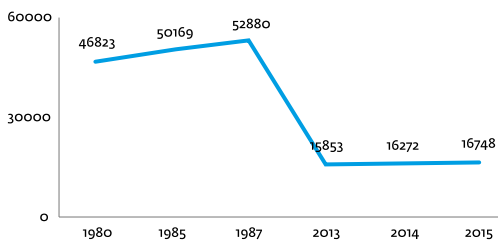
ло 16,7 млн тонн. При этом рост в секторе СХП составил 2,47%, в секторе КФХ и ИП – 6,36%.

Сегодня на одно сельхозпредприятие в России приходится в среднем 312 коров, на среднее КФХ – 46 коров. Получается, что одна корова кормит примерно 32 человека. А средний показатель производства молока на душу населения в России в 2015 году составил 114,4 кг в год или 313 граммов в сутки. Лидером в этом сегменте отрасли является Республика Удмуртия, где уровень производства молока на душу населения составил 412,57 кг в год.

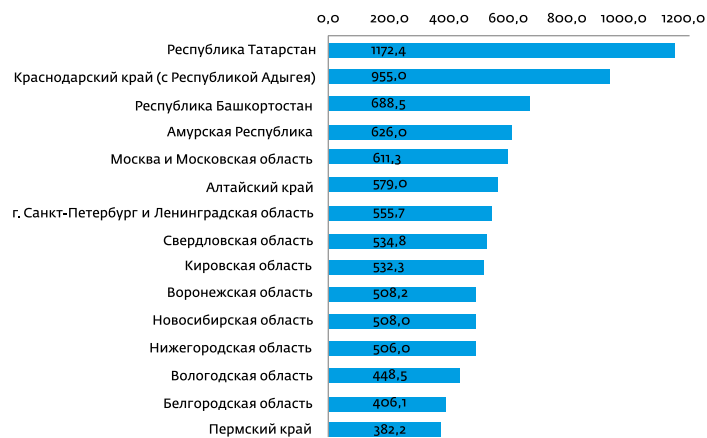
Поголовье КРС и коров в России (1970–2015), тыс. голов



Производство молока (1980–2015), тыс. тонн



Топ-15 регионов по производству товарного молока в 2015 году, тыс. тонн



Статистические цифры показывают рост производства молочной продукции, особенно в сегменте сыров и сырных продуктов. Однако при этом растет фальсификат на российском рынке.

В целом в России в 2015 году лидер по производству товарного молока – Республика Татарстан. СХП и КФХ республики произвели более 1 млн тонн молока. Высокие результаты по приросту производства товарного молока в 2015-м продемонстрировали кавказские республики (Ингушетия (+31,17% к уровню 2014-го), Чеченская Республика (+21,79%)), регионы Дальнего Востока.

В то же время во многих регионах страны наблюдается дефицит сырого молока. Так, в Московской области дефицит молока в 2015 году составил почти 4 млн тонн, в Ленинградской области – 1,6 млн тонн. К профицитным регионам с точки зрения обеспеченности молоком относятся Чувашская Республика, Белгородская, Воронежская области, Башкортостан и др. Лидером же среди профицитных регионов в 2015 году является Алтайский край, где профицит молока-сырья составил 378,6 тыс. тонн.

Цены и эмбарго

По данным IFCN, цена на молоко в России в среднем на 20% выше цен на мировом рынке. В 2015 году средняя цена за 1 кг сырого молока в России, по данным Росстата, составляла 2064,8 руб. за центнер (20,65 руб. за кг).

В то время как в ЕС средняя цена на сырое молоко в 2015-м была около 30,67 евро за центнер (2146,9 руб. за центнер, или 21,47 руб. за кг). Стоит отметить, что цены на сырое молоко в государствах –

членах ЕС существенно различаются. Самые низкие цены зафиксированы в странах Прибалтики. Так, в марте 2016 года цена на сырое молоко в Литве составила 20,41 евро за центнер.

В США, по данным USDA, средняя цена за центнер сырого молока составила 17,08 долл. (около 1043 руб. за центнер при среднегодовом курсе доллара 61,07 руб., или 10,43 руб. за кг).

До введения эмбарго импорт молока и молочной продукции в РФ составлял около 30% от производства данного вида продукции. При этом доля сыров и творога в импорте превышала 60%. Но уже в 2015-м ввоз этой продукции на территорию нашей страны упал на 36,5% к 2014 году, а импорт сливочного масла в 2015-м снизился на 29,5% к показателю 2014 года.

Сегодня конкуренцию российским молокопроизводителям составляют в основном их белорусские коллеги. Так, прирост поставок сыра из РБ в РФ в 2015-м вырос на 27,9% по сравнению с 2014 годом.

О ситуации с экспортом из РБ можно много говорить, о резком наращивании поставок, о реэкспорте, однако стоит также отметить, что валютная выручка от поставок продукции из РБ в Россию упала. Кроме того, белорусские компании осознают, что эмбарго не вечно, а производство молока в РФ будет расти, и зависимость белорусских поставщиков от российского

рынка (до 90% поставок) представляет собой серьезный вызов.

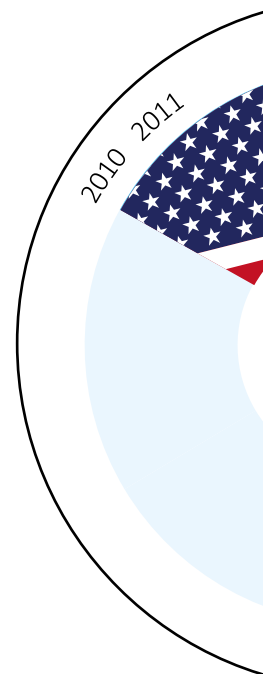
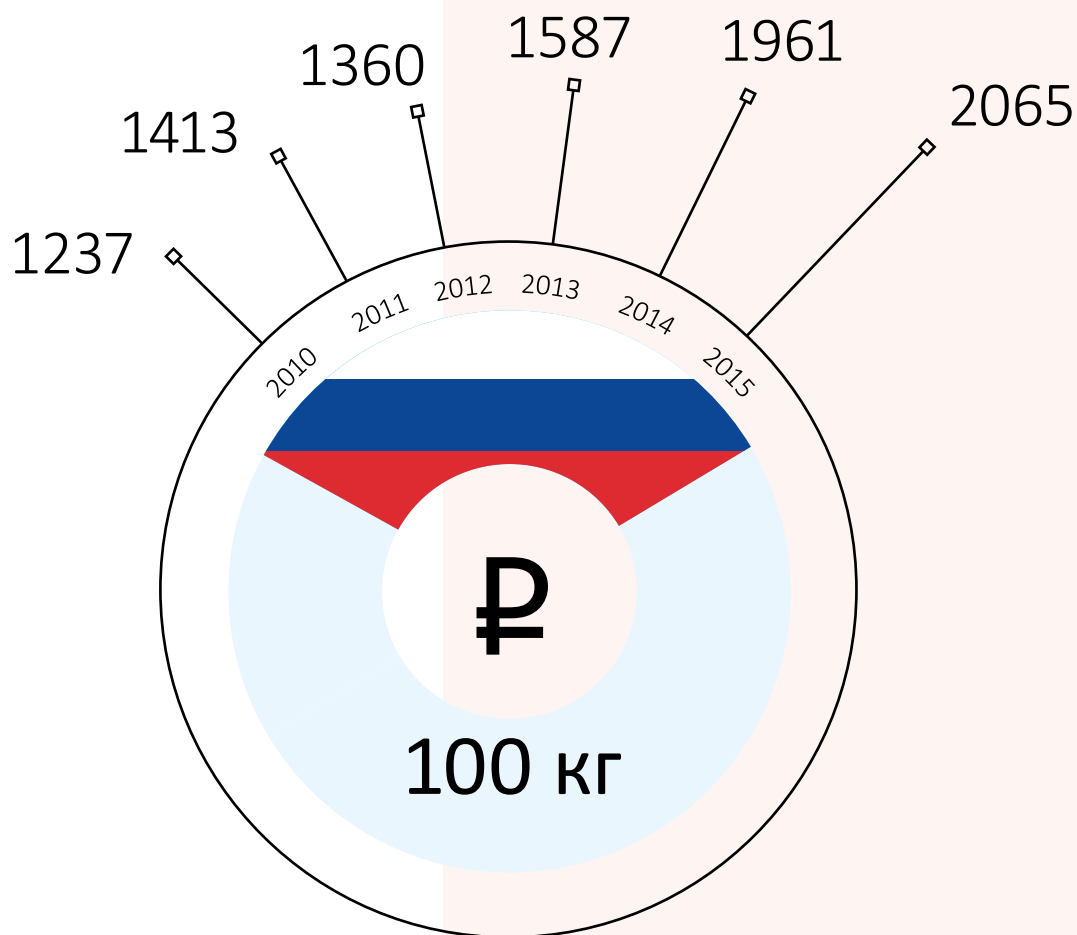
Сегодня уже смело можно подводить некоторые итоги эмбарго, благодаря которому увеличилось собственное производство творога на 8%, творожных продуктов – на 4,3%, масла сливочного – на 3,4%, сыров – на 18,5% и сырных продуктов – на 14,8%.

Статистические цифры показывают рост производства молочной продукции, особенно в сегменте сыров и сырных продуктов. Однако при этом растет фальсификат на российском рынке.

Если сравнивать объем производства молока в 1987 году с выпуском молочной продукции, производство в 1,3 раза превышало объем выпуска молочной продукции. В 2015-м наблюдается обратная ситуация, выпуск молочной продукции в 1,8 раза превышает объем производства товарного молока. В принципе использование немолочных компонентов для производства продукции не является проблемой, это нормальный процесс, позволяющий удешевить производство, что в условиях снижения покупательной способности населения является важным фактором, однако зачастую имеет место обман потребителя, когда молокосодержащие продукты маркируются как молочные. Это не может не отразиться на рынке, на конкурентоспособности честных производителей, на доверии потребителей к молочной продукции в целом. **МС**

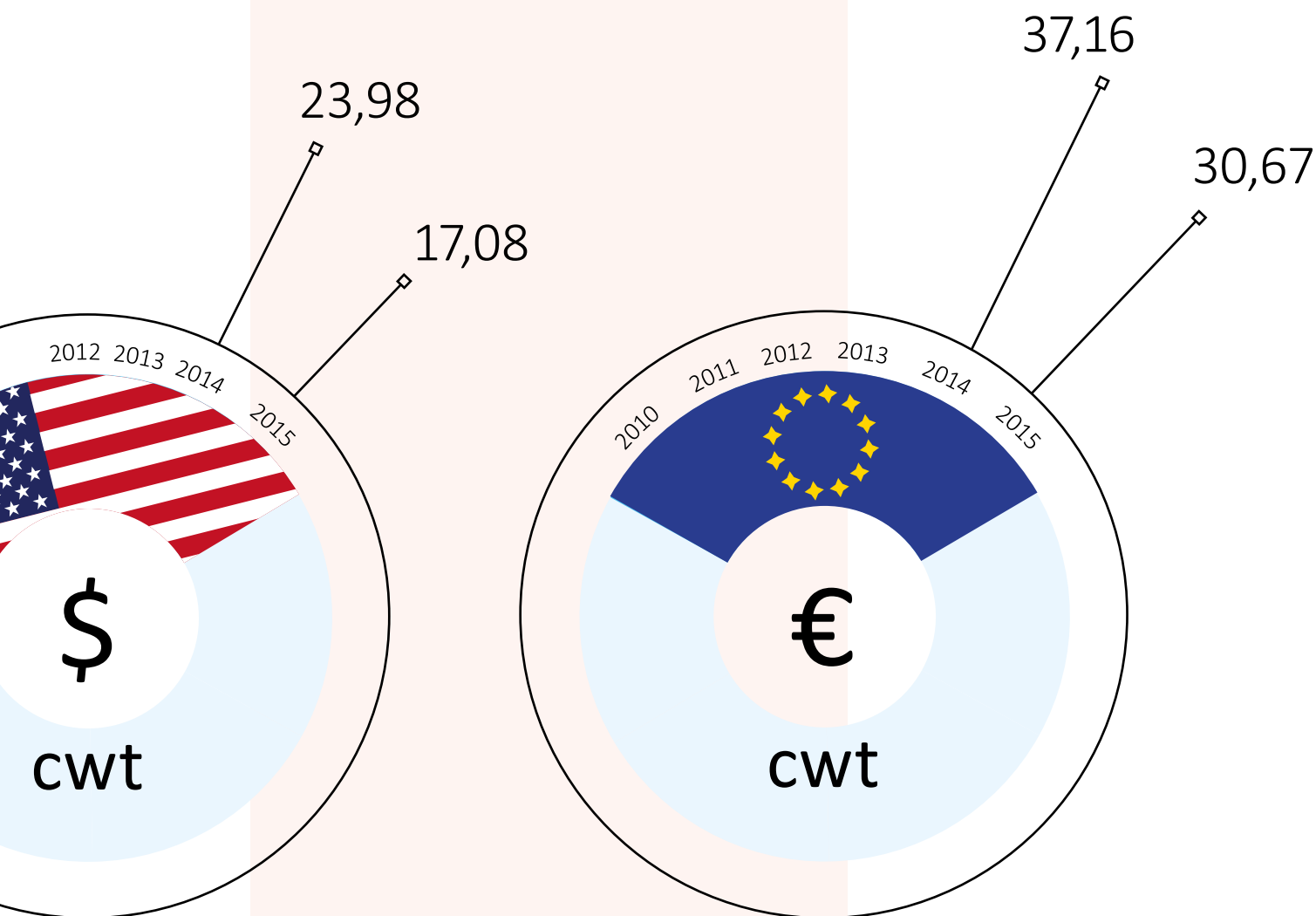
ЦЕНА НА СЫРОЕ МОЛОКО

Источник: **IFCN**



Цена на молоко в России в среднем на 20% выше цен на мировом рынке. В 2014 году цена на сырое молоко превышала среднемировую на 32%. В 2015 году средняя цена за кг сырого молока в России, по данным Росстата, составляла 2064,8 руб. за центнер (20,65 руб. за кг).

По данным USDA, в США средняя цена за центнер сырого молока составила 17,08 долл. (около 1043 руб. за центнер при среднегодовом курсе доллара 61,07 руб., или 10,43 руб. за кг).



В ЕС средняя цена на сырое молоко в 2015 году составила около 30,67 евро за центнер (2146,9 руб. за центнер, или 21,47 руб. за кг). Цены на сырое молоко в государствах – членах Евросоюза существенно различаются. Самые низкие цены зафиксированы в странах Прибалтики. Так в марте 2016 года цена на сырое молоко, в Литве составила 20,41 евро за центнер.

Рынок молока ЕАЭС: проблемы и перспективы



Гость:

Станислав Бубен,
директор Департамента
агропромышленной политики
Евразийской экономической
комиссии



Беседовала:

Светлана Клепикова

В последнее время молочную отрасль России сотрясают скандалы и громкие заявления. Не успели молочники обсудить ситуацию, как поступить с сырым молоком от КРС, болеющего лейкозом, а СМИ уже подняли тему о фальсификации молочной продукции и о вреде для здоровья человека пальмового масла, которое все в больших количествах завозится в Россию и применяется как при производстве молочной продукции, так и в других отраслях. Насколько благоприятна ситуация в молочной сфере в странах – членах Евразийского экономического союза? И может ли ЕАЭС уже сегодня обеспечить себя молоком и молочной продукцией? Об этом в интервью нашему журналу рассказал директор Департамента агропромышленной политики Евразийской экономической комиссии Станислав Бубен.

– Станислав Брониславович, на сколько процентов ЕАЭС сегодня обеспечивает себя самостоятельно молоком и молочной продукцией? И кто восполняет недостающие объемы?

– В настоящее время суммарный объем производства молока в Евразийском экономическом союзе недостаточен для полного обеспечения внутренней потребности за счет собственного производства и составляет 93%. В соответствии с прогнозом к 2017 году рост производства позволит обеспечить потребность рынка стран ЕАЭС в молоке на 96%.

