

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

1(62) 2018



8

АНАЛИТИКА

Специалисты отмечают тренд на стагнацию рынка, профицит сырого молока в России, снижение потребления и падение цен. Однако есть и хорошие новости.

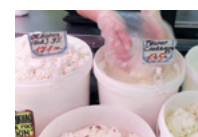


40

ДЕЛОВОЕ ЗНАКОМСТВО

Кари Финска:

«Российский ассортимент Valio на сегодняшний день насчитывает более 120 позиций, а в некоторых категориях мы являемся лидером».



48

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Фальсификация приобрела стабильный характер. Продуктовые подделки в торговых сетях занимают порядка 30% от общего объема. По отдельным сегментам объем фальсификации может достигать до 60%.



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

БЕЗОПАСНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ЗНАК «TRANS FREE» НАШИМ ПАРТНЕРАМ

soyuzcorp.com

реклама



МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

16-я Международная выставка
оборудования и технологий
для животноводства, молочного
и мясного производств

27.02-02.03.2018

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Подробнее о выставке:
md-expo.ru

Одновременно с выставкой



21-я Международная выставка
пищевых ингредиентов

Редакционная коллегия

В состав редколлегии ООО ИД «СФЕРА» входят профессионалы в различных отраслях народного хозяйства, ученые, общественные деятели. Редколлегия определяет приоритеты информационного сопровождения научных разработок и новых технологий в мировой и российской пищевой перерабатывающей отрасли.



**Джавадов
Эдуард Джавадович,**

доктор ветеринарных наук, академик РАН, заслуженный деятель науки РФ.



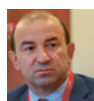
**Тимченко
Виктор Наумович,**

кандидат экономических наук, почетный член Национальной академии аграрных наук Украины.



**Глубоковский
Михаил Константинович,**

доктор биологических наук, директор ВНИИ рыбного хозяйства и океанологии.



**Ванеев
Вадим Шалвович,**

владелец, основатель и генеральный директор агрокластера «Евродон».



**Андреев
Михаил Павлович,**

заместитель директора «АтлантНИРО», доктор технических наук, член-корреспондент Международной академии холода.



**Маницкая
Людмила Николаевна,**

исполнительный директор РСПМО, кандидат экономических наук, заслуженный работник пищевой и перерабатывающей промышленности.



**Забодалова
Людмила Александровна,**

доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой прикладной биотехнологии Университета ИТМО.



**Егоров
Иван Афанасьевич,**

доктор биологических наук, профессор, академик РАН, руководитель научного направления по питанию птицы.



**Лисицын
Александр Николаевич,**

директор ВНИИЖ, доктор технических наук.



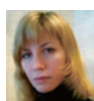
**Лоскутов
Игорь Градиславович,**

заведующий отделом генетических ресурсов овса, ржи, ячменя, доктор биологических наук, профессор биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета:



**Доморощенкова
Мария Львовна,**

заведующая отделом производства пищевых растительных белков и биотехнологии ВНИИ жиров.



Савкина Олеся Александровна,

ведущий научный сотрудник, руководитель направления заквасочных культур и микробиологических исследований НИИ хлебопекарной промышленности, Санкт-Петербургский филиал, кандидат технических наук.

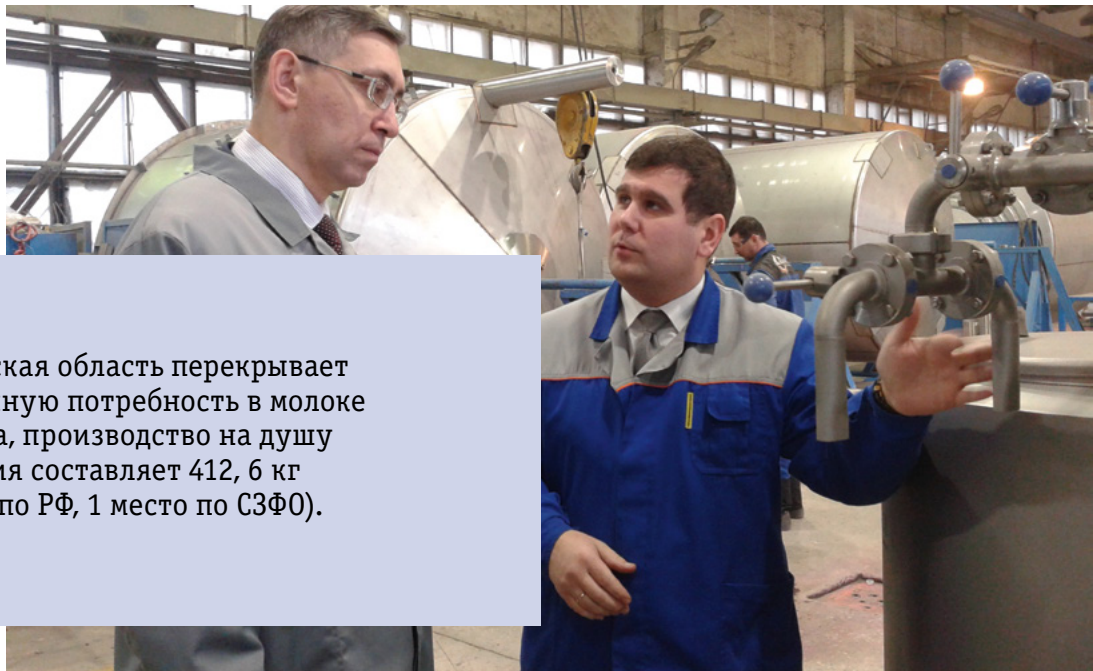
«Я нахожу исчерпывающую информацию на страницах журнала, использую ее в научной и преподавательской деятельности. Чтение актуальных статей плавно перетекает в общение с участниками великолепно организованных конференций, что позволяет специалистам различного уровня повышать свою профессиональную квалификацию и расширять круг общения и сотрудничества».



**СРЕДНЯЯ
ПОСЕЩАЕМОСТЬ**

60 000 уникальных
посетителей-специалистов портала
из разных стран мира в месяц

Содержание



26

Вологодская область перекрывает собственную потребность в молоке в 1.9 раза, производство на душу населения составляет 412, 6 кг (9 место по РФ, 1 место по СЗФО).

- | | | | | | |
|-----------|--|-----------|---|-----------|--|
| 6 | Слово редактора
Молочная отрасль – «приоритет приоритетов» | 18 | В мире
SIGEP: Выставка рекордов | 32 | Фоторепортаж
«Рыльский сыродел» – экологично, вкусно, полезно |
| 8 | Аналитика
Артем Белов: «Сценарий развития отрасли – неблагоприятный» | 20 | Ветеринария
Послеродовый парез: есть решение! | 38 | От слов к делу
Юрий Шепелев: «Когда человеку комфортно, он работает с душой» |
| 12 | По итогам 2017 года производство сырого молока выросло на 3,5 % | 22 | В фокусе
Молоко особого назначения | 40 | Деловое знакомство
Кари Финска: «Не сомневаюсь, что делаю хорошее дело» |
| 14 | Актуально
Людмила Маницкая: «Не расслабляться и не останавливаться» | 26 | Регионы
Вологодская область: Новые технологии в помощь фермерам | 44 | Маркировка
На одном языке с потребителем, или Как правильно маркировать молочную продукцию |
| 16 | Корма
Мастит – ущерб здоровью животного и кошелек фермера | 30 | Контроль качества
Кефирный топ-10 (результаты исследования Роскачества) | 48 | Пищевая безопасность
Нужен баланс между бизнесом и потребителем |

Сфера

молочная сфера
(молочная промышленность) №1 (62) 2018

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, маслосыростроительной, масложировой промышленности
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Свидетельство о регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н, тел./факс: +7 (812) 245-67-70, www.sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Полищук
e.polishuk@sfera.fm

Оксана Перепелница
o.perpelitza@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnennaya@sfera.fm

Валерия Скиданова
v.skidanova@sfera.fm

Лилия Далакшвили
l.dalakshvili@sfera.fm

Екатерина Зенко
e.zenko@sfera.fm

Ирина Кречул
i.kretsul@sfera.fm

Наталья Егиянц
n.eqiyants@sfera.fm

Алла Киткина
a.kitkina@sfera.fm

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

Выпускающий редактор:
Полина Макаренко
makarenkopolina@yandex.ru

Дизайн и верстка:
Анна Писанова
a.pisanova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева

Иллюстратор:
Нина Кузьмина

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 2 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 **МП**, являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПреминумПресс». Подписано в печать: 12.02.18. Тираж: 3 000 экз.