Полностью обеспечивают свои внутренние потребности в молочной продукции Беларусь и Кыргызстан. Более того, Беларусь в 2,5 раза производит больше, чем потребляет. Остальные страны Союза в определенной степени зависимы от внешних поставок. Армения и Казахстан обеспечивают потребности за счет собственного производства на 90%, Россия – только на 80%. Исходя из складывающейся ситуации, за счет поставок из Беларуси обеспеченность России молочными продуктами составляет 94%, Казахстана – 96%.

Недостающие объемы молокопродуктов восполняются за счет импорта из третьих стран. В 2015 году импортировано молока и молокопродуктов 5 млн тонн на сумму 2,0 млн долл. США. В перспективе к 2017 году ожидается снижение импорта почти в два раза.

– Каковы объемы производства сырого молока в ЕАЭС?

– В 2015 году производство молока в странах Евразийского экономического союза составило 45,2 млн тонн, что на 0,5 млн тонн больше, чем в 2014 году. Валовые надои увеличились во всех государствах-членах, за исключением России, где производство молока осталось на уровне 2014 года.

И тем не менее самые большие объемы молока производятся в России – 30,8 млн тонн (доля в общем объеме производства по Союзу – 68%), в Беларуси производство составило 7,0 млн тонн (15,6%), Казахстане – 5,2 млн тонн (11,4%), Кыргызстане – 1,5 млн тонн (3,3%), Армении – 0,7 млн тонн (1,6%).



Станислав Бубен:

«К основным поставщикам молочной продукции на мировой рынок можно отнести прежде всего страны Европейского союза, Аргентину, Новую Зеландию и США. К сожалению, в настоящее время страны Евразийского экономического союза, в частности Россия, являются одними из основных импортеров продуктов переработки молока – сыров».

Рынок молока и молочных продуктов государств – членов Союза развивается несколько инертно, что обусловлено прежде всего дефицитом ресурсов молочного сырья, низким уровнем развития кормопроизводства и невысокими качественными характеристиками молочного стада.

Кроме того, в государствах – членах Союза около половины производства молока сосредоточено в личных подсобных хозяйствах (ЛПХ). Наибольший удельный вес ЛПХ в производстве молока в 2014 году отмечался в Армении и Казахстане – 99 и 82% соответственно. В Кыргызстане ЛПХ производят 51% молока, в России – 47%. И только в Беларуси основными производителями молока являются сельскохозяйственные организации (93% от общего объема производства).

Согласно прогнозу, представленному государствами-членами, к 2017 году против уровня 2015 года ожидается совокупный прирост производства молока на 3% – до 46,5 млн тонн.

– А кто является мировым лидером в молочной отрасли?

– По данным ФАО, в мире производится около 790 млн тонн молока. Основное производство сосредоточено в странах Европейского союза, Индии, США и Китае. Евразийский экономический союз находится в этом рейтинге на пятом месте.

В ближайшее десятилетие производство молока в мире будет ежегодно расти примерно на 2% и по прогнозам достигнет к 2024 году 944 млн тонн.

Среднедушевое потребление молока в мире составляет 109 кг в год. При этом в развитых странах потребляется порядка 223 кг, а в развивающихся – 80 кг на одного человека в год.

Спрос на молочные продукты будет расти, в том числе на свежее молоко в развивающихся странах и на готовую продукцию в развитых.

К основным поставщикам молочной продукции на мировой рынок можно отнести прежде всего страны Европейского союза, Аргентину, Новую Зеландию и США. К сожалению, в настоящее время страны Евразийского экономического союза, в частности Россия, являются одними из основных импортеров продуктов переработки молока – сыров.

В рамках Евразийского экономического союза лидером по производству мо-



Станислав Бубен:

«Более того, Беларусь в 2,5 раза производит молочной продукции больше, чем потребляет. Армения и Казахстан обеспечивают потребности за счет собственного производства на 90%, Россия – только на 80%. Исходя из складывающейся ситуации, за счет поставок из Беларуси обеспеченность России молочными продуктами составляет 94%, Казахстана – 96%».

лока на душу населения является Беларусь – в среднем за 2010–2015 годы этот показатель составил 708 кг. По ЕАЭС среднегодовое производство молока на душу населения составляет 252 кг.

– Какие документы регулируют продажу сырого молока среди стран ЕАЭС и как они исполняются?

– В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) для обеспечения свободного перемещения этих товаров установлены обязательные для применения и исполнения на таможенной территории ЕАЭС требования к производству, маркировке, хранению, перевозке, реализации и утилизации.

Сырое молоко, прошедшее процедуру подтверждения соответствия, должно иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке стран Союза и может реализовываться в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства-члена.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов ЕАЭС наносится на товаросопроводительную документацию таких неупакованных продуктов, как сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки.

При поставках сырого молока на молокоперерабатывающие предприятия

продавцы обязаны предъявить ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом государства-члена, содержащие сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждающие безопасность продукции.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, но не более одного месяца с момента выдачи такого документа.

Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежат сырое молоко, сливки при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта, а также объединенные партии, партии сырого молока и сливок, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий.



Станислав Бубен:

При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств в тару потребителя продавцы обязаны предъявить потребителям соответствующие документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

Если на рынках молоко и молочную продукцию непромышленного изготовления продает физическое лицо, то оно обязано довести до потребителей информацию о безопасности продукта в ветеринарно-санитарном отношении, наименовании, месте производства (об адресе), дате производства.

– После введения эмбарго конкуренцию российским молочникам составили белорусские коллеги. Порой крупные перерабатывающие компании в России предпочитают брать на переработку более дешевое молоко белорусов, тем самым создавая неравные условия для конкуренции (скандал с предприятиями «Вимм-Билль-Данн» в Ленинградской области). Предусмотрены ли документы, регулирующие подобные ситуации?

«с 1 января 2016 года запрещается обращение на территории Евразийского экономического союза сырого молока, сырых сливок, мяса и мясного сырья, полученных от животных из хозяйств или административных территорий официально неблагополучных по лейкозу в течение последних 12 месяцев».

– Организация сырьевого снабжения осуществляется по контрактам – договорам (с обязательным пунктом о качестве молока) с поставщиками продукции в соответствии с внутренней политикой компании (например, в случае с «Вимм-Билль-Данн») и является коммерческой тайной компании.

При этом молоко и молочная продукция, ввозимые на молокоперерабатывающие предприятия компании, функционирующие на таможенной территории ЕАЭС, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности молока и молочной продукции».

Поставки белорусских молочных продуктов в Россию за прошедший год увеличились на 17,4%, а вот поставки тех молочных производств Беларуси, кото-

рые на протяжении многих лет работали с Россией, кардинально не изменились. Крупнейшим предприятием, поставляющим белорусские молочные продукты в Россию, является ОАО «Савушкин продукт» (такие ТМ, как «Савушкин», «Брест-Литовск», «Оптималь» и др.). По оценке сотрудников крупных сетевых продуктовых магазинов, отвечающих за прием товара, объемы поставок вышеупомянутой компании за прошедший год не показали заметного роста или снижения. Остальные крупные белорусские молочные производители, которые много лет работали с российским рынком, оставили свои показатели по поставкам на уровне, близком к прошлогоднему.

«Вимм-Билль-Данн» (подразделение корпорации PepsiCo) является одним из крупнейших переработчиков сырого молока и развивает бизнес по производству молочных продуктов и детского питания в России и странах СНГ. Компания PepsiCo инвестирует значительные средства в развитие сырьевой базы. Беспроцентные авансы для проведения полевых работ, целевая финансовая поддержка для модернизации ферм, приобретение необходимой техники и оборудования – все это позволяет увеличивать производство и улучшать качество сырья.

В настоящее время наблюдается консолидация молочной отрасли России. Предприятия объединяются в союзы, чтобы отстаивать свои интересы.

– Можно ли на российских прилавках увидеть молочную продукцию членов ЕАЭС, помимо белорусской? В каких объемах она поступает к нам?

– Да, конечно. На российском рынке присутствует молочная продукция не только из Беларуси, но также из Армении, Казахстана.

В 2015 году в Россию из Казахстана завезено 13,1 тыс. тонн молочной продукции, из Армении – 8,4 тыс. тонн. Армения в основном поставляет на российский рынок сыры и творог, Казахстан – сливочное масло, молоко, сливки, сыры и творог.

– В 2015 году в молочной сфере разногласия вызвал регламент ЕАЭС о запрете молока от лейкозных коров. Какова ситуация сегодня в странах Союза, насколько она неблагоприятна или, наоборот, какой выход вы видите в данной ситуации?

– Вопрос запрета молока от лейкозных коров поднимается давно. При разработке технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции» рассматривались и обсуждались мнения различных сторон и экспертов по данному вопросу. В итоге в конце 2013 года технический регламент был принят, но с переходным периодом до 31 декабря 2015 года.

Таким образом, с 1 января 2016 года запрещается обращение на территории Евразийского экономического союза сырого молока, сырых сливок, мяса и мясного сырья, полученных от животных из хозяйств или административных территорий официально неблагополучных по лейкозу в течение последних 12 месяцев.

Вместе с тем, учитывая, что в Российской Федерации за 2015 год, по данным Федерального центра охраны животных, 33% стада крупного рогатого скота не благополучны по лейкозу, российской стороной направлены в комиссию предложения о переносе окончательных сроков переходного периода по порядку введения в действие технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

В настоящее время данное предложение поддержано всеми сторонами и рассматривается Евразийской экономической комиссией.

Если говорить о ситуации по лейкозу в других странах ЕАЭС, то, по данным Международного эпизоотического бюро, в Армении, Беларуси, Казахстане и Кыргызстане болезнь отсутствует.

Однако следует отметить, что в странах Союза существуют различные подходы к профилактике и оздоровлению крупного рогатого скота от лейкоза, не гармонизированные с международными требованиями.

Наиболее системные меры по профилактике лейкоза среди стран ЕАЭС и даже ЕС действуют в Республике Беларусь. Они предусматривают классификацию стад в зависимости от статуса по лейкозу, исключают поставки молока от инфицированных коров на молокозаводы и обязуют владельцев сдавать на убой животных в течение семи дней после получения положительных результатов серологических исследований, независимо от сроков стельности и возраста.

В данной связи необходимо работать над вопросом гармонизации ветеринарно-санитарных правил по профилактике и борьбе с лейкозом во всех стра-



Станислав Бубен:

«Сырое молоко, прошедшее процедуру подтверждения соответствия, должно иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке стран Союза и может реализовываться в течение срока годности продукции, установленного в соответствии с законодательством государства-члена».

нах Союза с международными актами и с учетом положительного опыта Республики Беларусь.

– Некоторые крупные игроки молочного рынка выступают за полный запрет применения пальмового масла при производстве молочной продукции, мотивируя свою позицию тем, что применение пальмового масла наносит вред здоровью человека. Насколько обоснованы их опасения и будут ли приняты регламенты ЕАЭС по данному вопросу?

– Использование как такового пальмового масла при производстве молочной продукции техническим регламентом «О безопасности молока и молочной продукции» не предусмотрено. Согласно положениям данного технического регламента при производстве молочкосодержащих продуктов допускается, по технологии, возможность замещения молочного жира растительным (использование исключительно заменителя молочного жира в количестве не более 50% от жировой фазы).

Вопрос влияния на здоровье человека пальмового масла, которое в последнее время активно используется при производстве не только молочной, но и другой пищевой продукции, находится на острие общественного обсуждения.

Самое главное в данном вопросе, чтобы производители не вводили потребителей в заблуждение и при маркировке продукции наносили на упаковку достоверную информацию о составе продукта. Например, в Европейском союзе при производстве продуктов питания также используется пальмовое масло, но на этикетке указана данная информация.

Поэтому в рамках изменений, которые предполагается внести в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», предусматривается установить дополнительные требования к маркировке молочкосодержащих продуктов. Так, после внесения изменений в технический регламент при маркировке состава молочкосодержащего продукта будет указан состав заменителя молочного жира. **МС**



Регионы



Башкортостан

Население	4071064
Городское население	61,8%
Сельское население	38,2%
Среднедушевые денежные доходы населения	22550,81 руб. в месяц
Средний размер назначенной месячной пенсии, на 01.04.2016г.	11788,5 руб. в месяц



Гость:



Ирек Мухаметдинов,
заместитель премьер-министра Правительства Республики Башкортостан

Беседовала:



Светлана Клепикова



Молочные реки Башкортостана

Среди регионов Российской Федерации Республика Башкортостан занимает лидирующие позиции по развитию молочного скотоводства, содержит наибольшее поголовье крупного рогатого скота, занимает первое место по объемам валового производства молока, третье место по производству товарного молока (СХП и КФХ).

В 2015 году во всех категориях хозяйств республики произведено 1 млн 812 тыс. тонн молока, что составляет 6% в структуре общего производства по Российской Федерации.

*Как удастся Башкортостану сохранять лидирующие позиции в молочной сфере, какую помощь оказывает правительство молокопроизводителям? На эти вопросы нашему журналу отвечает **Ирек Мухаметдинов, заместитель премьер-министра Правительства Республики Башкортостан.***

– Ирек, Республика Башкортостан, можно сказать, является лидером молочной отрасли России. Как вам удалось достичь таких результатов? Поделитесь секретами успеха.

– Для повышения эффективности молочной отрасли в республике, начиная с 2012 года, реализуется целевая программа «Развитие молочного скотовод-

ства и увеличение производства молока, комплексная модернизация 500 молочно-товарных ферм в Республике Башкортостан на 2012–2016 годы», которая не имеет в стране аналогов.

В рамках программы оказывается господдержка на строительные-монтажные работы, кормопроизводство, научное и обучающее сопровождение на фермах.

В рамках Госпрограммы развития сельского хозяйства из бюджета РФ и республики на субсидирование реализованного молока в 2014 году выделено 427,6 млн руб., в 2015 году на эти цели направлено двумя траншами более 503 млн руб., в 2016 году – 666 млн руб.

Принимаемые меры дают ощутимые результаты, производство молока



Ежегодно перерабатывается порядка 650–700 тыс. тонн сырого молока. Вместе с тем мощности предприятий позволяют перерабатывать более 1 млн тонн сырья (уровень загрузки мощностей составляет 65–70%). Предприятия молочной промышленности республики в полной мере обеспечивают население молочной продукцией.

в сельхозпредприятиях и фермерских хозяйствах за период реализации программы за 2015 год выросли на 8% (на 50 тыс. тонн), продуктивность коров – на 18%.

Улучшилось качество реализуемого молока, если до начала реализации программы «500 ферм» удельный вес молока высшего сорта составлял в среднем по республике 9%, то сегодня он превышает 60%.

Положительные тенденции, имеющиеся в развитии молочного скотоводства республики, сохранены и по итогам шести месяцев текущего года, рост в отрасли животноводства составил 100,7%.

– Сколько в республике хозяйств, занимающихся молокопроизводством, и молокоперерабатывающих предприятий?

– Удельный вес сельскохозяйственных организаций и фермерских хозяйств в валовом надое республики по итогам 2015 года составляет порядка 40%. Молочным скотоводством заняты 930 хозяйств разных форм собственности, в которых содержится 156 тыс. коров молочного направления.

В республике имеется более 80 производителей молочной продукции (с учетом субъектов малого предпринимательства). Основными производи-



Ирек Мухаметдинов:

«В рамках Госпрограммы развития сельского хозяйства из бюджета РФ и республики на субсидирование реализованного молока в 2014 году выделено 427,6 млн руб., в 2015 году на эти цели направлено двумя траншами более 503 млн руб., в 2016 году – 666 млн руб.»

телями являются «Уфамолагропром» (филиал ОАО «Вимм-Билль-Данн»), ОАО «Белебеевский молочный комбинат», ЗАО «Мелеузовский молококонсервный комбинат», ООО «Месягутовский молококонсервный комбинат», ЗАО «Давлекановская молочная компания», Чекмагушевский молочный завод, ОАО «Миякимолзавод», ООО «Уфамолгорзавод».

Ежегодно перерабатывается порядка 650–700 тыс. тонн сырого молока. Вместе с тем мощности предприятий позволяют перерабатывать более 1 млн тонн сырья (уровень загрузки мощностей составляет 65–70%). Предприятия молочной промышленности республики в полной мере обеспечивают население молочной продукцией. По итогам 2015 года на душу населения в республике произведено 445 кг молока и молокопродуктов, уровень самообеспеченности молочной продукцией составляет 130%.

– Ну а проблемы у молокопроизводителей Башкортостана существуют? К примеру, устраивает ли фермеров качество кормов?

– В настоящий момент среди основных проблем молочного скотоводства республики – невысокий уровень продуктивности молочного стада, высокая сезонность производства молока, объемы товарного молока не обеспечивают полную загрузку имеющихся молочных заводов.

Несмотря на рост объемов производства молока, по продуктивности мы значительно отстаем от основных регионов РФ. По итогам 2015 года данный показатель составил 4413 кг, рост – 12%, превышают средний показатель по Российской



Федерации (на 336 кг, на 7%). В рейтинге регионов РФ республика занимает место в пятой десятке. Сегодня 40% сельскохозяйственных предприятий и фермерских хозяйств республики имеют годовой надой на корову менее 4 тыс. кг.

Коэффициент сезонности производства молока в среднем по республике составляет 1,5. Ведется работа по улучшению качества кормов, организации равномерного круглогодичного воспроизводства стада и улучшения селекционной работы.

Исходя из сезонности, формируются невысокий уровень закупочных цен в летний период, которые снижаются в среднем на 20–25% и составляют в июне-июле 16,50 руб. за 1 кг (без НДС).

– В последнее время все чаще и на всех уровнях говорят о фальсификации продукции, в том числе и молочной. Как вы боретесь с фальсификатом? Сколько случаев фальсификата было выявлено в этом году?

– Основные полномочия по выявлению и пресечению оборота фальсифицированной продукции в Республике Башкортостан возложены на Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан и Госкомитет по торговле – в части лицензионного контроля розничной продажи алкогольной продукции и совместно с федеральными органами – пресечения правонарушений в сфере оборота алкогольной продукции.

Кроме того, подведомственным Госкомитету Государственным бюджетным учреждением «Испытательный центр» проводятся лабораторные испытания образцов пищевых продуктов, алкогольной продукции, безалкогольных напитков, продукции общественного питания, в том числе на платной основе.

Так, за шесть месяцев 2016 года поступило 44 обращения, исследовано 105 образцов пищевой продукции. Из них 22 не соответствуют нормативной документации. В основном это молочная и масложировая продукция. Чаще всего встречается несоответствие по фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения и по маркировке.

Помимо этого, ГБУ «Испытательный центр» проводит мониторинг качества продукции республиканских производителей, участвующих в проекте «Продукт Башкортостана». За первое полугодие



2016 года исследовано 294 образца пищевой продукции. Из них 28 не соответствуют нормативной документации. В основном по физико-химическому составу.

– Как складываются отношения у производителей с крупными торговыми сетями? Много ли продукции местных товаропроизводителей размещается на полках супермаркетов? Насколько у вас развита сеть фермерских магазинов? Как вы считаете, развитие сети мелкооптовой торговли может повлиять на качество продукции и продвижение товаров отечественного производства?

– Представленность продукции республиканских товаропроизводителей в общем товарном ассортименте в торговых сетях составила 65,7%. Данный мониторинг проводится по 22 видам продуктов питания и охватывает все группы продовольственных товаров: бакалея, мясо и мясные продукты, яйца, хлеб, молоко и молочная продукция, овощи и фрукты.

В магазинах розничных сетевых структур на долю местной продукции приходится 55,8%, в магазинах шаговой доступности – 66,8%, на рынках – 75,5%. Наибольшая представленность отмечается по хлебу (94,7%), молоку (85,4%), говядине (85,1%), сметане (82,9%), творогу (81,1%) и свинине (79,7%).

Ну а для оказания содействия местным товаропроизводителям в продвижении продукции местного производства на рынке республики реализуется проект «Продукт Башкортостана», задачей которого является привлечение внимания к республиканской продукции, создание эффективной системы продвижения товаров местных производителей как на внутреннем, так и на внешнем рынке. На сегодняшний день в проекте участвуют 227 республиканских товаропроизводителей, маркируется более 1700 наименований продукции.

В рамках проекта проводятся торгово-закупочные конференции. Проведение конференции представляет собой организацию площадки для диалога между производителями и представителями федеральных и региональных торговых сетей, способствует налаживанию процесса обмена информацией о возможностях местного производителя и предпочтениях покупателя. По итогам торгово-закупочных конференций производителями и торговыми организациями заключаются договоры на поставку продукции.

Для дипломантов регулярно проводятся круглые столы, тренинги и семинары. Важным мероприятием по повышению узнаваемости продукции



В Республике Башкортостан 52 розничных рынка, из них 35 – сельскохозяйственных. На розничных рынках более 10 тыс. торговых мест, из них для сельхозтоваропроизводителей предоставлено 5,1 тыс. торговых мест (48,9% от общего количества торговых мест на рынках). По данным администраций муниципальных районов и городских округов республики, около 45% торговых мест на розничных рынках, предоставляемых для сельхозтоваропроизводителей, свободно (всего для сельхозтоваропроизводителей – 5190 торговых мест, свободно – 2237).



со знаком «Продукт Башкортостана» является участие дипломантов в выставочных мероприятиях, проведение в торгово-розничных предприятиях республики программ мерчандайзинга и дегустаций продукции республиканских производителей.

Кроме того, на территории республики проводятся сельскохозяйственные ярмарки, есть отдельные магазины и продовольственные рынки, продающие фермерскую продукцию (молоко, мясо и т. д.). В настоящее время прорабатывается вопрос создания «Фермерских уголков» в федеральных и региональных торговых сетях.

В Республике Башкортостан 52 розничных рынка, из них 35 – сельскохозяйственных. На розничных рынках более 10 тыс. торговых мест, из них для сельхозтоваропроизводителей предоставлено 5,1 тыс. торговых мест (48,9% от общего количества торговых мест на рынках). По данным администраций муниципальных районов и городских округов республики, около 45% торговых мест на розничных рынках, предоставляемых для сельхозтоваропроизводителей, свободно (всего для сельхозтоваропроизводителей – 5190 торговых мест, свободно – 2237).



Ирек Мухаметдинов:

«Фальсифицировать молоко в Башкирии экономически невыгодно из-за больших объемов производства натурального молока».

С начала года в муниципальных районах и городских округах республики проведено 5475 сельскохозяйственных ярмарок.

Что касается мелкооптовой торговли, то, безусловно, это является дополнительным способом поддержки отечественных товаропроизводителей.

Наши фермерские и личные подсобные хозяйства производят качественную продукцию. Но мы сегодня испытываем проблему с системой закупки

продукции у населения. Не все производители могут достойно упаковывать и обеспечивать необходимый объем поставок продукции.

Один из путей решения проблемы – это развитие сельскохозяйственной кооперации. В республике реализуется программа «Развитие сельскохозяйственной потребительской кооперации в РБ на период 2015–2017 годов». В рамках данной программы кооперативы на конкурсной основе получают грантовую поддержку на развитие. В 2015 году на эти цели направлено 17,8 млн руб., в текущем году – 13,7 млн руб.

Есть примеры активного сотрудничества ЛПХ и крупных предприятий по товарной интеграции. Проще говоря, население занимается выращиванием молодняка сельскохозяйственных или птицы. Через определенное время часть поголовья возвращается живым весом предприятию. Мы занимаемся распространением опыта такого сотрудничества по республике. В планах – восстановление системы закупки продукции у населения.

Надо отметить, что сегодня мы воспринимаем личные подворья как равноправного субъекта аграрного рынка и будем создавать условия для их трансформации в более крупные хозяйства. **МС**

Линии для навешивания **KARL SCHNELL** – полная автоматизация, гибкость, эффективность

IFFA 2016 для **KARL SCHNELL** прошла удачно – такой позитивный итог мы подвели после окончания выставки.



Во Франкфурте производитель из Винтербаха представил ассортимент оборудования для нескольких отраслей пищевой индустрии.

Высочайшие стандарты качества оборудования гарантированы опытом работы длиной в 65 лет, а на этой выставке мы показали и технические инновации. С этой точки зрения привлекательны производственные линии со шприцем.

Профессионально заинтересованные посетители в режиме интенсивного общения получили информацию о новом поколении шприцев KS и оценили уровень их эффективности.

Переработанная и обновленная, предназначенная для использования в промышленном производстве, линия для навешивания KS стала надежнее и оптимизирует производство.


Модульная система, состоящая из шприца, порционирующего устройства и переключателя с подвешивающим устройством, управляется и обслуживается централизованно с панели управления вакуумно-

го шприца. Таким образом, упростилась настройка параметров производства и управление ими.

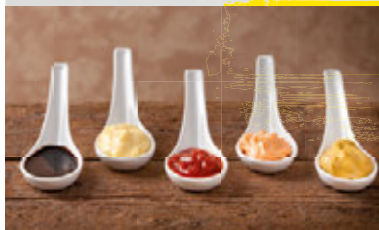
За счет автоматизированного процесса шприцевания с последующей автоматической заменой оболочки достигается высокая степень рационализации процесса при неизменном повышении качества продукта.

Линия для навешивания KS подразумевает гибкое использование. Плавленные сыры в колбасках могут быть изготовлены в необходимых производителю длинах и калибрах – с контролируемой точностью по обоим параметрам. Готовые колбаски подвергаются холодному или горячему копчению.

Этот способ упаковки – альтернативная бюджетная упаковка пастообразных плавленных сыров.

Распознавание оболочки, датчик позиционирования оболочки, вместительный накопитель для оболочки и короткое время смены оболочки повышают эффективность производства при одновременной оптимизации качества продукции. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ



ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



**AGROPROD MASH 10 - 14 ОКТЯБРЯ 2016
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА**

**СТЕНД KARL SCHNELL БУДЕТ РАСПОЛОЖЕН
В ПАВИЛЬОНЕ 2 ЗАЛ 1 СТЕНД 21C58**

Смоленские предприятия в 2015 году сократили производство цельномолочной продукции на 34,8%

По данным Центра изучения молочного рынка The DairyNews, в Смоленской области в 2015 году наблюдалось существенное падение производства молочной продукции. Сокращение было обусловлено дефицитом молока-сырья, связанным со снижением производства товарного молока в Смоленской области и вывозом молока в соседние регионы.

В 2014 году производство молока в сельхозпредприятиях (СХП) и крестьянских фермерских хозяйствах (КФХ) региона упало на 20,6%, до 158,3 тыс. тонн. В 2015-м производство товарного молока снизилось на 4,35%, до 151,4 тыс. тонн. Уровень самообеспеченности региона сырым молоком в 2015 году составил –54,4 тыс. тонн.

В Смоленской области проблема дефицита сырья во многом объясняется тем, что значительные объемы молока вывозятся в соседние регионы. Нехватка сырья для молокоперерабатывающих предприятий является проблемой, характерной для многих российских регионов, в основе которой лежит разница в цене на молоко в разных регионах и деятельности крупнейших игроков рынка молокопереработки, в результате которой наблюдается неравномерное распределение молока-сырья между субъектами РФ.

Центр изучения молочного рынка
The DairyNews



Минсельхоз России: в 2015 году план по увеличению маточного поголовья овец и коз перевыполнен на 7,5%

За последние 5 лет отмечается положительная динамика роста маточного поголовья овец и коз в сельхозорганизациях всех форм собственности. В 2015 году целевой

показатель Госпрограммы «Маточное поголовье овец и коз в сельхозорганизациях и крестьянских (фермерских) хозяйствах, включая индивидуальных предпринимателей» перевыполнен на 7,5%.

Государственная программа предусматривает меры прямой поддержки овцеводства и козоводства в целях увеличения производства баранины и шерсти, поддержания традиционного уклада жизни и занятости сельского населения, а также сохранения уровня доходов сельхозтоваропроизводителей, специализирующихся на овцеводстве и козоводстве.

С 2015 года предоставляются субсидии на 1 кг реализованного (или) отгруженного на собственную переработку козьего молока, а также на возмещение части прямых понесенных затрат на создание (или) модернизацию объектов в молочном козоводстве.

В 2015 году субсидии из федерального бюджета предоставлялись регионам на условиях софинансирования расходов бюджетов субъектов Российской Федерации. Господдержка овцеводства и козоводства из федерального бюджета была осуществлена практически в полном объеме, а средства субъектов Российской Федерации в части финансирования данного мероприятия были освоены на 88,9%.

По федеральным округам развитие овцеводства и козоводства происходило неравномерно. Так, в 2015 году овцеводство и козоводство в наибольшей степени получило развитие в регионах Северо-Кавказского, Южного и Сибирского федеральных округов.

Пресс-служба Минсельхоза России,
Департамент животноводства
и племенного дела

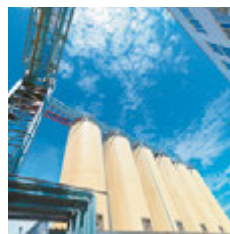
Саратовский жировой комбинат подтвердил соблюдение межгосударственных требований стандарта качества

Саратовский жировой комбинат (СЖК), входящий в холдинг «Солнечные продукты», успешно прошел ресертификационный аудит системы менеджмента качества предприятия применительно к разработке, производству, поставке масложировой продукции на соответствие требованиям ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008).

Орган по сертификации систем менеджмента качества Торгово-промышленной палаты Саратовской области провел очередной надзорный аудит Саратовского жирового комбината и под-

твердил, что производственные и управленческие процессы предприятия, направленные на поддержание и повышение качества масложировой продукции, анализа удовлетворенности потребителей, управления персоналом, инфраструктурой и производственной средой осуществляются в соответствии с межгосударственным стандартом менеджмента качества ГОСТ ISO 9001-2011.

«Система менеджмента качества, действующая на СЖК, направлена на удовлетворение растущих потребностей клиентов холдинга «Солнечные продукты» к качеству продукции, – говорит исполнительный директор Саратовского жирового комбината Ольга Васильчикова. – На предприятии внедрена двухступенчатая процедура контроля, охватывающая весь производственный цикл: от момента отбора жирового сырья до этапа фасовки и складирования готовой продукции. Этот подход обеспечивает высокий уровень доверия к нашим торговым маркам, долгосрочные отношения с деловыми партнерами и соответствие предприятия требованиям надзорных органов».



Сертификация системы менеджмента качества СЖК по стандарту ISO проводится с 2004 года, а ее результаты являются гарантией успешного применения современных технологий пищевого производства. Предприятие выпускает широкий спектр масложировой продукции, пользующейся высоким спросом в России и за рубежом, заслужившей признание отраслевых специалистов и отмеченной Государственным знаком качества.

Пресс-служба холдинга

DAIRY PACKAGING 2016 собрал производителей молока со всей России

Машиностроительный завод «ТАУРАС-ФЕНИКС» провел в Санкт-Петербурге III ежегодный бизнес-семинар DAIRY PACKAGING. Гостями и участниками семинара, который продлился с 18 по 19 мая, стали топ-менеджеры крупнейших компаний по производству и переработке

молока из разных регионов России и зарубежных стран, руководители федеральных розничных сетей, представители правительства Санкт-Петербурга и СМИ.



Бизнес-семинар DAIRY PACKAGING ежегодно проводится в Северной столице с 2014 года. Для масштабного выставочного проекта три года – срок весьма недолгий. Однако этого оказалось достаточно, чтобы организуемый машиностроителями бизнес-семинар стал одним из авторитетных и ожидаемых событий для российской молочной отрасли.

В этом году DAIRY PACKAGING собрал под своей знаменой более сотни гостей и участников из разных регионов России, а также из Беларуси, Греции, Казахстана, Узбекистана. Многие из них представляли крупные компании по производству и переработке молока, чьи бренды хорошо известны российским и зарубежным потребителям.

Пленарное заседание бизнес-семинара было организовано в формате панельной дискуссии по теме «Алгоритм работы с розничными сетями в Санкт-Петербурге». Ее основными участниками стали руководители и специалисты федеральных сетевых компаний «О'КЕЙ», X5 RETAIL GROUP, «РЕАЛЬ», оптоclub «РЯДЫ». Кратко представив свои компании, представители сетей рассказали о том, как они работают с поставщиками.