24-26
октября 2018

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



ФермаЭкспо

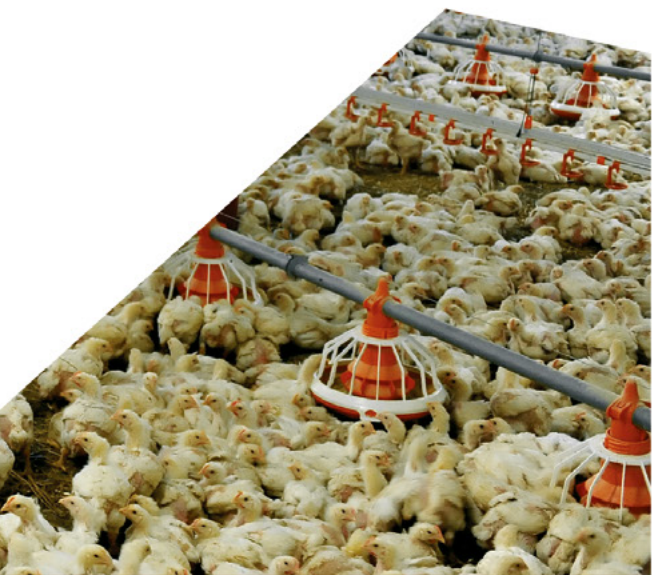
КРАСНОДАР

2-я Международная

ВЫСТАВКА

оборудования, кормов и ветеринарной
продукции

**ДЛЯ ЖИВОТНОВОДСТВА
И ПТИЦЕВОДСТВА**



farming-expo.ru

реклама

Организатор



КРАСНОДАРЭКСПО
В составе группы компаний ITE

+7 (861) 200-12-56, 200-12-34

farmingexpo@krasnodarexpo.ru

12+



Полина Макаренко,
редактор ИД «СФЕРА»

МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ – «ПРИОРИТЕТ ПРИОРИТЕТОВ»

IX съезд Национального союза производителей молока «Союзмолоко» состоялся в рамках деловой программы Международной специализированной выставки животноводства и племенного дела «Агро-Ферма-2018». Представители власти и эксперты отрасли обсудили итоги прошлого года и поговорили о задачах и целях на ближайшее будущее.

2017 год оказался для молочной отрасли рекордным по объемам государственной поддержки – в целом молочники получили порядка 242 млрд руб. Дополнительный интерес к молочному делу стимулировали льготное кредитование, инвестиционные кредиты, повышение капексов до 30 %. Хорошей новостью стали и принятые изменения в техническом регламенте ТС «О безопасности молока и молочной продукции», ужесточающие требования к маркировке продукции, содержащей жиры немолочного происхождения. Новые правила начнут действовать в июле сего года. Эта мера призвана поддержать производителей качественных и безопасных молочных продуктов, а также повысить информированность потребителей.

В целом отрасль одобрила переход на электронную ветеринарно-сопроводительную документацию, отмечая, что принцип прослеживаемости и абсолютной прозрачности сырья и готовой продукции позволит очистить рынок от фальсификата и реэкспорта. Несмотря на то, что споры вокруг диджитализации молочной продукции не стихают, рынок ударными темпами переходит на новую систему учета и контроля. По словам министра сельского хозяйства Александра Ткачева, ЭВС – это революция в производстве продуктов питания, которая лучшим образом отразится на качестве продукции. В ходе заседания министр сообщил, что внедрение ЭВС идет хорошими темпами, на февраль 2018 года оформляется почти миллион сертификатов в день. Переходный период должен завершиться 1 июля этого года. Глава агроведомства заявил, что молочная отрасль – «приоритет приоритетов», и если по овощам и мясу страна практически близка к самообеспечению, то по молоку придется «пахать и пахать».

Вице-премьер РФ Аркадий Дворкович под аплодисменты собравшихся пообещал не снижать уровень господдержки, продолжить практику льготного субсидирования и возмещения капексов. По его словам, акцент постепенно будет смещаться в сторону ин-

30%

2017 год оказался для молочной отрасли рекордным по объемам государственной поддержки – в целом молочники получили порядка 242 млрд руб. Дополнительный интерес к молочному делу стимулировали льготное кредитование, инвестиционные кредиты, повышение капексов до 30 %.

вестиционных проектов, так как на это есть запрос. Дворкович также отметил, что не надо заикливаться на самообеспечении, важно выигрывать на глобальном рынке. Он обозначил потенциальные направления экспорта: в страны Ближнего Востока, Японию, Корею и Африку, сообщив, что в Африке начинает пользоваться спросом российское мороженое, пусть пока и в небольших объемах. Приоритетным направлением экспорта выступит Китай.

На съезде активно обсуждалась недобросовестная конкуренция, фальсифицированная продукция и серый импорт. Очевидно, что усиление санкций за производство фальсификата давно назрело – в других странах за это предусмотрены огромные штрафы, конфискация имущества и лишение лицензии. Об этом открыто говорят эксперты и чиновники. Глава Роспотребнадзора Анна Попова оценила объемы фальсификата в 4 %, отметила снижение фальсификатов в сфере социального питания в два раза и заявила о необходимости внедрения уголовной ответственности за производство фальсификата, и такой проект уже разработан. Руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт заметил, что, по данным его ведомства, объемы фальсификата значительно выше, чем озвученные Роспотребнадзором, и призвал к прозрачности, открытости и совместной работе.

Что же касается серого импорта, разрушающего российский рынок, предполагается, что эту проблему частично поможет решить система ЭВС, хотя в ходе

некоторых выступлений звучали и предложения о приостановке импорта на некоторое время для наведения порядка. Также предлагалось усилить контроль за транзитом товаров.

Айрат Хайруллин, президент «Союзмолоко», рассказал об основных болевых точках в сегодняшнем производстве молока. Он отметил, что, с одной стороны, государство делает много в плане финансовой поддержки, а с другой – растут тарифы на электричество для фермеров (на 18 % в прошлом году), дизельное топливо подорожало на треть, субсидии стали облагаться НДС, а с 1 января 2018 года налогом на движимое имущество облагаются даже коровы. Это сильно тормозит модернизацию и рост зарплат в отрасли, которые и так ниже, чем в птицеводстве и свиноводстве. Некоторые регионы освободили территории от налога на движимое имущество, но не все, и президент «Союзмолоко» попросил главу Минсельхоза о содействии в данном вопросе.

В съезде приняли участие многочисленные представители компаний – производителей и переработчиков молока, делегации из регионов, органов управления АПК субъектов России и другие специалисты. По итогам съезда подготовлена резолюция с обозначенными на будущий год задачами. Ведущими направлениями работы стали прослеживаемость готовой продукции,

18%

Растут тарифы на электричество для фермеров (на 18 % в прошлом году), дизельное топливо подорожало на треть, субсидии стали облагаться НДС, а с 1 января 2018 года налогом на движимое имущество облагаются даже коровы.

ужесточение наказаний за производство фальсификата, контроль за перемещением товаров и сырья и другие инициативы.

Огромный интерес и активность участников, присутствие высокопоставленных лиц, конкретные предложения и конструктивные дискуссии показывают, что, несмотря на все сложности, молочная отрасль сегодня действительно является приоритетным направлением. Достаточно ли будет предпринимаемых усилий для поддержки этого тренда, покажет время. **МП**



ЯРКИЙ ВКУС И ПОЛЬЗА В ВАШЕМ ПРОДУКТЕ

Ингредиенты для всех отраслей пищевой промышленности: молочные белки, сычужный казеин, пектины, каррагинаны, ароматизаторы, красители, кислоты и буферные соли, консерванты, КМЦ, антиоксиданты и многое другое...