Выяснилось, что в настоящее время у всех ритейлеров выстроились сходные схемы взаимодействия с компаниями-поставщиками: через сайт и официальные заявки. При этом представители сетей отмечали особую важность хорошо развитой и эффективной обратной связи как с клиентами, так и с поставщиками.

Вслед за тем наступило время вопросов слушателей. Участники бизнес-семинара в полной мере воспользовались этой возможностью, обсудив с ритейлерами наиболее интересные их вопросы, в том числе – методы государственного регулирования торговой наценки, маркетинговые бонусы и бонусы за размещение товаров на полках сетей.

Под конец дискуссии представители сетей отметили, что прошло время «злых торговых сетей», и призвали как своих коллег-ритейлеров, так и производителей

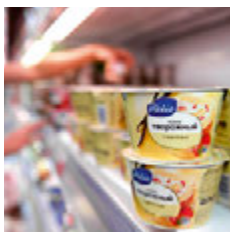
молочных продуктов к конструктивному сотрудничеству.

По завершении панельной дискуссии руководители молочных компаний смогли в индивидуальном порядке обсудить с представителями сетей практические вопросы сотрудничества.

Пресс-служба завода

По итогам 2015 года Valio в России нарастила объем производимой в РФ продукции на 30%

Российское подразделение финского концерна Valio в прошлом году представило продукцию во всех ключевых для компании категориях.



В 2015 году Valio в России впервые начала производство сладкосливочного масла, плавленого сыра в «ваннах», творога, творожных десертов, «густых» йогуртов, а также ряда сыров в нарезке и в блоках. На сегодняшний день российский ассортимент компании включает в себя более 120 товарных позиций, при этом более 90% продаваемой в РФ продукции Valio производится в России.

Основным объектом для инвестиций Valio в нашей стране является единственный собственный завод компании в России, расположенный в селе Ершово Московской области, на котором производится плавленый сыр Viola в «ваннах» и в «треугольниках» и осуществляется нарезка твердых и полутвердых сыров. В настоящее время максимальная производственная мощность завода составляет 10 тыс. тонн. Суммарный объем инвестиций в проект превысил 63 млн евро.

В 2015 году был значительно расширен перечень российских поставщиков сырья. Все партнеры – поставщики сырья и производители продукции под брендом Valio – регулярно проходят аудит на соответствие стандартам компании, которые затрагивают качество сырья, требования к производственному процессу, а также к качеству и вкусу готового продукта.

В 2016 году компания продолжит развитие локального производства в России, в том числе за счет инвестиций в собственный завод в Подмоскovie (летом 2016 года стартует третий этап инвестиционного проекта «Viola

в России», результатом которого станет запуск линии плавленого сыра в «слайсах»), и увеличит выпуск продукции на партнерских предприятиях как минимум вдвое.

Пресс-служба Valio



СОЮЗМОЛОКО предложил меры по поддержке отрасли на встрече с министром сельского хозяйства Александром Ткачевым

Председатель Правления СОЮЗМОЛОКО озвучил предложения по поддержке отрасли на рабочей встрече с министром сельского хозяйства Александром Ткачевым.

СОЮЗМОЛОКО предложил провести комиссию по отбору проектов для субсидирования капитальных затрат в молочном скотоводстве, а также субсидирования процентной ставки по инвестиционным кредитам. Кроме того, СОЮЗМОЛОКО выступил с инициативой об увеличении правительством лимитов по направлениям субсидирования краткосрочных и инвестиционных кредитов в молочной отрасли в 2016 году. Также СОЮЗМОЛОКО считает, что в нынешнем году необходимо предусмотреть несокращение объемов финансирования молочной отрасли. Отраслевой союз выступил с предложением к Минэкономразвития о расширении практики применения Постановления Правительства РФ для финансирования приоритетных проектов в области молочного скотоводства. Среди инициатив союза было предложение об обеспечении предприятий молочной отрасли субсидированными краткосрочными кредитами по ставке не более 5%, разработке долгосрочной программы повышения эффективности племенной работы в молочном скотоводстве. Отраслевая ассоциация также выступила с инициативой о подготовке нормативно-правовой базы для обеспечения проведения интервенций в 2017 году и увеличении штрафов за фальсификацию молочной продукции в части неправомерного использования замесителей молочных жиров.

Пресс-служба СОЮЗМОЛОКО



Международная конференция ЕАЭС по производству и переработке молока



Конференция, организуемая Молочным союзом России при поддержке Минсельхоза России, состоится в г. Сочи 14–16 сентября в Гранд-отеле «Жемчужина».

На мероприятие ожидается более 300 участников и гостей (из России, стран ЕАЭС, Германии, Италии, Франции и других стран): руководители и специалисты молочных и сельскохозяйственных предприятий, представители федеральной исполнительной власти, контролирующих органов, научно-исследовательских институтов, испытательных центров и лабораторий, представители торговых организаций, компаний по производству оборудования для молочных предприятий, фирмы, производящие и поставляющие ингредиенты, моющие средства, упаковочные материалы.

Основная программа конференции:

13 сентября (вторник) – прибытие гостей.

14–16 сентября (среда – пятница) – конференция и выставка.

14 сентября (среда) – пленарное заседание, торжественный прием.

16 сентября (пятница) – награждение победителей и лауреатов конкурса молочной продукции.

17 сентября (суббота) – отъезд гостей.

www.dairyunion.ru

В «Агро-Белогорье» нарастили производство молока

Молочный дивизион Группы компаний «Агро-Белогорье» по итогам первого полугодия увеличил объем производства на 3,6% при неизменном количестве поголовья.

В «Грайворонской молочной компании», работающей в составе холдинга, подвели итоги первых шести месяцев текущего года. Валовой надой на предприятии составил 9789 тонн молока, что на 3,6% больше показателей первой половины прошлого года. Роста удалось достичь за счет увеличения надоя на 1 фуражную корову до 4408 кг/гол (+187 кг/гол). При этом среднегодовое поголовье коров за отчетный период осталось практически неизменным.

Доля реализации молока высшего сорта в текущем году составила 91%. Цена реализации сохранилась на прежнем уровне. При

этом себестоимость производства 1 кг молока выросла на 2,6 руб., до 18,6 руб. Выручка от реализации молока за отчетный период составила 230 млн руб. (+4,4%) за счет увеличения объемов производства. В то время как чистая прибыль в компании сократилась на 28%, до 31,7 млн руб. Среднемесячная зарплата в «Грайворонской молочной компании» по итогам шести месяцев увеличилась на 10%, до 27,6 тыс. руб.

«Коллектив, как всегда, проявил свой профессионализм и сплоченность, – дает оценку итогам работы генеральный директор ООО «Грайворонская молочная компания» Владимир Леонов. – Во многом именно поэтому нам удается выполнять намеченные целевые показатели. При этом надо признать, что производственные результаты нас радуют больше, чем экономические. За год цена реализации молока не изменилась, в то время как цены на корма существенно выросли».

Пресс-служба «АГРО-Белогорья»



Фото: Светлана Клепикова

АПК призывали выходить на экспортные рынки

С 16 по 18 июня 2016 года в Санкт-Петербурге прошел XX юбилейный ПМЭФ. В рамках этого масштабного мероприятия состоялась панельная сессия «АПКгрейд. Перезагрузка в агропромышленном комплексе», на которой крупные игроки российского АПК с зарубежными коллегами обсуждали реальные и потенциальные изменения в отечественном сельском хозяйстве.

Собравшиеся бизнесмены и представители госорганов попытались ответить на вопросы: «Какие сегменты агропромышленного комплекса быстрее всего адаптируются к новым рыночным условиям, а каким необходимы крупные субсидии? Каков прогноз конкурентоспособности российского сельского хозяйства на мировом рынке в среднесрочной и долгосрочной перспективе?»

Модератором сессии выступил Пол Эрик Шотиль, управляющий партнер по региону ЕЕМА (Восточная Европа, СНГ, Турция, Ближний Восток и Афри-

ка), McKinsey & Company, который напомнил, что с момента введения продовольственного эмбарго российский агропромышленный сектор демонстрирует небывалый подъем. К тому же, как заявил Александр Ткачев, министр сельского хозяйства Российской Федерации, Россия близка к самообеспечению. Министр уверен, что благодаря государственной поддержке сельское хозяйство станет выгодным вложением инвестиций и сможет обеспечить как внутренние нужды, так и экспорт. По мнению Ткачева, нефть будет и дальше деше-

веть. Поэтому Россия должна добиться первенства в мире в экспорте зерна.

Однако без развития технологий невозможно и развитие агропромышленного сектора, считает Сильвиу Попович, президент PepsiCo Россия, Украина и СНГ, с которым согласились и другие спикеры.

Для локализации производства, заметил г-н Попович, необходима инфраструктура, и в первую очередь условия для хранения сырья и продуктов. Г-н Ткачев заверил, что на ближайшие 10 лет стоит задача по созданию конкурентоспособного отечественного аграрного оборудования. Кроме того, министр сельского хозяйства РФ призвал выходить на новые экспортные рынки. Сергей Михайлов, генеральный директор, председатель комитета по инвестициям и стратегическому планированию ПАО «Группа Черкизово», согласился, но отметил, что пока экспорт определенных категорий только развивается, государство должно стимулировать внутренний спрос. **МС**

ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ

- > максимальное содержание основного вещества до 98%;
- > на 20% экономичнее аналогов российского и импортного производства;
- > исключительная чистота продукта;
- > упаковка в соответствии с ISO 9002, защита от влаги и ультрафиолетовых лучей;
- > соответствие ГОСТ Р52972-2008 Сыры полутвердые, технические условия.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
КОМПЛЕКСНЫЕ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ**

**ЛУЧШИЕ СЫРЫ РОССИИ
ВСЕГДА С FUDIX™**

ООО "Зиракс", 404171, Волгоградская обл., р.п. Светлый Яр, мкрн. 4, д.6
тел.: +7 (8442) 494-999, факс +7 (8442) 499-444,
e-mail: sales@zirax.com
www.zirax.ru



реклама

МЯГКАЯ УПАКОВКА

Возможные решения:

- 1) Горячий розлив
- 2) Розлив Ultra Clean – розлив E.S.L.
- 3) Асептический розлив



Преимущества:

- Высочайшее качество процесса сварки мягкой упаковки
- Горлышко приваривается перед заполнением продукта
- Розлив через горлышко гарантирует высокую эффективность и снижает процент бракованной упаковки из-за некачественной склейки

IMA FILLSHAPE S.r.l.

Via Ugo Ferrandi – 43126 Vicofertile (PR) – Italy
Tel. +39 0521 1756004
E-mail: info-fillshape@ima-industries.com

В России:

ООО «ИМА Индастриз»

Россия, 115162, Москва
ул. Шаболовка, 31, стр. 8
Тел. +7 (495) 669-2300, доб. 123
Моб. тел. +7 (905) 731-3265

E-mail: ZhvakovaM@ima-industries.com

IMA 
Sustain Ability

реклама



Махамаджон Худаяров:

«По нашим регламентам установлено семь показателей качества молока, каждый из которых оговаривается в договоре. Это такие как кислотность; жирность – массовая доля жира; сухой обезжиренный молочный остаток; содержание белка, которое не должно быть менее 3,2%; плотность; температура замерзания; электропроводность».

В Узбекистане молоко является одним из наиболее популярных продуктов питания. Качественный продукт востребован в стране как в сыром виде, так и в молочной продукции. Для получения молока лучшего качества многие фермерские хозяйства, как малые, так и агрохолдинги, обновляют свои молочные стада, завозя КРС из-за рубежа, улучшая генофонд. Помимо классических молочных продуктов, в стране пользуются спросом и национальные продукты, такие как сузьма, чакке, тан, айран. И все же основным продуктом потребления остается классическая молочная продукция.



Гость:

Махамаджон Худаяров,
директор СП ООО BIO SUT,
Узбекистан



Беседовала:

Светлана Клепикова

Махамаджон Худаяров: «Эмбарго открывает двери узбекской молочной продукции на российский рынок»

– Махамаджон Бердибаевич, вы возглавляете предприятие, производящее молочную продукцию. Скажите, по какой цене фермеры продают вам молоко? И как складываются ваши отношения с фермерами?

– Цена составляет 20 рублей за литр. При этом мы покупаем сырое молоко у 15 фермерских хозяйств. В основном это проверенные годами наши поставщики.

– Устраивает ли вас эта цена?

– В основном устраивает, но все же производитель, не имея 20%-ной рентабельности, не может нормально существовать. Поэтому фермеры заинтересованы в том, чтобы продать нам сырье подороже, а мы – купить подешевле.

– Это говорит о том, что молочное производство – выгодный бизнес в Узбекистане?

– Да, можно сказать, что скотоводство, в том числе и молочное животноводство, наша исторически сложившаяся отрасль. Любовь к животноводству у узбеков в крови. Когда нет заводов, на которых можно работать, люди ищут другие способы прокормить себя.

– По каким критериям качества вы принимаете от фермеров продукцию? Есть у вас градация по сортам?

– Уровни качества существуют, но по сортам мы продукцию не делим. По нашим регламентам установлено семь показателей качества молока, каждый из которых оговаривается в договоре. Это такие как кислотность; жирность – массовая доля жира; сухой обезжиренный молочный остаток; содержание белка, которое не должно быть менее 3,2%; плотность; температура замерзания; электропроводность.

В США и Европе, например, строго следят за содержанием антибиотиков в молоке. При обнаружении его превышенного содержания продукт тут же возвращают. Потому что с молоком в организм человека могут попасть вредные вещества, что приведет к нарушению пищеварительного баланса. А это нанесение вреда здоровью человека.

У нас пока за содержанием антибиотиков в молоке не следят.

– А в Узбекистане применяются антибиотики для лечения крупного рогатого скота или любого другого?

– Применяются. Но по существующему положению после приема антибиотиков животные должны быть помещены в изолятор, и выдоенное у них молоко не должно добавляться в общие объемы в течение месяца.

– Производите ли вы молочные продукты, помимо классических?

– Да, мы производим сыры, творог. В нашем ассортименте более 50 наименований.

– Какие сыры вы производите?

– Твердые, голландские и эдамер – сыры с жирностью 40 и 45%. С этой продукцией мы хотим выйти на российский рынок, это наша мечта. Могу сказать, что наши сыры более натуральные.

– Вы меньше применяете добавок?

– Нет, как и производители в России, мы применяем закваски, в основном импортные, поскольку ни в России, ни в Узбекистане нет производителей заквасок. Эта биологическая промышленность развита в Европе. В основном у нас итальянские, голландские, немецкие закваски. Мы их применяем по рекомендации этих фирм. Закваски неплохие – обогащенные бифидодобавками.



Махамаджон Худаяров:

«Я думаю, что молочную продукцию нужно умело продавать в течение 10 дней, не более. Потому что это натуральный продукт со всеми полезными свойствами, а через 10 дней полезные свойства могут оказаться бесполезными».

Но для производства сыра важно качество применяемого молока. Мы используем только цельное молоко, не восстановленное. К тому же наши фермеры не добавляют заменители молочного жира, поскольку само молоко жирное.

– Можно ли ваши продукты найти в торговых сетях России?

– К сожалению, пока нет. Сегодня мы изучаем вопрос поставки твердых сыров в Москву. Здесь нам несколько помогает европейское эмбарго, благодаря которому для нас, возможно, открывается российский рынок. Пока говорить об этом рано, но мы прорабатываем этот вопрос.

«Для производства сыра важно качество применяемого молока. Мы используем только цельное молоко, не восстановленное. К тому же наши фермеры не добавляют заменители молочного жира, поскольку само молоко жирное».

– У вас есть такое понятие, как «восстановленное молоко», и где оно применяется?

– Да, это сухое молоко, которое восстанавливается водой. А применяется оно как стабилизатор в очень малом количестве, но не для производственных целей. Мы перерабатываем 15–20 тонн молока, и 100% – это цельное молоко.

– С какими проблемами вы сталкиваетесь?

– Основные проблемы связаны с реализацией продукции. Досадно, что

продавцы-ритейлеры не отвечают за качество продукции. За качество всегда юридически ответственен производитель. Если есть нарекания по качеству продукта, то претензии будут предъявлены производителю и владельцу бренда. В то время как основная прибыль оседает в торговых сетях. Мы постоянно поднимаем вопрос о сбалансированности прибыли между участниками: фермер – производитель – торговля. Между этими тремя предпринимателями прибыль должна распределяться поровну.