тел. 8-800-333-00-89

www.soyuzoptorg.com

реклама

e-mail: office@soyuzoptorg.com





Гость:



Артем Белов,
исполнительный директор
Национального союза
производителей молока
(«Союзмолоко»)

Беседовала:



**Полина
Макаренко**

СЦЕНАРИЙ РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ – НЕБЛАГОПРИЯТНЫЙ

Подведение отраслевых итогов 2017 года не внушает оптимизма. Специалисты отмечают тренд на стагнацию рынка, профицит сырого молока в России, снижение потребления и падение цен. Однако есть и хорошие новости: российский молочный рынок интересен иностранным инвесторам на долгосрочную перспективу. **Артем Белов, исполнительный директор «Союзмолоко»**, подытожил основные тенденции прошедшего года и дал прогнозы на ближайшее будущее.

– В 2016 году вы отмечали снижение на рынке производства сырого молока и сокращение поголовья, а также повышение производства товарного молока за счет увеличения продуктивности коров. Шла речь и о снижении темпов наращивания внутреннего производства молокоемких продуктов из-за дефицита сырья. Сохранились ли эти тенденции в 2017 году?

– Несмотря на то, что общий объем производства стагнирует, мы видим устойчивый рост по товарному молоку. Эта тенденция в 2017 году сохранилась.

2,8–3 %

Прирост составит 2,8–3 %, в первую очередь за счет роста продуктивности в действующих хозяйствах.

Окончательных цифр по итогам года пока нет, но, по нашим оценкам, прирост составит 2,8–3 %, в первую очередь за счет роста продуктивности в действующих хозяйствах. При этом важно понимать, что на проектную мощность начали выходить предприятия, запуск которых пришелся на 2014–2015 годы. Были достаточно благоприятные годы, когда появились новые меры государственной поддержки, в том числе – возмещение прямых понесенных затрат (сначала в объеме 20, затем 30 %). Это серьезно стимулировало инвестиционную активность, причем как действующих,



так и новых игроков – TH Milk, CP Group, «Русагро». Еще одним положительным фактором, стимулирующим рост рынка, стала благоприятная ценовая конъюнктура рынка: цены сохранялись на высоком уровне, доходность в сыром молоке была хорошая. Это позволяло эффективно заготавливать корма, предприятия начали заниматься генетикой, и это давало хороший результат.

– Какие новые тренды появились?

– В 2014–2015 годах мы видели устойчивый рост и в сырье, и в переработке, пусть даже структура спроса менялась из-за падения доходов населения. 2017 год стал переломным. У нас фактически установились нулевые темпы роста производства почти по всем продуктовым категориям. Есть небольшой прирост по молокосодержащим продуктам и традиционной цельномолочной продукции, но серьезные минус показывают биржевые товары: сухое цельное и сухое обезжиренное молоко, сыры, масло. Эта негативная тенденция связана с сокращением спроса. Получается, что 2018 год мы встречаем с трендом на стагнацию на молочном рынке. Мы видим на рынке профицит молока. Более того, в первом полугодии 2018 года мы увидим рост производства товарного молока на 2–3 %. Однако начиная со второго полугодия производители могут начать сокращать поголовье из-за неблагоприятной ценовой конъюнктуры, что приведет и к сокращению производства. В мень-

2–3 %

2018 год мы встречаем с трендом на стагнацию на молочном рынке. Мы видим на рынке профицит молока. Более того, в первом полугодии 2018 года мы увидим рост производства товарного молока на 2–3 %.

шей степени эта ситуация коснется Юга России. Думаю, основной удар придется на самые молочные регионы – Поволжье, ЦФО. Цена, скорее всего, упадет довольно существенно, многие предприятия будут уходить с рынка. По итогам года увидим минус 300–400 тыс. тонн по товарному молоку.

– Что происходило с импортом и экспортом? Какая продукция сейчас лидирует по ввозу, какова динамика объемов?

– Экспорт сейчас находится на уровне 2016 года – 300 млн долл., 700 тыс. тонн в натуральном выражении. Что касается импорта, в этом году были некоторые флуктуации. Произошел прирост импорта из Беларуси, стран Латинской Америки, Океании, Турции, Ирана и ряда других. Это во многом связано с укреплением рубля: импорт становится более выгодным. По нашим оценкам, часть продукции попадает через реэкспорт. Самые импортируемые товары остались теми же – сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко (60–70 % у нас импортные), сыры, сливочное масло. Экспортируем мы в основном мороженое и сырные продукты, а также современную молочную категорию: творожки, молочные десерты и т. д. Конечно, главные наши покупатели – это страны СНГ.

– Вы отмечаете изменения в потреблении молочной продукции населением?



– Мы видим, что продолжается падение потребления. Официальных итогов пока нет, но, видимо, потребление сохранится на уровне 2016 года или будет небольшое падение. Прироста точно не будет. Ситуация в этой области более-менее налаживается, такого резкого падения покупательской способности уже нет, но динамика пока отрицательная. По структуре потребления ключевой тенденцией остается спрос на более доступные товары, такие как, например, сырные продукты, спреды. Эти позиции очень сильно росли в предыдущие годы и продолжают расти. Увеличиваются поставки сырных и сыроподобных продуктов из Украины и Беларуси. Вторая устойчивая тенденция – рост потребления традиционной молочной продукции (молоко, кефир). В 2016 году было определенное оживление на рынке современной молочной продукции, по итогам года этот сектор показал прирост на 5–7%. Сыродельный сектор показывал в целом падение, но есть некоторые категории – мягкие, быстрозревающие, творожные сыры, – где наблюдается позитивная динамика.

– Какое событие отрасли вы могли бы назвать «прорывом года»?

– Знаковой в прошлом году стала активность иностранных инвесторов на российском рынке. «Савенсия» купила Белебеевский молочный завод, TH Milk начали завозить скот на свою ферму, DMK заявил о проектах реконструкции своих заводов, сингапурский OLAM (ООО УК «Русмолко») заявил о строи-

**700 ТЫС.
ТОНН**

Экспорт сейчас находится на уровне 2016 года – 300 млн долл., 700 тыс. тонн в натуральном выражении.

тельство нового комплекса... Несмотря на санкции и негативные тренды, инвестиции шли и в сырье, и в переработку. Это показывает, что, несмотря ни на что, иностранцы входят на российский рынок, и, как правило, – надолго. Сектор интересен и российскому бизнесу: «КОМОС Групп» купил Казанский молочный завод и ведет активную экспансию в соседние регионы, Штефан Дюрр строит большое количество комплексов, в Томской области «Деревенское молочко» построило большую ферму. В Минсельхоз было подано более 100 проектов на возмещение капексов (сарех (сокр. от англ. capital expenditure) – «капитальные затраты, расходы на приобретение или обновление необоротных активов». – *Примеч. ред.*). Помимо этого, декларативно об интересах заявили Русагро, CP Group. Отрасль реально интересна для инвесторов!

– А что вызывает наибольшее беспокойство, опасения?

– Меня тревожит отстранение регулятора от ситуации в отрасли. Сектор очень активно развивался в последние три года за счет роста доходности, но сейчас тренд существенно меняется. В 2018 году сценарий развития отрасли будет неблагоприятным. И если регулятор не вмешается, то цена упадет, производство сырья упадет, мы начнем вырезать поголовье и откатимся к состоянию на 2012–2013 годы. Чтобы снова вернуться к позитивному тренду, понадобится 2–3 года.



Артем Белов:

«В 2018 году сценарий развития отрасли будет неблагоприятным. И если регулятор не вмешается, то цена упадет, производство сырья упадет, мы начнем вырезать поголовье и откатимся к состоянию на 2012–2013 годы».

– Была ли достаточной государственная поддержка молочной индустрии в прошлом году?

– Государственная поддержка в последние годы прежде всего была направлена на долгосрочные инвестиции, на новых инвесторов: механизмы льготного пятипроцентного кредитования, повышение капексов. Если говорить о ее достаточности, то, к сожалению, далеко не все смогли получить капексы по ряду причин. Во-первых, сыграл свою роль дефицит бюджета, а во-вторых, не все могут позволить себе держать отдельных высокооплачиваемых и высококвалифицированных специалистов только для заполнения огромного пакета документов. Наверное, это правильно, что к оформлению документов подходят жестко – Минсельхоз не может относиться к раздаче субсидий более лояльно. В условиях маленького бюджета нужно ответственно подходить к сбору материалов и подготовке документов.

– Какие риски для отрасли вы считаете наиболее значимыми в будущем году?

– Ключевой риск – продолжение падения спроса. Это негативно сказывается на ситуации внутри страны. Если говорить о мировом рынке, то это проблема с интервенционным фондом в ЕС. Сухое молоко может быть распродано по демпинговым ценам, на 70–80 % ниже мировых рыночных цен. Это очень негативно скажется на ситуации в РФ. И еще один риск – серьезное падение цен и профицит сырого молока в России. Как результат, мы можем провалиться по объемам производства молока. **ММ**

Самая крупная
в России и
Восточной Европе
выставка
упаковочной
индустрии



26–29 июня 2018

Москва,
МВЦ «Крокус Экспо»

**Большой выбор
упаковки, этикетки
и оборудования**

www.rosupack.com

Получите бесплатный
электронный билет,
используя промокод
rsk18pEAAA



Источник: Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

ПО ИТОГАМ 2017 ГОДА ПРОИЗВОДСТВО СЫРОГО МОЛОКА ВЫРОСЛО НА 3,5 %

По предварительным итогам 2017 года производство сырого молока в сельскохозяйственных организациях и крестьянских (фермерских) хозяйствах составило 17,86 млн тонн, что на 3,5 % больше уровня 2016 года.

На текущий момент доля молока отечественного производства составляет 82 % от общей потребности. Недостающие потребности в молоке компенсируются за счет импорта, который составляет порядка 7,5 млн тонн. За четыре года (с 2013-го) импорт молока сократился на 20 % (1,9 млн тонн).

С 2005 по 2016 год производство молока в сельхозорганизациях выросло на 1 млн тонн, или на 8 %, в фермерских хозяйствах – на 1,2 млн тонн, или более чем в два раза.

В 2018 году ожидается дальнейший рост объемов производства сырого молока в указанных категориях хозяйств на уровне не менее 3,5 %.

Перед российскими аграриями стоит задача нарастить производство для полного обеспечения потребностей страны отечественным молоком.

Развитие молочного животноводства как основы для кратного увеличения объемов производимого сырого молока является одним из приоритетных направлений для Минсельхоза России. Для этих целей предусмотрен целый комплекс мер господдержки молочного животноводства, среди которых компенсация инвестиционных затрат на строительство и модернизацию животноводческих комплексов молочного направления, а также механизм льготного кредитования.

Только в 2017 году на развитие молочного животноводства аграрии страны получи-

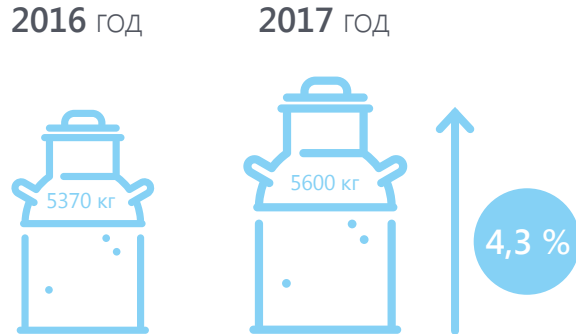
ли льготные кредиты по ставке не выше 5 % годовых на сумму 61,3 млрд руб., что позволит увеличить производство сырого молока примерно на 500 тыс. тонн ежегодно.

Рост производства молока и поголовья (+3,4 %, до 1,2 млн голов) в фермерских

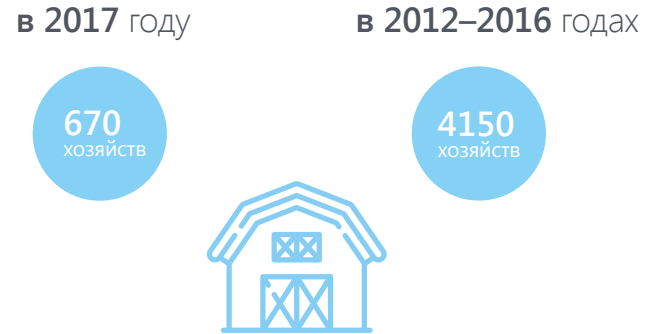
хозяйствах во многом связан с реализуемой государством программой поддержки строительства семейных животноводческих ферм. В 2017 году гранты получили 670 хозяйств, с момента начала реализации программы за 2012–2016 го-



Удой молока в расчете на одну корову молочного стада:



Получено грантов (количество):

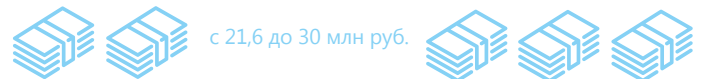


Рост грантов (руб.):

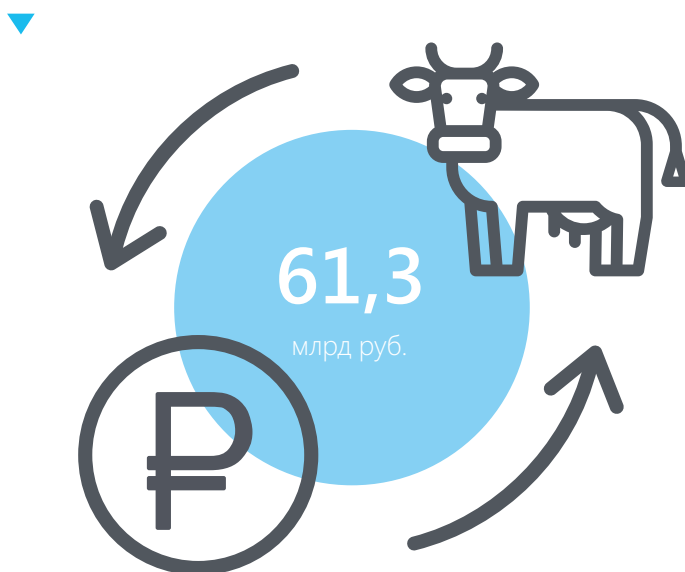
Для фермеров, занятых мясным и молочным скотоводством



Для семейных животноводческих ферм



Льготные кредиты по ставке не выше 5 % годовых на развитие молочного животноводства



ды – 4150 хозяйств на сумму 17,3 млрд руб. В 2017 году размер гранта для фермеров, занятых мясным и молочным скотоводством, увеличен с 1,5 до 3 млн руб., а для семейных животноводческих ферм – с 21,6 до 30 млн руб.

Рост производства в молочной отрасли также связан с повышением производительности. За 2017 год удой молока в расчете на одну корову молочного стада в сельскохозяйственных организациях по предварительным данным составил 5600 кг, что на

4,3 % (на 230 кг) больше уровня 2016 года. Селекционная работа и новые технологии позволили увеличить продуктивность коров по сравнению с 2000 годом в два с половиной раза (с 2300 кг в 2000 году до 5600 кг в 2017-м).

В 2018 году Минсельхоз России продолжит работу по повышению продуктивности в молочном скотоводстве и совершенствованию племенных качеств животных.

Темпы увеличения производства молока в сельхозорганизациях и фермерских хозяйствах при текущем уровне господдержки и инвестирования при длительной окупаемости затрат в молочном животноводстве за счет реализации генетического потенциала продуктивности скота, улучшения кормовой базы, технологической оснащенности и рационального управления стадом останутся на уровне 3–5 %. Соответственно, на полное замещение импорта потребуется порядка 7–10 лет.

Проводимая Минсельхозом России работа по увеличению государственной поддержки инвестиционной активности в молочном животноводстве обеспечит сокращение сроков импортозамещения до 5–6 лет.

Наращивание объемов производства сырого молока влияет на объемы выработки молочной продукции. Отмечается стабильный рост производства молочнопродуктов, который по итогам 11 месяцев текущего года составил по сырам +5,2 %, по сливочному маслу – +7,6 %. **МПП**

Гость:



Людмила Маницкая,
исполнительный директор Молочного союза России

Подготовила:



Полина Макаренко



Людмила Маницкая:

«Не расслабляться и не останавливаться»

С начала 2018 года все производители животноводческой продукции, в том числе молочной, должны были перейти на электронную сопроводительную ветеринарную документацию. После бурных и продолжительных дискуссий сроки полного перехода на ЭСВД перенесли на 1 июля 2018 года. В профессиональном сообществе споры об электронной сертификации не стихают. Мы попросили прокомментировать продление переходного периода исполнительного директора Молочного союза России Людмилу Маницкую.

– Людмила Николаевна, какие действия теперь производителям следует предпринять? Как вы оцениваете вероятность того, что ЭСВД на продукцию будут несколько раз переносить и в конечном итоге отменяют?