Кроме того, актуальна проблема возврата брака. Сам по себе возврат брака – это бич для производителя. Пока этот вопрос требует огромных расходов – по таре, упаковке, энергетическим затратам. Помимо того, после возврата производитель должен утилизировать продукт, поскольку дальше его применять нельзя.

– Много у вас возврата продукции?

– Существуют ритейлеры, возвращающие 2–3% от поставок. Но есть и такие, у которых возврат доходит до 5–6%. Это те сети, где не идет продажа или плохо организован маркетинг.

Вопрос о сроках хранения продукции сегодня очень актуален. Я думаю, что молочную продукцию нужно умело продавать в течение 10 дней, не более. Потому что это натуральный продукт со всеми полезными свойствами, а через 10 дней полезные свойства могут оказаться бесполезными. **MC**



деловой завтрак



Гость:
Павел Розенфельд,
генеральный директор
ОАО «КАРАТ»



Беседовала:
Светлана Клепикова

Профессия «кризисный менеджер» в России сравнительно молодая, но в последние годы особо востребована. Кризис-менеджер должен обладать не только знаниями, но и иметь стальные нервы, быть хладнокровным, уравновешенным, сдержанным, объективно мыслить в самых напряженных ситуациях. К тому же он должен уметь правильно оценить положение и быстро найти верное решение, не позволив предприятию обанкротиться, а коллективу пополнить число безработных. Знакомьтесь, Павел Розенфельд, человек, способный убыточное предприятие сделать прибыльным, умеющий рисковать и стойко принимать удары, кризис-менеджер и генеральный директор ОАО «КАРАТ».

Павел Розенфельд – человек со стальными нервами

Лучший способ оставаться последовательным – это меняться вместе с обстоятельствами.

У. Черчилль



– Павел, на мой взгляд, человек, занимающийся антикризисным менеджментом, должен обладать стальными нервами, невозмутимым спокойствием, отменной реакцией. Вы обладаете всеми этими качествами? Вас трудно вывести из себя?

– Я себя считаю выдержанным человеком, меня сложно вывести из себя, и да, вы правы, весь этот набор качеств должен присутствовать в хорошем специалисте.

– Почему ваш выбор пал на эту профессию?

– Как это часто бывает, так сложились обстоятельства. Я окончил Ленинградский кораблестроительный институт и заочно Санкт-Петербургскую инженерно-экономическую академию. Параллельно в это же время работал в небольшом коммерческом банке. Мои успехи заметили, поэтому в дальнейшем получил предложение от компании «Юниленд», в которой продолжил заниматься финансами.

Первым антикризисным проектом стала компания «Разгуляй», которая в тот момент находилась в очень сложных обстоятельствах. Нам удалось ее оживить.

– Многие ли предприятия вам удалось спасти?

– Успешных кейсов у меня достаточно много – ЗАО «Петросах» (Сахалин, нефтеразработка), Балахнинский целлюлозно-бумажный комбинат (ОАО «Волга»), Камский целлюлозно-бумажный комбинат, Западно-сибирский металлургический комбинат (Запсиб).

– А неудачи были в вашей практике?

– Да, были. Это ОАО «Металлургический завод «Сибэлектросталь». К сожалению, это предприятие не удалось спасти. Каждый кризисный случай уникальный, с одной стороны, есть универсальные законы, но любую стратегию корректируют обстоятельства и внешний рынок.

– При каких обстоятельствах вы возглавили Московский завод плавlenых сыров «КАРАТ»?

– В ноябре 2013 года завод допустил дефолт перед крупным кредитором «Связь-Банком» и находился в предбанкротном состоянии. Банк начал переговоры с предприятием и его владельцем о возврате долга, а меня пригласили оценить перспективы «КАРАТА» в качестве внешнего консультанта. Не-

сколько месяцев мы изучали бизнес-процессы и в результате разработали план антикризисной компании. Летом 2014 года я был назначен генеральным директором завода. Сегодня моя задача реализовать предложенную программу, погасить долг предприятия и заниматься его эффективным развитием.

– И каковы перспективы «КАРАТА» и его коллектива?

– «КАРАТ» – это непрофильный актив у основного кредитора. В дальнейшем после очищения завода от долговой нагрузки есть вероятность его продажи профильному инвестору. Это один из сценариев развития событий. Суще-



ствуют и альтернативные варианты, но рассказывать о них пока рано. Говоря о дальнейших перспективах коллектива, буду рад продолжить совместную работу в моей сложившейся команде. Исторически коллектив «КАРАТА» составляют сотрудники, которые проработали здесь по 10, 20 и даже 40 лет. Также за последние два года мы укрепили коллектив молодыми специалистами и продолжаем это делать. Вне зависимости от возраста, специалисты, которые горят своим делом сегодня, в будущем, – продолжают работу на предприятии!

– Вы уже знаете, чем будете заниматься после 2018 года, когда закончится контракт с «КАРАТОМ»?

– Сегодня мне очень интересно заниматься развитием «КАРАТА». Что будет дальше, пока сложно спрогнозировать. В данный момент я думаю над тем, как нам жить в 2017 году. Давайте вы мне зададите этот вопрос через год, тогда точно смогу рассказать о дальнейших планах.

– Что служит для вас источником идей, стимулом для дальнейшего развития – как личного профессионального, так и в целом компании?

– В первую очередь результат. В ноябре 2015 года мы закончили ребрендинг плавленых сыров «КАРАТ», качественно улучшив «Дружбу», «Янтарь», «Волну», «Шоколадный». Рост продаж составил 68% – это хороший результат. Успехи мотивируют на решительные шаги. Помимо динамичных результатов, источником развития для меня являются амбициозные и смелые задачи. Такие я в данный момент решаю на заводе плавленых сыров «КАРАТ».

– Вы рискованный человек? Какие наиболее рискованные ваши решения оказались самыми успешными?

– Да, я могу себя назвать таким человеком. У меня большой опыт антикризисного управления стрессовыми активами. Могу признаться, каждый раз вытаскивать болеющее предприятие – это уже риск.

– Вы часто полагались на удачу? Каково место случая в вашей жизни?

– Удача и счастливый случай – это приятное дополнение к хорошо спланированным действиям.

– Часто ли приходится решать деловые вопросы за завтраком?

– Ежедневно! Каждое утро в 10:00 мы собираемся рабочей группой «КАРАТА» для проведения контрольной дежурной. Это фактически мой второй завтрак, за которым мы решаем производственные вопросы.

– А на первый завтрак что предпочитаете?

– Куриный бульон, возможно, звучит необычно, но так меня приучили с детства. Не отказываюсь от хорошего кофе, люблю наш творожный сыр Violette.

– Как часто вам удается проводить время с семьей? Как ваши родные относятся к вашей профессии?

– Практически каждый день, и это большая радость. Моя семья полностью поддерживает меня в моей профессии и всегда с интересом следит за судьбой моих подопечных предприятий.

– Как предпочитаете отдыхать?

– Занимаюсь яхтингом. Для меня регата – любимый вид отдыха, несколько раз в год я с семьей хожу под парусом. А еще очень люблю Лондон за его свободу и Вену за ее красоту – в эти города я готов всегда возвращаться! **МС**



Автор:

Николай Трухин,

генеральный директор ресурса ingredients.pro,
Единый центр ингредиентов

Отсутствие качественного сырого молока компенсируют ингредиенты

Российский рынок ингредиентов на молочной основе в последние годы активно развивается, что во многом связано с дефицитом качественного сырого молока. Возможность повышения стабильности качества конечного продукта за счет использования ингредиентов на молочной основе весьма привлекательна для производителей, чем и объясняется, во многом, рост спроса на данную категорию ингредиентов.

Как известно, рынок молока характеризуется высоким уровнем сезонности, и неудивительно, что цены на молочные ингредиенты также подвержены воздействию данного фактора. Для того чтобы обеспечить необходимый уровень маржинальности, производители вынуждены тщательно планировать закупки молочных ингредиентов и отслеживать уровень цен.

Как в России, так и в мире существует целый ряд отраслевых организаций, предоставляющих ценовую информацию на регулярной основе. Одним из таких источников является GlobalDairyTrade, представляющий собой международную аукционную площадку по торговле ингредиентами на молочной основе. GlobalDairyTrade не только аккумулирует информацию по ценам на основные категории молочных ингредиентов, но и предоставляет аналитические обзоры мирового рынка.

По данным GlobalDairyTrade на 3 мая 2016 года уровень цен на основные виды молочных ингредиентов составил:

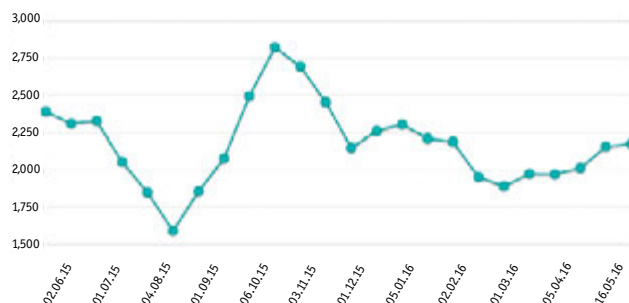
- Обезжиренный молочный жир – 3,195 USD/MT/FAS.
- Лактоза – 693 USD/MT/FAS.
- СОМ – 1,676 USD/MT/FAS.
- СЦМ – 2,176 USD/MT/FAS.
- Сычужный казеин – 5,024 USD/MT/FAS.
- Сыр чеддер – 2,727 USD/MT/FAS.

Еще более любопытной представляется динамика цен на данные продукты за последние 12 месяцев. Так, на многих графиках отчетливо можно проследить влияние сезонных колебаний. Цены на обезжиренный молочный жир, сухое цельное молоко и обезжиренное сухое молоко существенно просели в августе 2015 года и после октябрьского пика постепенно снижаются.

Обезжиренный молочный жир



Цельное сухое молоко



Сухое обезжиренное молоко при всей схожести общей динамики демонстрирует спад в мае 2016 года – все остальные ингредиенты в мае постепенно показывают рост цены.

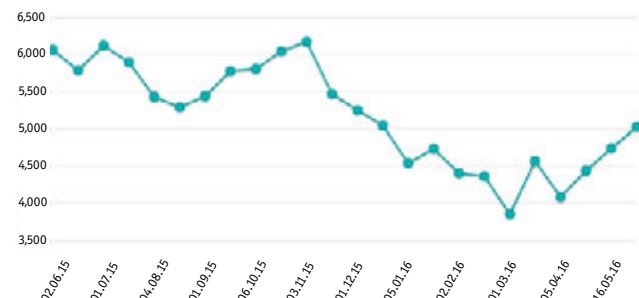
Цены на сычужный казеин демонстрируют более сглаженную динамику – незначительный спад в августе и гораздо более резкое снижение цены после октября. Зато рост цены весной 2016 года у казеина гораздо более резкий и явно выраженный, нежели у остальных категорий ингредиентов.

Выбиваются из общего ряда и такие продукты, как чеддер и лактоза. Цены на чеддер за прошедшие 12 месяцев были подвержены значительным колебаниям, тогда как цены на лактозу постепенно растут с осени 2015 года.

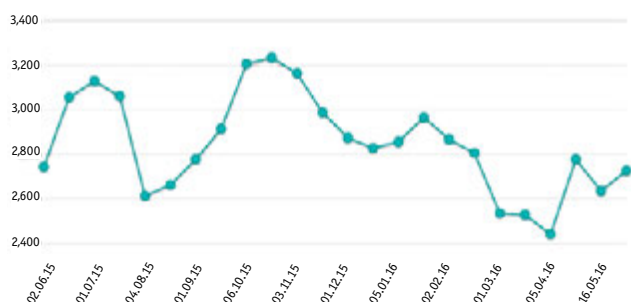
Сухое обезжиренное молоко



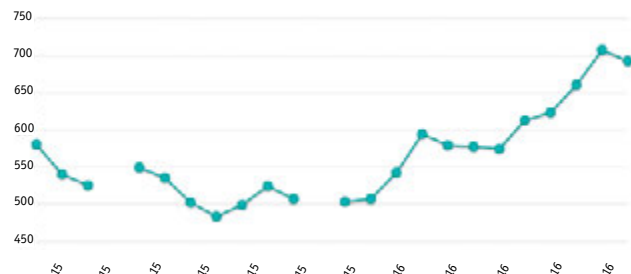
Сычужный казеин



Чеддер



Лактоза



Не меньший интерес представляет и статистика, посвященная российскому рынку молока и молочных ингредиентов.

В таблице представлены данные по объему производства, импорта и экспорта основных видов молочных ингредиентов за период 2011–2015 годов.

Российские исследовательские компании также отмечают падение объемов производства COM в 2015 году. Тенденция сменилась лишь к концу 2015 года – в декабре объем производства сухого молока вырос на 20% в натуральном выражении по сравнению с предыдущим годом.

Данные по объему производства, импорта и экспорта основных видов молочных ингредиентов за период 2011–2015 годов

Российская Федерация	2011	2012	2013	2014	2015
Сырьевые ресурсы					
Количество коров, тыс. голов	8,948	8,883	8,661	8,511	
Производство молока	31,646	31,756	30,529	30,747	30,781
±% к предыдущему году		+0,3%	–3,9%	+0,7%	+0,1%
Производство молочных продуктов					
Молоко (ист.: FAS-USDA)	11,650	11,000	10,150	9,859	9,310
Масло (ист.: FAS-USDA)	217	216	219	252	265
Сыр (ист.: FAS-USDA)	753	790	713	760	850
Сыр (ист.: FEDSTAT)	424	444	428	493	580
COM (сухое обезжиренное молоко) (ист.: FAS-USDA)	55	57	58	84	70
СЦМ (сухое цельное молоко) (ист.: FAS-USDA)	76	67	41	46	38
Экспорт					
Упакованное молоко (NC8 04011010 + 04012011 + 04012091)	4,0	5,0	20	17	20
Масло (HS 0405)	2,2	4,6	2,8	5,2	4,6
Сыр (HS 0406)	16	24	24	25	25
СЦМ (HS 040221 + 040229)	0,2	1,6	0,8	0,9	1,8
COM (HS 040210)	0,1	2,5	3,0	3,0	2,3
Импорт					
Упакованное молоко (NC8 04011010 + 04012011 + 04012091)	183	277	205	242	199
Масло (HS 0405)	135	149	146	150	96
Сыр (HS 0406)	416	453	440	316	208
СЦМ (HS 040221 + 040229)	20	27	3,6	37	34
COM (HS 040210)	71	96	112	95	113
Лактоза (фармацевтическая) (HS 170211)	14	9,1	12	13	14
Среднедушевое потребление, кг					
Молоко	81,22	76,83	71,06	69,20	65,52
Сыр	797	8,48	8,10	7,43	7,39
Масло	2,33	2,37	2,50	2,56	2,57
COM	0,88	1,07	1,30	1,29	1,32
СЦМ	0,66	0,65	0,59	0,58	0,49

Среди товарных категорий основной объем по-прежнему приходился на сухое молоко с массовой долей жира до 1,5%: в IV квартале 2015 года было произведено 7135 тонн такой продукции, что составляет 44% от совокупного объема производства в натуральном выражении. По сравнению с III кварталом предыдущего года доля данной категории снизилась на 23%, наряду с ростом доли, приходящейся на сухое молоко с массовой долей жира от 2 до 18%. **МС**



Компания:
«АНТЕС»
Тел.: (495) 500-45-00
www.antes.ru



«АНТЕС» на службе у сыроваров

В 1977 году компания GROBA B.V. выпустила свою первую машину, изготовленную специально для сырной промышленности. Сегодня производитель имеет широкий модельный ряд высококачественных машин для различных операций: снятие пленки и корки с блоков сыра, нарезка блоков на бруски, порционная, фигурная нарезка, а также производство тертого сыра.

Машины могут работать со всеми видами сыров различных размеров и форм: с твердыми и мягкими сортами, молодыми и зрелыми сырами, с коркой и без корки, квадратными и круглыми...

Оборудование компании всемирно известно и поставляется более чем в 50 стран по всему миру. Обширные знания и опыт инженеров компании гарантируют, что оборудование Groba будет изготовлено с учетом именно ваших требований, обеспечивая высокое качество конечного продукта.

Последние разработки по оптимизации качества, функционала и гигиены машин позволили внедрить использование ультразвука для нарезки сыра, а также роботизированных устройств для группировки и укладки нарезанного продукта.

Специалисты компании «АНТЕС» предложат вам наилучшее решение по подбору оборудования. Получить консультацию вы сможете также посетив стенд на выставке «Агропродмаш» (г. Москва, «Экспоцентр» на Красной Пресне, павильон №2, зал №1, стенд 21В80). Ждем вас!

Снятие пленки / упаковки



Производство тертого сыра



Снэки и фигурная нарезка



Нарезка и подача к слайсеру



Порционная нарезка

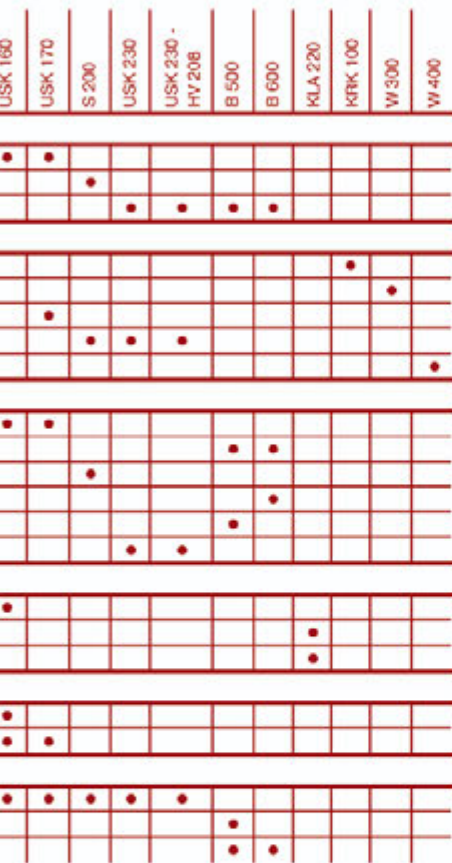


Снятие корки



Нарезка блоков





ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

Функциональное решение для производства молочной продукции: Nutrilac®

В настоящее время заметна тенденция по расширению линейки ассортимента кисломолочных продуктов, в частности йогуртов. Совершенствуются технологии производства, разрабатываются новые виды продукции с различными физико-химическими и органолептическими показателями, соответствующие потребительским предпочтениям, продукты обогащаются биологически активными веществами, способствующими укреплению иммунитета.

Изменение количественного состава компонентов часто приводит к ухудшению органолептических показателей. Высокое содержание белка в йогурте может способствовать получению сухой и мучнистой консистенции, а пониженное содержание жира – возникновение проблем с вязкостью.

Как же создать стабильный кремообразный обезжиренный продукт с сохранением вкусовых особенностей классического йогурта? Мы предлагаем решение, которое позволит справиться с этой задачей. В основе решения – использование функциональных молочных белков Nutrilac® от Arla Food Ingredients.

Nutrilac® – это натуральные молочные белки, имеющие множество разновидностей в зависимости от характеристик и применения. Они разработаны специально для производства обезжиренных йогуртов и, благодаря эффективным свойствам имитации жира, обеспечивают мягкие вкусовые ощущения, а также желаемую вязкость классического йогурта, выработанного резервуарным способом.



Nutrilac® – это натуральные молочные белки, имеющие множество разновидностей в зависимости от характеристик и применения.

При использовании Nutrilac® нет необходимости применять стабилизаторы и загустители, так как продукт гарантированно будет иметь высокую стабильность, отличную вязкость, гладкую и кремообразную структуру.

Разработка питьевого йогурта с высоким содержанием белка – перспективное направление на рынке. Однако производство такого йогурта может представлять определенные трудности. Достаточно проблематично сохранить традиционные органолептические качества продукта, обеспечить консистенцию, свойственную питьевому йогурту.

Использование Nutrilac® обеспечивает стабильную вязкость и консистенцию йогурта в течение всего срока годности.

Линейка Nutrilac®, разработанная специально для питьевого йогурта и других ферментированных молочных на-

питков, придает конечному продукту приятные вкусовые ощущения, стабильную вязкость, обеспечивается высокое содержание белка.

Греческий йогурт – популярный и в то же время непростой для производства продукт. Производство высококачественного греческого йогурта предоставляет большие трудности даже для самых опытных производителей. Используя сложную технологическую линию, вы сталкиваетесь с образованием рыхлого некремообразного сгустка, от которого нужно отделять сыворотку.

Nutrilac® позволит получить сгусток необходимой консистенции. Теперь греческий йогурт можно изготавливать на линии термостабильных йогуртов, а для повышения содержания белка больше не требуется отделение сыворотки. Просто добавьте Nutrilac® в молоко – и на выходе получите вязкий, однородный продукт со сливочным вкусом.

Компания «Трансфудсервис» является эксклюзивным партнером Arla Foods Ingredients в предоставлении решений для производства молочной продукции. Основываясь на особенностях вашего производственного процесса, необходимых характеристиках готового продукта, а также ориентируясь на сохранение высокого качества продукции и привлекательности ее для потребителя, специалисты компании ведут индивидуальную работу с каждым клиентом. Мы готовы гарантировать, что ваш продукт с нашими ингредиентами станет конкурентоспособным среди многообразия продукции на рынке. **Р**



ВКУСНЫЕ И НАТУРАЛЬНЫЕ ЙОГУРТЫ

С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ
БЕЛКАМИ NUTRILAC®

transfoodservice

www.transfoodservice.com

Тел: +7 (495) 775 65 00 info@transfoodservice.com





Компания: **ГК «ЭФКО»**
www.efko.ru

Автор: **Александр Фадин**,
кандидат биологических наук,
начальник отдела технологической
поддержки продаж ГК «ЭФКО»

Инновационные решения ГК «ЭФКО» для производства мороженого с заменителем молочного жира

Доля мороженого на основе растительных жиров исторически наиболее высока в Европе, прежде всего в Швеции и Великобритании, что обусловлено потребительскими предпочтениями более полезных для здоровья и одновременно недорогих продуктов. Спрос подкреплен растущим интересом к функциональным продуктам питания, в первую очередь с пониженным содержанием насыщенных жиров. Такие категории продуктов, как «маложирные», «легкие», «понижающие холестерин», «здоровые для сердца», стали популяр-

ными аргументами для европейского потребителя при покупке.

В России культура потребления здоровых продуктов только начинает развиваться. Согласно последнему исследованию социологической маркетинговой компании Nielsen (Nielsen Global Health and Wellness Report), тренд здорового образа жизни и питания больше всего характерен для молодого поколения. Активный образ жизни, забота о собственном здоровье и внешнем виде заставляют молодых потребителей следить за тем, чем они наполняют свои

холодильники. Одновременно такие потребители наиболее требовательны: здоровое питание в их понимании должно быть и вкусным. «Правильное питание» ассоциируется пока только с овощами и фруктами, кисломолочными продуктами, поскольку «функциональные» продукты мало «раскручены», что является в первую очередь задачей маркетологов.

В то же время, благодаря современным технологиям, производители уже могут предложить потребителю здоровые продукты, в том числе сде-

лать один из самых любимых десертов – мороженое – более сбалансированным по жирнокислотному составу за счет использования заменителей молочного жира (ЗМЖ) на основе натуральных растительных масел.

В заменителях молочного жира целенаправленно задается высокий уровень ненасыщенных жирных кислот, которые занимают особое место в питании человека и участвуют в образовании структурных липидов и различных физиологически активных веществ. Их недостаток приводит к изменению жирнокислотного состава клеточных мембран, вызывающему нарушение их функциональной стабильности, что проявляется в снижении устойчивости к повреждающему воздействию и увеличению их проницаемости. Недостаток ненасыщенных жирных кислот в конечном итоге ведет к возникновению различных заболеваний.

Важными требованиями к ЗМЖ являются технологичность, наличие нейтрального вкуса и запаха, что крайне важно, поскольку жир – носитель вкуса и аромата в готовом продукте.

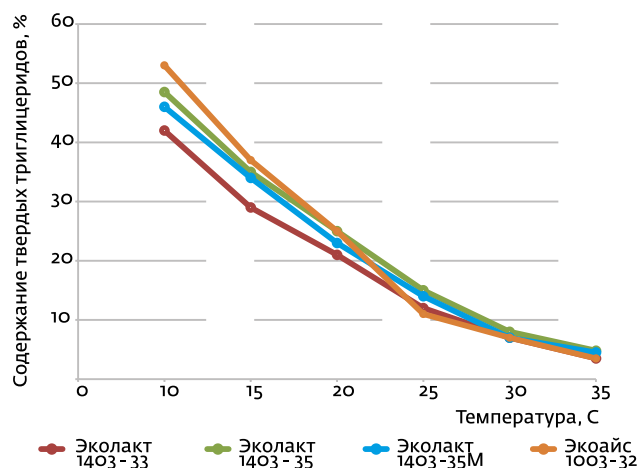
Использование в производстве мороженого ЗМЖ дает возможность создавать смеси с различными профилями плавления, это позволяет регулировать термо- и формоустойчивость мороженого.

Введенный в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС № 024/2011 ограничивает состав и физико-химические свойства ЗМЖ. Жесткие требования к безопасности жирового сырья, используемого в производстве ЗМЖ, а также технические возможности предприятия – основные факторы производства высококачественного продукта (табл.).

Таблица. Сравнительная характеристика показателей окислительной порчи масложирового сырья

Показатель	ТР Таможенного союза № 024/11	Международная практика	Стандарты ГК «ЭФКО»
Кислотное число, мг КОН/г	0,6	0,2	0,2
Перекисное число, мэкв/кг	10	1	1
Анизидиновое число	Не нормируется	3	3

Рис. Содержание твердых триглицеридов в заменителях молочного жира ГК «ЭФКО» для производства мороженого при разных температурах



В соответствии с требованиями ТР ТС № 024/2011 содержание трансизомеров жирных кислот в заменителях молочного жира не должно превышать 8%.

ГК «ЭФКО» предлагает своим потребителям широкий ассортимент ЗМЖ для производства мороженого, который соответствует мировым стандартам качества и базируется на использовании современных методов модификации: перэтерификации и фракционирования.

Ассортимент ЗМЖ ГК «ЭФКО», рекомендуемый и используемый в производстве мороженого, условно можно разбить на две группы: ЗМЖ группы «Экоакт» и группы «Экоакт». Эти продукты хорошо зарекомендовали себя в производстве и полностью соответствуют ТР ТС № 024/2011.

Использование заменителей молочного жира групп «Экоакт» и «Экоакт» при производстве мороженого позволяет развивать и совершенствовать ассортимент выпускаемой продукции без снижения вкусовых показателей готового продукта. Твердый при комнатной температуре заменитель молочного жира обеспечивает требуемую консистенцию и структуру мороженого, взбитость с отсутствующей или минимальной усадкой при хранении. Применение ЗМЖ ГК «ЭФКО» позволяет достичь оптимального соотношения между твердым и жидким жиром при различных температурах, что в свою очередь положительно сказывается на вкусовых ощущениях при потреблении мороженого. Прекрасные потребитель-

ские свойства и стабильное качество готового продукта обеспечивают ему постоянный спрос в течение всего года.

Производство заменителя молочного жира осуществляется по рецептурам и технологиям, разработанным собственным научно-исследовательским подразделением, и сертифицировано в соответствии с национальными и мировыми стандартами:

- ГОСТ Р ИСО 9001-2008 (ИСО 9001:2008) – подтверждено IQNet (Международной сертификационной сетью), SINCERT (членом организаций ЕА (Европейского сотрудничества в области аккредитации) и IAF (Международного форума по аккредитации));

- Международным пищевым стандартом (International Food Standard – IFS);

- Международным пищевым стандартом Британского розничного консорциума (BRC Global Standard – Food).

Также продукция соответствует требованиям кашрута, и это подтверждается сертификатом кошерности. Высокий уровень производства, строгий контроль входного сырья и каждой произведенной партии гарантируют безопасность и высокое качество выпускаемой продукции.

Современный цех пилотных установок, высококвалифицированный кадровый потенциал позволяют оперативно решать вопросы, связанные с исследованием и своевременной корректировкой качественных показателей и потребительских свойств мороженого с заменителем молочного жира в зависимости от используемого сырья, адаптации ЗМЖ к производственной линии клиента. ■

женские правила

Гостя:

Светлана Данилина,
генеральный директор
ЗАО «ТАУРАС-ФЕНИКС»
«ПиР Продукт»

Беседовала:

Светлана Клепикова



Светлана Данилина:

«Искусство руководителя – находить подход к каждому человеку»

досье

1. Имя, фамилия:
Светлана Данилина

2. Место рождения:
Ставропольский край

3. Образование:
Московский институт экономики,
политики и права

4. Название компании, должность:
ЗАО «ТАУРАС-ФЕНИКС»,
генеральный директор

5. Сколько времени вы работаете на руководящей
должности:
с 2007 года

6. Основные достижения в карьере:
2007 год – директор по персоналу
ЗАО «ТАУРАС-ФЕНИКС», 2011 год –
директор ОАО «ТАУРАС-ПЛАСТ»,
2014 год – генеральный директор
ЗАО «ТАУРАС-ФЕНИКС»

7. Семейное положение:
воспитывает двух сыновей-подростков

8. Хобби:
увлекается спортом, фитнесом, литературой

*За годы существования нашего журнала гостями рубрики «Женские правила» были женщины-предприниматели и женщины-руководители, женщины-депутаты и просто Женщины. Сегодня гостя рубрики хрупкая женщина с железным характером, женщина – **генеральный директор машиностроительного завода – Светлана Евгеньевна Данилина.** Успех невозможно измерить деньгами. Успех – это когда ты достигаешь поставленные перед собой цели. Такова позиция нашей гостьи.*

– Светлана, наш традиционный вопрос: есть ли у вас правила, которых вы придерживаетесь всю жизнь?

– Безусловно есть. Но это очень философские правила, и поэтому достаточно сложно что-то выделить, а что-то отбросить.

Пожалуй, главный мой принцип заключается в том, что каждый человек должен принимать на себя ответственность за свою жизнь, за жизнь своей семьи и своих близких.

Успех для меня не измеряется деньгами или карьерным ростом. Это прежде всего внутреннее ощущение успеха, когда ты поставил перед собой цель и достиг ее.

Для руководителя очень важно уметь ладить с людьми, понимать их, учитывать особенности личности и характера, видеть их сильные и слабые стороны. Отдельно отмечу, что руководитель должен оценивать сотрудников исключительно с точки зрения профессионализма, ни в коем случае не переходя на личность. К сожалению, женщинам-руководителям этого иногда не хватает.



Ни в коем случае не следует искать причины своих ошибок или неудач во внешних обстоятельствах или действиях других людей. Поиски виноватых – это, наверное, самое отвратительное! Нужно самостоятельно отвечать за все, что делаешь.

В любых обстоятельствах я стараюсь не осуждать, стараюсь понять других людей, даже если их слова и поступки мне кажутся совершенно неправильными. Я также убеждена, что каждому человеку необходимо давать шанс исправить допущенные ошибки.



Ни в коем случае не следует искать причины своих ошибок или неудач во внешних обстоятельствах или действиях других людей. Поиски виноватых – это, наверное, самое отвратительное! Нужно самостоятельно отвечать за все, что делаешь.

– В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?

– Рождение детей, конечно. Для меня, как и для любой женщины, это самая главная веха в жизни. Затем – личные достижения. Тут интересно не только продвижение по карьерной лестнице, не только успех, но и то, как меняется твое восприятие.

Вот ты возглавляешь подразделение, в котором проработала несколько лет. У тебя возникает свое видение, свое понимание приоритетных целей и задач. Ты иначе выстраиваешь отношения с людьми. В какой-то момент ты становишься руководителем всего предприятия и у тебя снова меняется восприятие.

– В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим учителем?

– Таких людей в моей жизни было двое. Первый – это мой дядя, Игорь Владимирович. Именно он очень многое дал мне в период формирования моей личности, в 17–18 лет. Практически все основные принципы и понятия, которыми я руководствуюсь в жизни, я взяла от него.