– Первое, что надо предпринять, – начать реализовывать этот механизм у себя, запускать проект, обратиться в Россельхознадзор. Если вы уже начали реализацию – ни в коем случае не расслабляться и не оста-

навливать. Де-факто январь – это мертвый месяц, а к 1 июля 2018 года уже все должно быть готово. Получается, у предприятий всего 4–5 месяцев на внедрение ЭСВД, а не полгода. Я считаю, продление переходного периода связано исключительно с невероятно сильным лобби транснациональных компаний и их умением убеждать общественность в своей правоте. И пока другие их слушали и верили, они спокойно готовились к внедрению.

– Что должно поменяться на предприятии, чтобы максимально безболезненно перейти при необходимости на ЭСВД?

– Главное, что необходимо поменять – это отношение к ЭСВД, и отказаться от надежды на бесконечный перенос. Есть много заводов, которые не слушали сомнительные высказывания в СМИ и спокойно готовились к переходу на ЭСВД, в прошлом году у некоторых уже работала опытная версия.

Процесс перехода можно было сделать безболезненным, когда мы всем говорили: время ЭСВД придет, вступайте в группу пилотных проектов Молочного союза России! Сейчас, конечно же, «новичкам» придется побегать, ускориться. Но мы таким активно помогаем.

– Есть ли у вас данные, сколько предприятий-переработчиков подключено в настоящий момент к системе? Какие регионы вы можете отметить, как наименее подготовленные к переходу, и с чем это связано?

– Не хотелось бы давать комментарии, выходящие за пределы вне компетенции нашего союза. Это прерогатива Россельхознадзора. По последним данным надзорного ведомства, на сырое молоко в декабре 2017 года оформлено 250 тыс. электронных сопроводительных ветеринарных документов, из них примерно 80 % – ветслужбами субъектов, остальные – уполномоченными специалистами хозяйствующих субъектов.

По молочной продукции за декабрь было оформлено почти в два раза больше, чем в ноябре.

Лидерами по оформлению ЭСВД на сырое молоко являются Удмуртская Республика, Новосибирская область, Ставропольский край, Воронежская область, Вологодская область, а вот лидерами по оформлению ЭСВД на готовую молочную продукцию – Кировская область, Республика Башкортостан, Алтайский край, Псковская область, Красноярский край, Республика Марий Эл. Более подробный список доступен в публичных материалах Россельхознадзора, благо, это одно из самых открытых государственных ведомств.

Опять же, по декабрьской информации, в настоящее время завершили интеграционные проекты и оформляют ЭСВД на готовую молочную продукцию с использованием интеграционного шлюза 98 предприятий из 24 регионов. Продолжают интеграционные проекты на демоверсии шлюза 205 предприятий (в ноябре 2017 года, по-моему, в полтора раза меньше) из 56 регионов Российской Федерации.

– Во сколько вы оцениваете стоимость интеграции завода с системой «Меркурий»?

– Очень забавно, когда некоторые эксперты озвучивают баснословную стоимость внедрения «Меркурия» исходя из «средней температуры по больнице». Если я спрошу у вас, во сколько обойдется ремонт квартиры? Как ответить на этот вопрос? Какой квартиры, какой ремонт, площадь, метраж,

Людмила Маницкая:

«Система ЭСВД позволит бороться не с фальсификатами, а с тем, кто их производит. Ровно так же, как и позволит бороться с «серым» импортом, с контрабандой. А в дальнейшем, на высоком уровне прослеживаемости, будет еще больше возможностей».

80 %

По последним данным надзорного ведомства, на сырое молоко в декабре 2017 года оформлено 250 тыс. электронных ветеринарных сопроводительных документов, из них примерно 80 % – ветслужбами субъектов, остальные – уполномоченными специалистами хозяйствующих субъектов.

материалы... Все заводы разные. Есть проекты по несколько сотен тысяч рублей, есть – за 10 млн для крупного бизнеса.

– Предполагается, что введение ЭСВД поможет вести борьбу с фальсификатами. Согласны ли вы с этим?

– По нашим оценкам, около 20 % молока и молочной продукции – это фальсифицированная молочная продукция, но в разных сегментах она может достигать и 50 %. При этом речь идет не только о фальсификате. Сама по себе система ЭСВД позволит бороться не с фальсификатами, а с тем, кто их производит. Ровно

так же, как и позволит бороться с «серым» импортом, с контрабандой. А в дальнейшем, на высоком уровне прослеживаемости (сейчас внедряется низкий), будет еще больше возможностей. Безусловно, все эти действия позволят значительно снизить объемы фальсификата.

– Недавно произошел сбой внедренных повсеместно онлайн-касс, который принес огромные убытки. Что делать предприятиям, если «Меркурий» дает сбой? Предусмотрена ли какая-либо система возмещения убытков?

– Россельхознадзор предусмотрел запасной план, временный переход на бумажные носители. Возможно, даже можно рассмотреть отлагательные условия. Наш союз сейчас предложил заключить соглашение между Россельхознадзором и союзом, как представителем бизнеса. Такое «сервисное» соглашение даст гарантии для производителей.

– Как решается вопрос с сохранением коммерческой тайны в системе «Меркурий»? Что можно предпринять, чтобы обезопасить свои данные?

– Как и в любой системе, там есть свои ограничения и права доступа. Система не предполагает раскрытие коммерческой тайны всем лицам подряд. Но необходимо понимать, что надзорный орган такую информацию может получить и в режиме реального времени. Ведь в том-то и дело, что только так можно оперативно реагировать на проблемы, включая выявление возможного фальсификата. Более того, надзорный орган и сейчас может получить эту информацию абсолютно легально, вопрос лишь в количестве времени. **МП**

Мастит – ущерб здоровью животного и кошелечку фермера

В условиях интенсификации темпов производства молока фермерам приходится постоянно бороться за здоровье и комфорт коров, так как молочная продуктивность напрямую зависит от состояния тканей органов. По последним исследованиям, в среднем 80 % коров каждого стада поражены маститом в той или иной форме. При воспалении вымени погибают клетки, производящие молоко, что неизбежно ведет к снижению продуктивности, а лечение воспаления приводит к росту ветеринарных издержек и трудозатрат.

Что такое мастит?

Мастит – воспаление молочной железы. Патогенные микроорганизмы проникают в молочные доли через сосковые каналы, преодолевают иммунную систему и размножаются в вымени. Токсины, вырабатываемые патогенами, вредят здоровью молочной железы. Как следствие, молочная продуктивность падает, а качество молока ухудшается.

Классифицируются две формы мастита: **клиническая** и **субклиническая**. При течении мастита в клинической форме наблюдаются выраженные симптомы, например опухшее и горячее вымя. Субклиническая форма мастита протекает бессимптомно, что затрудняет его диагностику.

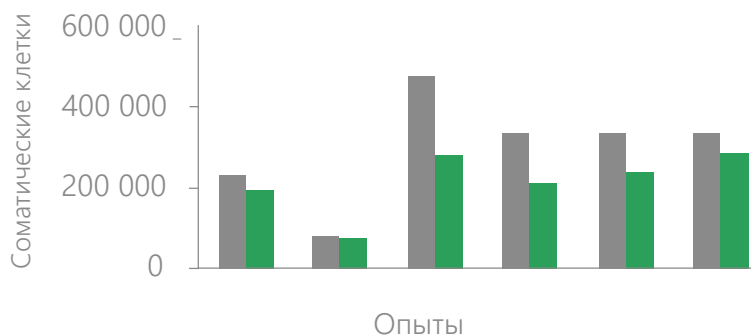
Что вызывает мастит?

Самой распространенной причиной развития мастита являются бактерии – главные микроорганизмы-возбудители. В основном это патогены *Staphylococcus aureus*, *Streptococci* (*agalactiae*, *dysgalacticae*, *uberis*), *Escheria coli*, *Mycoplasma bovis* и *Klebsiella* spp. Другие факторы, провоцирующие заболевание, – несоблюдение ветеринарно-санитарных норм содержания и доения, а также травмы молочной железы.

Какие животные подвержены маститу?