Вторым является основатель нашего предприятия Сигитас Мицкус, который

Каждый руководитель должен уметь охватывать взглядом всю ситуацию, видеть стратегию и перспективы развития своей компании

Успех для меня не измеряется деньгами или карьерным ростом. Это прежде всего внутреннее ощущение успеха, когда ты поставил перед собой цель и достиг ее.



Женщины, как правило, более тактичны, более внимательны к деталям, мелочам. Наверное, можно сказать, что женщина-руководитель относится к своему предприятию, как к родному дому.

помог мне вырасти профессионально, стать руководителем. Он для меня Наставник.

– Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен и женщина-руководитель?

– Я считаю, что руководителей нельзя делить по гендерному принципу. Каждый руководитель должен уметь охватывать взглядом всю ситуацию, видеть стратегию и перспективы развития своей компании на несколько шагов вперед, но при этом отлично разбираться в деталях.

Для руководителя очень важно уметь ладить с людьми, понимать их, учитывать особенности личности и характера, видеть их сильные и слабые стороны. Отдельно отмечу, что руководитель должен оценивать сотрудников исключительно с точки зрения профессионализма, ни в коем случае не переходя на личность. К сожалению, женщинам-руководителям этого иногда не хватает.

Конечно, у женщин и у мужчин есть свои психологические особенности, которые обязательно проявляются в работе.

Женщины, как правило, более тактичны, более внимательны к деталям, мелочам. Наверное, можно сказать, что женщина-руководитель относится к своему предприятию, как к родному дому.

Обычно в обращении с коллективом женщины-руководители действуют более деликатно. Стараются найти подход к каждому человеку. Добиться своего не прямым напором, а гибкостью. Это особенно важно на таком предприятии, как наш машиностроительный завод «ТАУРАС-ФЕНИКС», где преимущественно мужской коллектив.

– Откуда к вам приходят идеи?

– Из самых разных источников – от чтения профессиональной литературы и деловых встреч, до общения с детьми. Да-да, я не оговорила! Дети смотрят на многие вещи гораздо проще, чем взрослые, и благодаря этому могут подать прекрасную бизнес-идею. Тем более что мои сыновья всегда искрен-

не интересуются, как обстоят мои дела на работе, и это меня особенно радует.

– Что помогает вам мотивировать сотрудников?

– Стремление понять сотрудников, ежедневное общение с ними. Без этого ты никогда не поймешь, что реально интересует человека и что может его мотивировать лучше работать.

Одному очень важно, чтобы его фотопортрет висел у заводской проходной на Доске почета, другого интересуют исключительно материальные стимулы и бонусы, для третьего главное быть в команде и решать интересные, творческие задачи.

Найти подход к каждому человеку, понять его мотивацию – это и есть искусство руководителя.

– Ваши коллеги становятся друзьями?

– Становятся, но при этом мы всегда разделяем работу и дружбу. Если этого не делать, итог подобного союза будет печальным – ты не приобретешь друга и потеряешь сотрудника.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем, на ваш взгляд, измеряется успех?

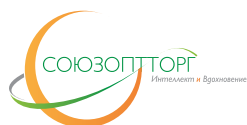
– Успех для меня не измеряется деньгами или карьерным ростом. Это прежде всего внутреннее ощущение успеха, когда ты поставил перед собой цель и достиг ее.

– Если бы пришлось заниматься каким-то другим бизнесом, то каким?

– Наверное, воспитанием молодежи, подрастающего поколения. На базе завода мы открыли учебный центр для молодых специалистов. И в этом направлении я реализуюсь в нашем учебном центре.

– Назовите любимый афоризм.

– У меня их много. Мне, например, очень нравится Конфуций. Но, пожалуй, к теме нашего разговора лучше всего подойдет цитата: «Прежде чем обвинять кого-либо в чем-либо, сядь и подумай, что ты сделал для того, чтобы этого не случилось». **МС**



Компания: **ГК «Союзоптторг»**,
Тел.: 8 (800) 333-00-89
(бесплатно для всех регионов России)
E-mail: office@soyuzopttorg.com
www.soyuzopttorg.com

Автор: **Александр Фадин**,
ГК «Союзоптторг»

Попробуй спорт на ВКУС!

Как показывает практика, самым трудным для производителей спортивного питания является создание продукта с выигрышным вкусом.

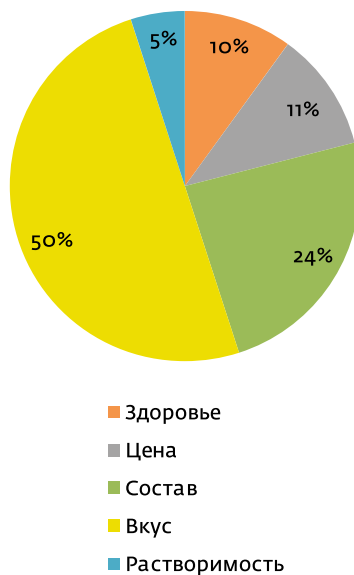
Но именно по вкусу потребители выбирают белковую смесь, комплекс аминокислот или жиросжигатели. Это подтверждают результаты маркетинговых исследований (рис.).

Чтобы обеспечить вкус, который понравится атлету, требуется провести огромную предварительную работу по подбору ингредиентов, кропотливо определяя оптимальные дозировки и пробуя сочетания.

Для каждого типа спортивного продукта подходят разные ароматизаторы. И ведь есть не просто «вкус Ванили»; его разновидностей в ассортименте крупного дистрибьютора ингредиентов около 80!

При составлении рецептуры срабатывают и личные вкусовые предпочтения клиентов. Со всеми этими нюансами ежедневно сталкиваются технологи ГК «Со-юзоптторг».

Рис. Характеристики спортивного питания, влияющие на восприятие его потребителем как качественного продукта



Компания уже несколько лет активно сотрудничает с российскими производителями спортивного питания и предлагает широкий набор ингредиентов для данного направления, в том числе богатое портфолио ароматизаторов Symrise (Германия).

Помимо традиционных ванили, шоколада, клубники и банана, технологи ГК «Союзоптторг» выбрали для белковых смесей, например, интересный вкус печенья, кстати, четвертый по популярности вкус на мировом спортивном рынке.

А для аминокислотных комплексов, известных своей горечью, специалисты компании рекомендуют лимон, грейпфрут, апельсин, лесные ягоды и дадут совет, как эту горечь удачно скрыть.

Существует еще множество вкусовых хитростей и нюансов в создании выигрышных продуктов для спортсменов. И технологи ГК «Союзоптторг» готовы поделиться с вами своим опытом. **Р**

Криптоспоридиоз – последствия и профилактика

Классификация

Криптоспоридия – одноклеточный паразит, поражающий эпителиальные клетки желудочно-кишечного тракта и дыхательных путей. У молодняка возникает главным образом в возрасте между первой и третьей неделями жизни. Относится к царству простейших, типу апикомплекс и классу споровик. Из-за схожести жизненного цикла криптоспоридии официально классифицировали как часть кокцидий. В настоящее время их относят к Incertae sedis (с лат. – «временная таксономическая классификация»).

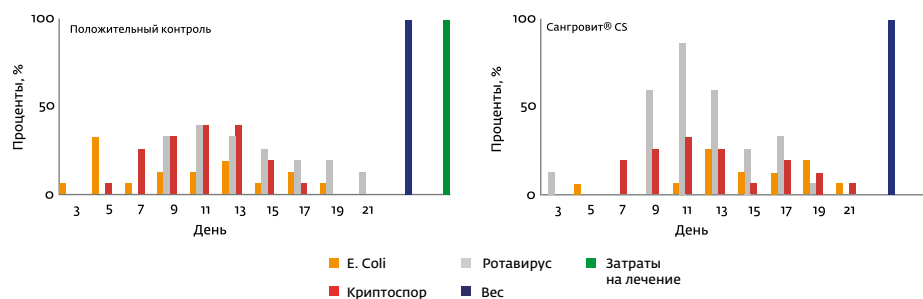
Обычные криптоспоридии в животноводстве

К наиболее чаще встречающимся по всему миру видам *Cryptosporidium* у крупного рогатого скота относятся *C. parvum*, *C. bovis*, *C. andersoni* и *C. ryanae*. *C. parvum* – зоонозный (неспецифичный для хозяина) патогенный микроорганизм, который также инфицирует человека. Santin et al. (2004) сообщают о том, что *C. parvum* в основном заражает телят перед отъемом (начиная с возраста пяти дней и до двух месяцев), вызывая диарею. Виды *C. bovis*, а также генотип, близкий к оленю, обнаруживают в основном у молочного скота в возрасте от трех месяцев до двух лет (Fayer et al., 2006). Imre et al. (2011) сообщают, что у телят после отъема чаще всего находят *C. bovis* и *C. ryanae*, а *C. andersoni* обычно встречается у годовалых телок и взрослых коров.

Инфекция и воспаление

Свой жизненный цикл паразит проводит в организме хозяина. Инфицированная особь выделяет паразитов на особой стадии, называемых ооцистами. Паразиты заносятся в организм в виде ооцист пероральным путем из загрязненной среды (в основном это вода, пищевые продукты или экскременты). Ооцисты обладают толстой «стенкой» и могут выживать в окружающей среде в течение долгого периода времени. Они обладают резистентностью в отношении многих дезинфицирующих веществ. Для заражения достаточно небольшого количества ооцист.

Патогены в фекалиях / вес и затраты



Криптоспоридия селится под клеточной оболочкой верхней поверхности желудочно-кишечных эпителиальных клеток и отдельно от цитоплазмы клетки (экстрацитоплазматически/внутриклеточно) (Marcial и Madara, 1986, ссылка на Mair et al., 2009). Криптоспоридии разрушают клетки кишечного эпителия, происходит сращивание ворсинок и удлинение крипт, которые приводят к расстройству и развитию диареи.

В ходе исследования, проведенного Sadek et al. (2014), была выявлена сильная корреляция между экспрессией COX-2 (фермент, посредничающий в процессе воспаления) и воспалением, вызываемым патологическими повреждениями вследствие жизнедеятельности криптоспоридий. Это указывает на потенциал противовоспалительных препаратов в профилактике криптоспориоза. Изохинолиновые алкалоиды, входящие в состав «Сангровита CS», подавляют активацию NF-kB (фактор ядерной транскрипции, участвующий в воспалении) (Chatuverdi et al., 1997). Подавление NF-kB приводит к супрессии экспрессии фермента COX-2 (Tunstall et al., 2006). Исследования изохинолиновых алкалоидов на новорожденных телятах выявили снижение проблем, связанных с диареей (Saltijeral et al., 2015; Wirth, 2013).

Профилактика

Криптоспориоз – проблема, широко распространенная среди новорожденных телят, однако это в принципе проблема восприимчивых телят со слабой

иммунной системой, поэтому для формирования надежной иммунной системы телят крайне важно с самого начала правильно организовать работу с молозивом (качество, количество и сроки выпойки). Инфицированных телят следует немедленно изолировать от здоровых и обеспечить максимально качественную очистку окружающей среды (сухие боксы с большим количеством соломы). Необходимо очистить помещение парочистителем (минимум 130 кг/см³) и дать ему полностью просохнуть (сухой воздух может убивать ооцист).

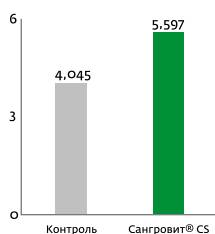
Опыт на телятах на базе Регионального управления по сельскому и лесному хозяйству и садоводству, Иден, Германия (Wirth 2013)

Две группы по 30 голштинских телят в каждой. Опытная группа дополнительно получала с молоком по 5 граммов «Сангровита® CS»/гол/кормление (2 кормления в сутки) с 3-го по 23-й день жизни. Из-за сильной диареи (здоровье и благополучие животных) контрольной группе давали галофугин с 6-го по 12-й день жизни.

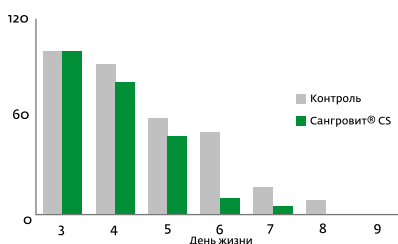
Выводы

Меньшее количество животных инфицировано патогенами *E. coli* и меньшее количество дней телята страдали от них в группе с «Сангровитом® CS». Число животных, зараженных ротавирусом, в группе с «Сангровитом® CS» ниже, чем число инфицированных животных в по-

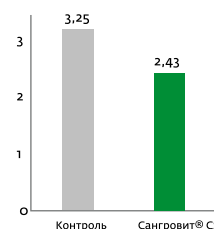
Вес на 3–23-й день жизни, кг



% больных телят



Длительность диареи, дни



ложительной контрольной группе. При применении «Сангровита® CS» начиная с 19-го дня наблюдается явное снижение роста криптоспоридий. С 21-го дня в группе с «Сангровитом® CS», в отличие от положительной контрольной группы, криптоспоридии не обнаружены.

Опыт на телятах на базе Автономного метропольного университета в двух товарных фермах в регионе Тисаюка, Мексика (Saltijeral et al., 2015)

160 телят произвольно разбили на две группы. Опытная группа дополни-

тельно получала с молоком по 5 граммов «Сангровита® CS»/гол/кормление (2 кормления в сутки) с 3-го по 23-й день жизни. В группе с «Сангровитом® CS» антибиотики не применялись, а в контрольной группе для предотвращения диареи использовали антибиотики (флуниксин, энрофлоксацин или окситетрациклин) и противовоспалительный препарат (меглумин).

Выводы

«Сангровит® CS» оказал положительное влияние на здоровье и привесы телят, снизил уровень кишечных расстройств и привел к низкому количе-

ству случаев диареи. В опытной группе случаев смерти от диареи не выявлено.

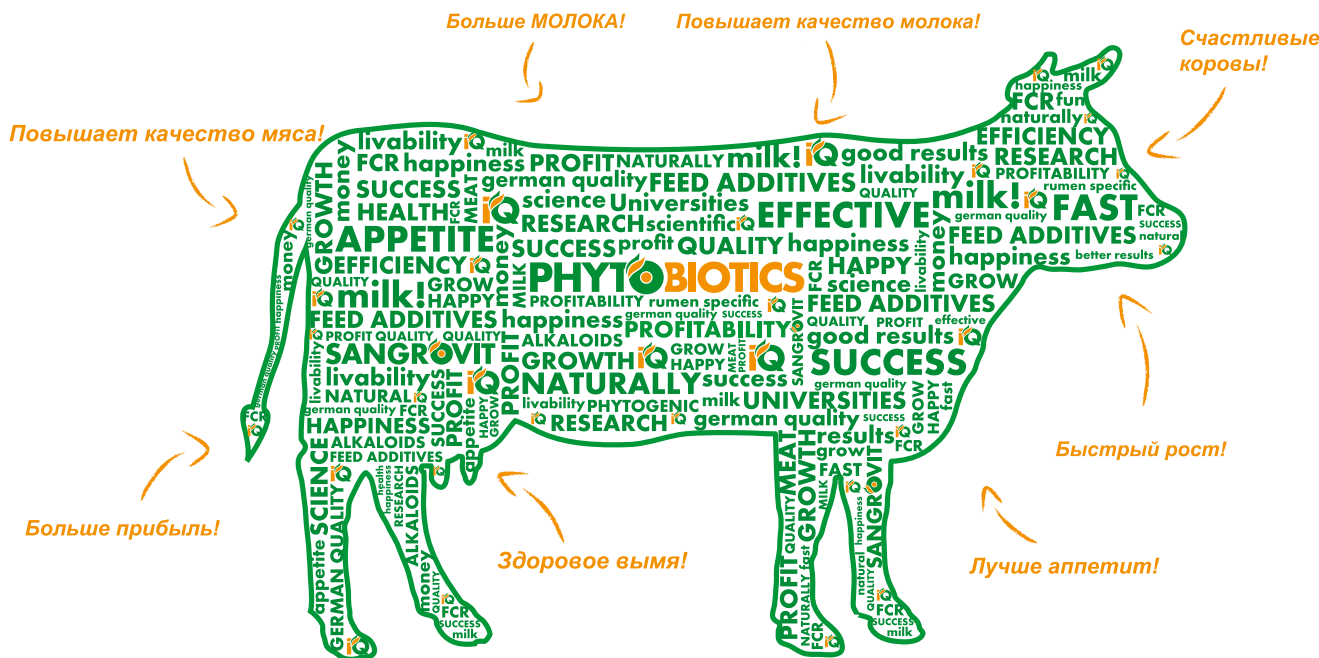
Ключевые моменты

- Для формирования устойчивой иммунной системы необходимо эффективно использовать молозиво.
- Инфицированных телят нужно немедленно изолировать от здоровых.
- Противовоспалительный эффект «Сангровита® CS» – проверенный механизм борьбы с диареей у телят.

Для получения результатов использования и заказа продукции звонить по тел. +7 (495) 641-32-48.

info@phytobiotics.ru

ФИТОБИОТИКС



Повышает продуктивность ваших коров!

info@phytobiotics.ru

SANGROVIT® RS

www.phytobiotics.ru



Контроль Качества



Компания:

Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»

www.spbkontrol.ru

Берешь пломбир, а в нем – раститель- ный жир!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно накануне летнего сезона проверяет качество мороженого в петербургских магазинах и выявляет подделки. На этот раз также были приобретены десять образцов пломбира разных торговых марок и доставлены на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург». Экспертиза показала, что два образца пломбира оказались фальсификатами.



Изготовители сладкого лакомства из Петрозаводска и Московской области продают в Петербурге поддельное мороженое.

Из Карелии – с обманом

Глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий не устает повторять, что цель организации не в том, чтобы в очередной раз уличить того или иного производителя в обмане, а в том, чтобы избавить полки наших магазинов от фальсификата и некачественных товаров.

– Когда производитель, к качеству продукции которого раньше возникали вопросы, проходит очередную проверку без замечаний – это и есть наша главная победа, – **говорит Всеволод Вишневецкий.** – И подобных примеров немало. Но, к сожалению, бывает, что нарушитель в ходе административных или судебных разбирательств выходит сухим из воды и это укрепляет его веру в собственной безнаказанности.

Именно так ведет себя крупный мороженщик из Петрозаводска ЗАО «Холод-Славмо». С некачественной продукцией карельских мороженщиков «Общественный контроль» борется уже два года. Впервые защитники прав потребителей забили тревогу в 2014 году, когда лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» обнаружила в составе ванильного пломбира из Карелии не более 50% молочного жира в жировой фазе. По итогам проверки Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» провело внеплановую проверку магазина «Призма», где был приобретен фальсификат. Факт несоответствия петрозаводского пломбира нормативным документам по жирнокислотному составу был установлен надзорным органом, материалы дела направлены в суд.

Однако ввиду мягкости российского законодательства к отечественным фальсификаторам ЗАО «Холод-Славмо» не прекратило свои противоправные действия и продолжило вводить потребителей в заблуждение: в прошлом году в ходе очередной проверки в ванильном пломбике от ЗАО «Холод-Славмо» вновь был обнаружен растительный жир.

Результаты экспертизы этого года в очередной раз подтвердили кредо карельских мороженщиков: «Потребитель нам друг, но прибыль важнее». Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», в образце пломбира из Петрозаводска, изготовленного под частной маркой торговой сети «Лента» (приобретен в «Ленте» на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7), «жировая фаза молочной части продукта содержит жиры немолочного происхождения».

– Поскольку на упаковке мороженого из Петрозаводска указано наименование «пломбир» и обозначен ГОСТ Р 31457-2012, растительных жиров в нем быть не должно, – **категоричен доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.** – Замена сырья допускается только в мороженом, выпущенном по техническим условиям. При этом оно должно называться не «Пломбир», а «Мороженое с растительным жиром».

– В Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013. – *Примеч. ред.*) четко прописано, что пломбир должен содержать только молочный жир, – **категорична представитель лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Мария Малых.**

Фальсификат выдает масляная кислота

Поддерживают петербургских экспертов и в Союзе мороженщиков России, одно из направлений деятельности которого – участие в разработке технических регламентов, национальных и межгосударственных стандартов на мороженое.

– Если при производстве мороженого используется заменитель молочного жира, такая информация должна размещаться на упаковке, – **говорит генеральный директор Союза мороженщиков России Валерий Елхов.**

Однако, по словам специалистов, у недобросовестного производителя есть

лазейка, с помощью которой он может поставить результаты экспертизы под сомнение, – отсутствие ГОСТа на методы расчета процентного содержания немолочного жира для мороженого.

– При проведении испытаний мы ориентируемся на содержание масляной кислоты в жировой фазе продукта. Эта кислота содержится только в молочном жире, и по нормативам ее не может быть меньше 2%. Верхняя цифра содержания этой кислоты – 4,2%. Если масляной кислоты меньше – значит, в продукте есть растительный жир. Например, в пломбике от ЗАО «Холод-Славмо» масляной кислоты оказалось в два раза меньше нормы – всего 1,2%, – **объясняет Мария Малых.**

Фальсификат из «Магнита»

А вот ООО «Лагуна-Койл» из Московской области свой «пломбир» «Снежное лакомство» даже мороженым с заменителем молочного жира не имеет права величать. Содержание масляной кислоты в жировой фазе этого образца (приобретен в магазине «Магнит», ул. Ленсовета, д. 34), что называется, ниже плинтуса – 0,54%. Если воспользоваться калькулятором, то получим, что молочного жира в данной подделке не менее 13% и не более 27%. А значит, это и не пломбир и даже не мороженое растительно-сливочное, содержание молочного жира в котором должно быть минимум 30%.

– Если производитель ставит задачу выпускать аналог мороженого, он должен честно дать продукту другое наименование и не вводить потребителей в заблуждение, – **говорит Мария Малых.**

Но вот что любопытно: среди образцов, прошедших экспертизу без замечаний, есть ванильный пломбир «СССР» производства все того же ООО «Лагуна-Койл». В нем никаких заменителей молочного жира не обнаружено. Почему же в одном случае производитель предлагает потребителю фальсификат, а в другом – качественный продукт? А ларчик просто открывался: пломбир

«Если производитель ставит задачу выпускать аналог мороженого, он должен честно дать продукту другое наименование и не вводить потребителей в заблуждение».

«Снежное лакомство», как и его «немолочный брат» из Петрозаводска, изготовлен по заказу крупных торговых сетей «Магнит» и «Лента».

Протоколы испытаний, подтверждающие факт выпуска и реализации поддельного мороженого, СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г.Санкт-Петербургу для принятия мер.

Марка частная, но нечестная?

«Общественный контроль» обратился к производителям образцов поддельного мороженого с просьбой прокомментировать результаты экспертизы. Однако мороженщики ответили молчанием.

Отказались от комментариев и торговые сети. Видимо, им просто нечего сказать потребителям, которых они вместе с недобросовестными изготовителями вводят в заблуждение, продавая некачественный продукт под собственной частной маркой.

Справедливости ради стоит заметить, что не все частные марки торговых сетей заслуживают критики. Так, без замечаний на этот раз прошел проверку ванильный пломбир под собственной маркой сети «О'Кей», произведенный компанией «Талосто» из Ленинградской области.

На вкус и цвет товарища нет

Можно ли сегодня найти в магазине мороженое со вкусом как в детстве? С этим вопросом мы обратились к специалистам.

– Наша память обманчива и имеет удивительное свойство хранить только хорошее. Поэтому нельзя сказать однозначно, что раньше мороженое было вкуснее, – **считает Мария Малых**. – Как большая любительница мороженого и человек, занимающийся экспертизой продуктов уже около 20 лет, могу сказать, что крупные производители продолжают выпускать продукцию по классической технологии, и их мороженое не хуже, чем во времена нашего детства. Даже у мороженого с растительным

жиром бывает неплохой вкус. Главное, чтобы производитель честно указывал состав продукта на упаковке. Выбирать мороженое известных производителей – это, пожалуй, единственный совет, который можно дать. Мой профессиональный опыт показывает, что чаще всего подделывают продукты (не только мороженое) те компании, которые появились на рынке недавно и о которых раньше никто никогда не слышал.

Анатолий Брусенцев считает, что основания полагать, что раньше мороженое было вкуснее, все же есть. И вот почему.

– Например, раньше по ГОСТу пломбир был только 15%-ной жирности, а сейчас допускается и 12%. Разница небольшая, но на вкус ощущается. Иногда производители экономят на сырье, используют стабилизаторы, – объясняет эксперт. – По классической технологии для мороженого готовится смесь на основе натурально-го и сухого молока с добавлением сливок или сливочного масла с сахаром. Эта смесь пастеризуется, гомогенизируется – смешивается до получения однородного состава, охлаждается. Далее следует процесс созревания смеси – взаимодействия белков, жиров и воды. Потом идет взбивание смеси, насыщение воздухом и замораживание. А сейчас используют стабилизаторы, при которых созревание не требуется. Существуют методы принудительной подачи воздуха, что обеспечивает быстрое взбивание и увеличение объема смеси в два-три раза. И все эти технологические «новшества» сказываются на вкусе конечного продукта. А если в мороженое добавляют еще и заменители молочного жира, оно точно не будет напоминать нам вкус мороженого из детства.

Можно покупать!

К радости потребителей остальные восемь проверенных образцов мороженого полностью соответствовали требованиям ГОСТ 31457-2012. Это пломбир от компаний «Петрохолод», «Равио-

ли» и «Хладокомбинат № 1» (все из Санкт-Петербурга), пломбир «СССР» от ООО «Лагуна-Койл» и «Ваш пломбир» от ООО «Чистая линия» (оба из Московской обл.), пломбир «Коровка из Кореновки» от ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (Краснодарский край), ванильный «О'Кей» от ООО «Талосто» (Ленинградская обл.) и «Ленинградское» от ООО «Вологодское мороженое» (Вологодская обл.).

Слово – эксперту

Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Очень важно, чтобы мороженое хранилось строго в том температурном диапазоне, который указан на его упаковке. Если продукт помещен работниками торговли в холодильные прилавки, где температура выше, чем определено производителем, в нем может начаться активное развитие микрофлоры. Причем дальнейшее ухудшение состояния продукта по микробиологическим показателям продолжится даже после того, как температурный режим приведут в норму.

На упаковке мороженого обязательно должны быть написаны его название, состав, дата изготовления, срок годности, наименование и адрес изготовителя.

Обращайте внимание на то, чтобы форма и упаковка мороженого были полностью сохранены. Если упаковка деформирована и на ней заметны крупные кристаллики льда, стоит отказаться от покупки. Скорее всего, это мороженое хранили в ненадлежащих условиях, оно растаяло, а потом его заморозили вновь. Такой продукт может быть опасен для здоровья.

Мороженое должно быть однородным по цвету и консистенции, без кристаллов льда, а шоколадная глазурь – без налета, трещин, капелек воды.

Также не следует покупать мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет даты изготовления. **МС**

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

21-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

10–14
октября 2016

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2016»

8-я международная выставка
«Комплектующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



**Выставка №1
в России***

Организатор:



При поддержке:

• Министерства сельского хозяйства РФ
• Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



Реклама



12+

*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru



Событие:

25-я Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow



Весь мир молочной продукции на WorldFood Moscow 2016

С 12 по 15 сентября 2016 года в Москве, в ЦВК «Экспоцентр», пройдет юбилейная 25-я Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow.

За четверть века выставка продуктов питания WorldFood Moscow зарекомендовала себя как важное профессиональное событие пищевой отрасли, ориентированное на поиск производителями продуктов питания партнеров среди оптовых компаний, розничных сетей и предприятий общественного питания.

Выставка WorldFood Moscow традиционно вносит весомый вклад в развитие продовольственного рынка, являясь стартовой площадкой для пре-

зентации новых продуктов и технологий отечественных и зарубежных производителей, а также иностранных компаний, только выходящих на российский рынок.

Участники WorldFood Moscow всегда отмечают, что через выставку удобно выводить продукты на рынок. Российские компании представляют новые виды молочной продукции. Иностранные производители используют площадку выставки, чтобы продвигать на российский рынок свою продукцию.

На выставке продуктов питания WorldFood Moscow представлен широкий ассортимент овощей и фруктов, бакалеи, кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса и рыбы, чая и кофе, консервов, молочных продуктов, масложировой продукции и соусов, а также замороженных продуктов и полуфабрикатов, продуктов для здорового питания и напитков отечественного и зарубежного производства.

Одним из ключевых разделов на выставке WorldFood Moscow является

раздел «Молочная продукция»: растет количество участников и площадь экспозиции, а также число заинтересованных в закупках посетителей.

В 2015 году на выставке молочную продукцию представляли 102 компании из 24 стран мира. Закупками молочной продукции для своих предприятий интересовались 28% всех посетителей.

В разделе представлен весь ассортимент молочной продукции: от деликатесных сыров до йогуртов и молочных напитков. Среди участников этого года: Брянский гормолзавод, Березовская торговая компания, «Бизнес-Альянс», Мытищинский молочный завод, «Ремма ТД», «Унивита», Зеленодольский молочноперерабатывающий завод, Рогачевский молочноконсервный комбинат и многие другие.

С точки зрения осуществления закупок выставка WorldFood Moscow представляет безусловный интерес



В 2015 году на выставке молочную продукцию представляли 102 компании из 24 стран мира. Закупками молочной продукции для своих предприятий интересовались 28% всех посетителей.

для посетителей. Посещение выставки позволяет выбрать необходимые для бизнеса продукты питания и их поставщиков, а также расширить ассортимент реализуемой продукции благодаря большому количеству новинок, которые традиционно представлены на выставке.

На выставке WorldFood Moscow поставщики и покупатели молочной продукции обсуждают современные тренды и ближайшие перспективы, чтобы соответствовать потребностям завтрашних потребителей. Это гарантирует не только идеи для развития бизнеса, но и прибыльное будущее заинтересованным сторонам.

С 2016 года посещение выставки платное. Для читателей журнала «Молочная сфера» действует промокод wfm16pELAL для получения бесплатного электронного билета на сайте www.world-food.ru. MC

WorldFood ufi
Moscow

25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016
Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.world-food.ru

Получите бесплатный
электронный билет,
указав промокод
wfm16pFYAA

Организатор
выставки
ITE



МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

WWW.GOLDENAUTUMN.MOSCOW



При поддержке
Правительства
Москвы

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ



РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

Г. МОСКВА
ВДНХ

5 - 8
ОКТАБРЯ
2016

РЕАЛЬНЫЕ ДЕЛА – БОЛЬШИЕ ПЕРСПЕКТИВЫ





МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ

АГРО.PRO

Корма.pro/ Ветеринария/ Оборудование/
Технологии/ Ингредиенты



29–30
сентября
2016



Санкт-Петербург
Original Sokos
Hotel Olympia Garden

В РАМКАХ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ФОРУМА:

- пленарные заседания, посвященные выращиванию кормовых культур и их переработке, кормопроизводству, рецептурам кормов для животных и птицы, ветеринарии;
- дискуссионные панели с авторитетными экспертами отрасли;
- новый формат встреч: бизнес-бранчи с компаниями – ведущими игроками агрорынка;
- специализированная профессиональная выставка.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ФОРУМ «АГРО.PRO»

создает прекрасные возможности для общения в кругу специалистов: на протяжении всего мероприятия будет работать бизнес-лаунж, представляющий собой обособленное свободное пространство для переговоров.





ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ

Система отсадки, экструзии и струнной резки V60

Разработана для единичной, двойной или тройной отсадки, а также струнной резки и отсадки методом экструзии.

- ▶ экструзионная головка позволяет работать как с полужидкими, мягкими, так и очень плотными видами теста, с шоколадными начинками для конфет и даже с продуктами с низким содержанием жира
- ▶ сокращенное расстояние между запиточным роликом и насосами обеспечивает бережную обработку теста и точность веса продукта по всей рабочей ширине
- ▶ простота в управлении и быстрая перенастройка гарантированы благодаря сервоприводной системе зажимов для насосных групп

БОЛЬШЕ ИДЕЙ • БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ • БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ

www.haas.com



MEINCKE