Hudson et al. (2012) провел анализ 80 молочных стад. В 10 096 из 39 590 лактаций

Применение «Сангровита RS» приводит к снижению количества соматических клеток в среднем на 24 %



между 20-м и 220-м днем был обнаружен хотя бы один клинический случай мастита. Это говорит о том, что примерно 25 % коров поражены клиническим маститом. Очевидно, что частота поражения субклиническим маститом еще выше! Как правило, на одну корову с клинической формой мастита приходится до десяти коров с «субклиникой». Следует отметить, что высокопродуктивные коровы более склонны к развитию мастита вне зависимости от его формы.

Последствия мастита

Клинический мастит сопровождается отеком пораженных долей вымени, болезненностью. Для сельхозпроизводителей

последствия мастита выражаются в росте прямых издержек по медицинским препаратам. В Швеции лечение клинического мастита в среднем обходится в 119 евро (Nielsen, 2009). Но ветеринарные расходы – это только вершина айсберга. Снижение продуктивности (до 10 %; Fehlings et al., 2012), ухудшение качества молока, выбраковка молока, рост трудозатрат и последующие патологии, включая снижение фертильности, только увеличивают экономические издержки. По исследованиям Nielsen (2009), при заболевании коровы клиническим маститом в среднем экономические издержки составляют 275 евро. В отношении субклинического мастита – 60 евро на 1 больную корову.

Признаки субклинического мастита

Существует возможность проведения бактериологического исследования молока, однако на ферме нет возможности постоянно проводить такие исследования. Практическое решение – измерение концентрации соматических клеток, так как молоко всегда содержит некоторое их количество. В молоке здоровой молочной железы лейкоциты преобладают над соматическими клетками. При бактериальном инфицировании количество нейтрофилов, как и соматических клеток, резко увеличивается. Соматические клетки являются показателем здоровья вымени: чем ниже их уровень, тем лучше состояние здоровья вымени. Соматика на уровне 100 000 клеток/мл – общепризнанный мировой стандарт безопасного молока, пригодного для продажи. Молоко с соматикой менее 100 000 клеток/мл считается высококачественным и более дорогим, в то время как соматика 200 000 клеток/мл приводит к снижению молочной продуктивности на 6 % (Fehlings et al., 2012).

Кормовая добавка «Сангровит RS» повышает молочную продуктивность, улучшает качество молока, снижает патогенную нагрузку на организм животных, повышая общую устойчивость к заболеваниям, в том числе – к маститам, а также позволяет контролировать гипервоспаление желудочно-кишечного тракта.

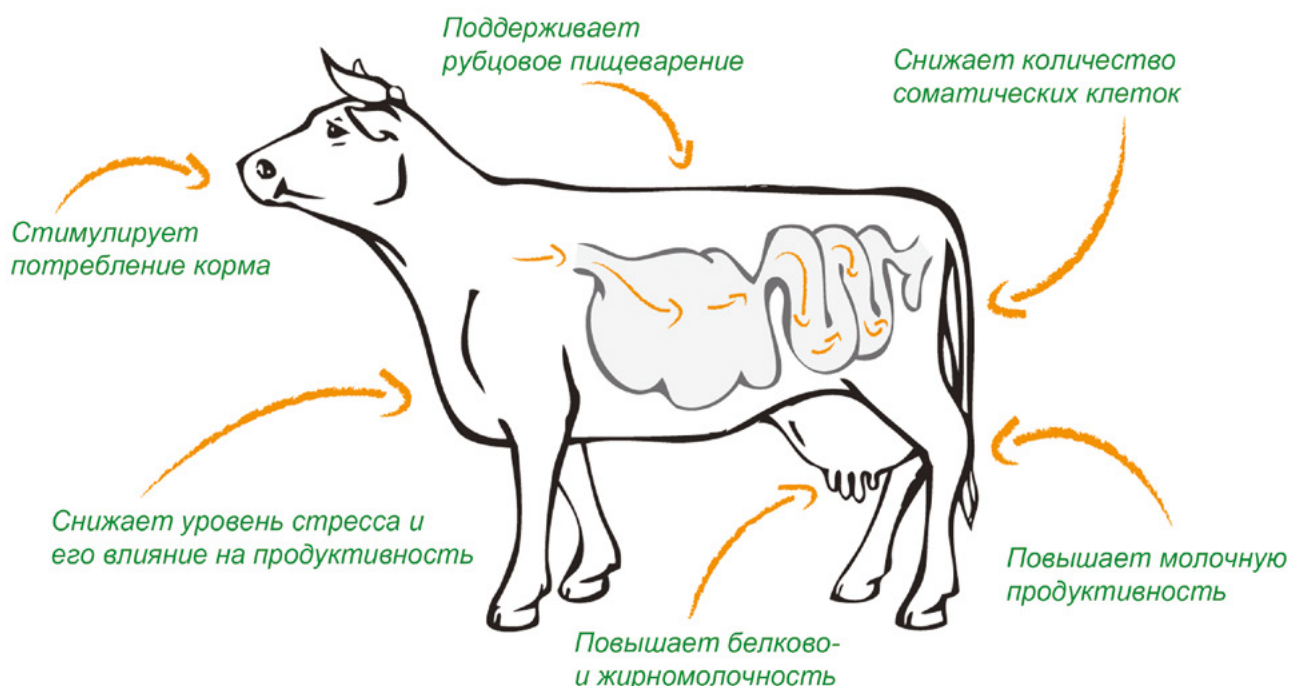
Как избежать мастита?

Основополагающие факторы борьбы с маститом – правильное содержание сухостойных коров, гигиена вымени и доильного зала. Чистое вымя, одноразовые салфетки и перчатки, чистая подстилка и хорошие условия доения – залог здоровья коровы. Более того, правильная стратегия кормления с применением растительных кормовых добавок помогает повысить продуктивность и поддерживать здоровье вымени.

«Сангровит RS» – стандартизированный фитобиотик немецкого производства, действующим веществом которого является экстракт из растения Маклея сердцевидная. В качестве активных компонентов экстракт содержит в себе изохинолиновые алкалоиды. Попадая с кормом или водой в ЖКТ животного, алкалоиды действуют на всем его протяжении, не усваиваются в кровь и выводятся естественным путем. Основываясь на опытах по применению «Сангровита RS», в среднем количество соматических клеток снижается на 24 %. **■**

SANGROVIT[®] RS
ДЛЯ ЖВАЧНЫХ ЖИВОТНЫХ

ФИТОБИОТИК ШИРОКОГО СПЕКТРА ДЕЙСТВИЯ:
ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНОЕ, ГЕПАТОПРОТЕКТОРНОЕ, АНТИСТРЕССОВОЕ,
ПОВЫШАЕТ БИОЛОГИЧЕСКУЮ ДОСТУПНОСТЬ АМИНОКИСЛОТ



info@phytobiotics.ru

ФИТОБИОТИКС

www.phytobiotics.ru

в мире



Компания:

www.sigep.it

Италия – выставочный
комплекс Rimini Fiera



SIGEP: ВЫСТАВКА РЕКОРДОВ

Мировой уровень бизнеса, растущий спрос на международном рынке, стратегические инновации, высокий уровень профессионального образования – все это продемонстрировал Международный салон SIGEP, организованный выставочным оператором Italian Exhibition Group.

39-я Международная выставка мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий непромышленного производства и кофе стала действенным стимулом к развитию кондитерской отрасли made in Italy, продукция которой составляет солидную долю в общем объеме итальянского сельскохозяйственного экспорта, увеличившуюся к концу 2017 года до 40 млрд евро.

SIGEP 2018 запомнится своими рекордными цифрами: 209 135 посетителей, в числе которых 135 746 итальянских байеров и 32 202 иностранных байеров из 180 стран. Эта цифра также включает в себя экспонентов, участников международных конкурсов и членов соревнующихся команд, гостей, приглашенных на конференции, участников обучающих семинаров. Данные показатели свидетельствуют о соответствии стандартам международного бенчмаркинга и возможности четкого профилирования спроса.

77 % international buyers прибыло из Европы (в первую очередь из Испании, Германии, Франции, Греции, Польши), 12 % – из Азии (Японии, Кореи, Китая и Индии), 7 % – из Северной и Южной Америки (Со-



SIGEP 2018 запомнится своими рекордными цифрами: 209 135 посетителей, в числе которых 135 746 итальянских байеров и 32 202 иностранных байеров из 180 стран.

единенных Штатов, Канады и Бразилии), 3 % – из Африки (Марокко, Алжира, Египта) и 1 % – из Океании (Австралии).

Все эти результаты впервые были получены на SIGEP 2018: 1250 экспонентов на общей площади 129 тыс. кв. метров, 1016 мероприятий, включенных в официальную программу выставки, 940 аккредитованных журналистов, из которых 112 иностранных, почти 200 млн медиаконтактов на сегодняшний день. Получило успех приложение, посвященное SIGEP: число download превысило 10 тыс.

Ключевыми мероприятиями выставки SIGEP 2018 стали Кубок мира по приготовлению мороженого и The Pastry Queen (мировой чемпионат женщин-кондитеров). В программе также интереснейшие мероприятия внутри всех тематических разделов, которые прошли под знаком инноваций и качественного профессионального образования. Число прямых подключений для прямого просмотра (на итальянском и английском) мероприятий на разных площадках достигло примерно 244 тыс. во всем мире.



SIGEP, один из самых престижных мировых салонов, посвященных foodservice, является главным мероприятием кондитерской отрасли и делает особый упор на продукцию непромышленного производства и высокого качества. Все производственные цепочки мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий и кофе, представленные на общей платформе SIGEP, получили новые стимулы, для них открылись возможности делового сотрудничества в Италии и в мире. Удовлетворение результатами выставки, которое выразили все экспоненты, подтверждает лидерские позиции SIGEP и эффективность принятого стратегического плана развития.

Лучшие мороженщики – французы

Франция завоевала Кубок мира по приготовлению мороженого на 39-й Международной выставке SIGEP. Испания на 2-м месте, Австралия – на 3-м. Список финалистов вслед за Италиейполнили ее соседи по ту сторону Альп. В 2019 году по итогам конкурса Siger Gelato d’Oro будет отобрана итальянская команда для участия в Кубке в 2020 году.

В чемпионате приняли участие 12 стран. Участникам предстояло пройти восемь испытаний и приготовить мороженое в декорированном стаканчике, мороженое в декорированной вазочке, Mystery Vox, авторский торт-мороженое, пирожное высокой кухни entrée, художественные штучные изделия и снеки из мороженого, а также финальный показ всех изделий на демонстрационном столе.

После этой победы Франция уравнила счет с Италией, поскольку каждая из них

Кубок мира по приготовлению мороженого, фирменный знак Международного салона SIGEP и компании Gelato e Cultura, проводится раз в два года и, следовательно, снова состоится в 2020 году. Кубок ждет несколько нововведений.

одержала четыре победы в восьми чемпионатах: рекорд, который никому до сих пор не удалось побить.

В Кубке мира по приготовлению мороженого-2018 также приняли участие Аргентина, Бразилия, Корея, Япония, Марокко, Польша, Швейцария, Украина и США. Всего соревновалось 60 конкурсантов. В состав жюри вошли 12 team manager команд. Президент Всемирного почетного комитета Пьер Паоло Маньи и шеф-кондитер Элизео Тонти, оба среди основателей Кубка мира по приготовлению мороженого, а также вице-президент Всемирно-

го почетного комитета Камал Рахаль Эссоулами (Марокко).

Из всех конкурсов наибольший интерес у публики вызвал Mystery Vox, который потребовал от шефа, выступающего за свою команду, высочайшего профессионализма и воображения.

Кубок мира по приготовлению мороженого, фирменный знак Международного салона SIGEP и компании Gelato e Cultura, проводится раз в два года и, следовательно, снова состоится в 2020 году. Кубок ждет несколько нововведений.

Все команды для участия в Кубке будут определяться по итогам отборочных конкурсов в своих странах. Это правило уже действовало, но теперь победа в национальном конкурсе стала обязательным условием для регистрации участника Кубка. Кроме того, победившая команда не будет больше отстраняться от участия в следующем чемпионате. Именно по этой причине Италия пропустила Кубок 2018 года.

Отбор участников итальянской команды на Кубок-2020 пройдет в январе 2019 года, в рамках 40-й Международной выставки SIGEP (19–23 января), по итогам конкурса SIGEP Gelato d’Oro.

Организаторы Кубка мира по приготовлению мороженого не только изменили технические нормы чемпионата, но и предложили на торжественном открытии SIGEP министру культурного наследия и культурной деятельности Дарио Франческени признать итальянское мороженое непромышленного производства нематериальным культурным наследием человечества. **МН**



Компания: ООО «МЕГАМИКС»
Тел.: +7 (8442) 684-111
E-mail: info@megamix.ru
www.megamix.ru

Подготовили: отдел животноводства
Группы компаний «МЕГАМИКС»:
кандидат сельскохозяйственных наук
Алексей Лебедев,
кандидат ветеринарных наук
Геннадий Селиванов, Владимир Слушков

Послеродовый парез: есть решение!

Послеродовый парез, или гипокальциемия, – это огромная проблема высокопродуктивных стад. На современных животноводческих комплексах профилактика послеродового пареза должна быть первоочередной задачей, так как гипокальциемия несет за собой целый ряд заболеваний: кетоз, жировая дистрофия печени, смещение сычуга, задержание последа, метрит, мастит и осложнения во время отела.

Гипокальциемия – тяжелое, остропротекающее безлихорадочное заболевание преимущественно высокопродуктивных коров в период повышения молочной продуктивности. Характеризуется резким снижением кальция в крови, потерей чувствительности и сознания с развитием коматозного состояния и парезов (языка, глотки, желудочно-кишечного тракта и конечностей). В большинстве случаев болезнь появляется в первые сутки после отела, реже – через 2–3 дня.

По данным исследований профессоров «Клиники для КРС» Высшей ветеринарной школы Ганновера (Германия) Инке Корса, Петера Венинга и Вальтера Грюнберга, из-

за гипокальциемии увеличивается риск заболеваний кетозом в 8,9 раза, маститом – в 8,1 раза, осложнение родов – в 6,5 раза, смещение сычуга – в 3,4 раза, метриты / задержание последа – в 3,2 раза.

Послеотельное дренчевание просто включить в технологическую схему работы с новотельными коровами. Кроме того, процедура дренчевания существенно экономит время персонала: у опытного оператора она занимает порядка пяти минут.

Этиология и патогенез

Болезнь развивается в связи с недостаточной мобилизацией кальция из костей скелета при большом выделении его с молоком в первые сутки после отела. Этому способ-

ствует комплексное нарушение равновесия кальция, магния и фосфора в рационе. Изменение электролитного состава крови (гипокальциемия, гипомagneмия) возникает также вследствие гиперфункции щитовидной железы и недостаточной функции паращитовидных желез и коры надпочечников (их кортикоидов), регулирующих минеральный обмен у животных.

Предрасполагающие факторы:

- высококонцентрированный, богатый белками рацион, несбалансированный по микроэлементам, и различные погрешности в кормлении глубокостельных коров;
- повышенная упитанность;
- высокая молочная продуктивность;
- наследственные (конституционные) факторы.

Резкое снижение в крови кальция и магния вызывает нервно-мышечные расстройства, судороги и парезы в связи с тем, что ионы кальция и магния играют важную роль в соединении и диссоциации мышечных белков актина и миозина, участвующих в сокращении мышц. В нервно-мы-

шечных синапсах при участии ионов кальция осуществляется выделение ацетилхолина – медиатора нервного возбуждения – и связывание его с холинрецептором. При избытке ацетилхолина эти же ионы активируют фермент холинэстеразу, расщепляющую ацетилхолин. Кроме того, нарушение общего обмена веществ и, в частности, гликолитических процессов сопровождается накоплением молочной кислоты, кетоновых тел, увеличением концентрации органических соединений фосфора за счет неорганических. Все это приводит к перенапряжению рецепторов нервной системы, коры головного мозга и высших центров нейроэндокринного аппарата, регулирующего обмен веществ.

Признаки пареза

Первые симптомы гипокальциемии проявляются в течение одного-двух часов после отела. Животное беспокойно ходит либо вообще перестает двигаться. Начинается тремор конечностей, корова ложится, укладывая голову на грудь, ее шея изгибается S-образным образом. Появляется общее недомогание, корова теряет аппетит и даже если ест, то делает это с явной неохотой. Ее походка становится шаткой, взгляд мутнеет, иногда катятся слезы. Температура тела животного снижается – это можно ощутить при пальпации рогов или ушей. Дыхание становится тяжелым, слышны характерные хрипы. Снижается либо полностью прекращается молокоотдача.

Диагноз ставят на основании характерных анамнестических данных, клинических признаков и биохимических исследований крови (снижение содержания кальция до 7,5 мг% при норме 10–12,5 мг%). При вынужденном убое или падеже животного учитывают результаты патоморфологических исследований.

Патологоанатомические изменения недостаточно характерны. Отмечают неполную послеродовую инволюцию матки, скопление жидкости в ее полости, разрыв мышц, кровоподтеки, признаки аспирационной бронхопневмонии, застойную гиперемию органов, отек легких, расширение сердца.

Патогистологические изменения характеризуются гипертрофией гипофиза, щитовидной железы и коры надпочечников, дистрофическими процессами в околотитовидных железах, в нервной системе и в нервно-мышечном аппарате. Отмечают также гемодинамические расстройства и дистрофические изменения в молочной железе, во внутренних паренхиматозных органах, в органах пищеварения и лимфатической системы.

Профилактика пареза

Для профилактики пареза у крупного рогатого скота необходимо заботиться о животном, начиная с первых недель стельности. Для этого необходимо соблюдать следующие правила:

- составлять и скармливать животным сбалансированный по всем питательным веществам, витаминам, микро- и макроэлементам рацион;
- включать в рацион сухостойных коров объемистые корма с низким содержанием кальция и калия;
- организовывать для коров в период сухостоя активный моцион, соблюдать норму размещения животных в секциях (не менее 10–12 кв. метров на одну корову);

Гипокальциемия – тяжелое, остропротекающее безлихорадочное заболевание преимущественно высокопродуктивных коров в период повышения молочной продуктивности.

- проводить плановую витаминизацию сухостойных коров витамином D;
- осуществлять профилактику ожирения животных, не допуская балла упитанности выше 3,8.

Для профилактики клинической и субклинической формы гипокальциемии специалисты научного отдела ГК «МЕГАМИКС» разработали уникальный продукт – дренч-смесь MegaLife с оптимальным балансом доступного кальция и легкоусвояемой энергии. Уникальный комплекс сахаров, живых рубцовых дрожжей, пробиотиков, антиоксидантов в со-

ставе MegaLife помогает быстрому восстановлению после отела и оптимальной работе рубцовой микрофлоры.

MegaLife предотвращает такие сопутствующие заболевания послеродового пареза, как:

- кетоз;
- жировая дистрофия печени;
- задержание последа;
- метрит;
- мастит;
- смещение сычуга.

Специалисты «МЕГАМИКС» рекомендуют дренчевать на протяжении 200 дней лактации всех коров с признаками кормового отравления, отказа от кормов и заполнения рубца на уровне 1–2 баллов.

Преимущества метода дренчевания

1. **Эффективность.** Корова потребляет оптимальный объем жидкости, который гарантированно предотвращает смещение сычуга путем заполнения рубца. Самостоятельно такой объем выпивают не более 70 % новотельных коров в стаде. Дренчевание приближает этот процент к 100.

2. **Экономичность.** Смеси для приготовления послеотельных напитков самостоятельного выпаивания содержат дорогостоящие компоненты, которые в случае дренчевания не нужны. Таким образом затраты на голову снижаются, что в масштабах хозяйства может составить значительные суммы.

3. **Технологичность.** Послеотельное дренчевание просто включить в технологическую схему работы с новотельными коровами. Кроме того, процедура дренчевания существенно экономит время персонала: у опытного оператора она занимает порядка пяти минут. Самостоятельная выпойка корове требует значительно больше времени и чаще всего – дополнительного контроля со стороны ветеринарного врача или бригадира. **■**

Использование MegaLife профилактирует возникновение распространенных и очень тяжелых послеотельных расстройств у коров. Таким образом, создаются благоприятные условия для благополучного начала лактации, сокращаются расходы на медикаменты. Что наиболее важно, у высокопродуктивных животных появляется дополнительный ресурс для раскрытия генетического потенциала. В противном случае зачем приобретать животных с хорошей генетикой?

в фокусе

Подготовила:



Полина
Макаренко

Иллюстрации
предоставлены
компаниями Valio,
ГК «Лосево»



МОЛОКО ОСОБОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Несмотря на усилия производителей, безлактозное молоко остается редким продуктом на прилавках российских магазинов. Оно представлено в основном в гипермаркетах крупных городов. Другую безлактозную продукцию и вовсе можно считать экзотикой. Между тем, по разным оценкам, от 15 до 30 % россиян нуждаются в молочных продуктах, свободных от лактозы, и вынужденно отказывают себе в мороженом, йогуртах и сметане.

Напомним, что безлактозная продукция попала под продуктовое эмбарго в августе 2014 года. В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 7 августа 2014 года № 778 «О мерах по реализации указов Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 года № 560, от 24 июня 2015 года № 320, от 29 июня 2016 года № 305 и от 30 июня 2017 года № 293» по 31 декабря 2018 года введен запрет на ввоз в Российскую Федерацию сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Украина, Республика Албания, Черногория, Республика Исландия и Княжество Лихтенштейн.

Безлактозное молоко довольно быстро исключили из списка запрещенных продуктов – оно было необходимо людям с непереносимостью лактозы, а собственного безлактозного молока в России практически не производилось. «На специализированное безлактозное молоко и специализированную безлактозную молочную продукцию для диетического лечебного питания и диетического профилактического питания запрет на ввоз не распространяется», – подчеркивает Министерство сельского хозяйства в ответ на редакционный запрос.

Поскольку ассортимент безлактозной продукции даже в крупных городах весьма ограничен, наполнение «молочной корзины» требует компромиссов и дополнительных усилий.

Но контроль над импортом безлактозной продукции ужесточился: предпринимались попытки ввоза обычной продукции под видом безлактозной. Порядок ввоза безлактозного молока и молочной продукции устанавливался письмом Россельхознадзора № ФС-ЕН-2/16853 от 4 сентября 2014 года, в котором к ввозимой продукции предъявлялся целый ряд требований. В 2015-м были введены дополнительные правила для импорта безлактозной и сырной продукции: для этого требовалось получить сертификат на ввоз продукции для диетического и профилактического питания. Также были запрещены «пищевые или готовые продукты, изготовленные по технологиям производства сыра и содержащие 1,5 мас. % или более молочного жира».

В ноябре 2017 года Россельхознадзор сообщил об отсутствии случаев выявления безлактозной молочной продукции, несоответствующей ветеринарно-санитарным требованиям безопасности.

Данных о том, какие объемы безлактозного молока производятся в России в настоящий момент, нет. Согласно ответу Министерства сельского хозяйства, Росстат не проводит сбор информации о безлактозной молочной продукции, так как объемы ее производства небольшие. Об этом же говорят и представители Национального союза производителей молока («Союзмолоко»), оценивая его долю как крайне низкую: де-



Продажи Valio Eila за 2017 год выросли в 10 раз.

«Лосево» стало первой компанией в Ленинградской области, выпускающей безлактозное молоко.

сятые доли процента от общего объема производства питьевого молока в России. Нет и точных данных о том, какое количество россиян по состоянию здоровья должно употреблять безлактозную продукцию. Министерство сельского хозяйства говорит о 15–20 % населения.

Мы решили узнать у производителей безлактозной продукции, как они чувствуют себя спустя три года после эмбарго и как видят развитие этого сегмента рынка. Ответы оказались осторожными, особенно с точки зрения расширения ассортимента безлактозной продукции.

Что говорят производители

Финский концерн **Valio** производит безлактозные продукты с 2001 года. Благодаря специально разработанной технологии, продукция содержит менее 0,01% лактозы, и ее могут употреблять люди с самой высокой степенью непереносимости углеводов. При этом продукты сохраняют полезные свойства молока, богаты кальцием, витаминами В и D, йодом и белком. По лицензии компании продукты без лактозы производятся в Швейцарии, Норвегии, Нидерландах, Германии, Южной Корее и ОАЭ. Безлактозная продукция под брендом компании экспортируется из Финляндии в Данию, страны Балтии и в Швецию.

По данным Valio, порядка 30 % россиян в той или иной степени страдают от непереносимости лактозы. Для российских потребителей безлактозное молоко Valio Eila производится на заводе, расположенном в финском городе Туренки, с 2008 года. Безлактозное молоко под этим брендом можно найти на прилавках магазинов почти по всей стране – от Калининграда до Хабаровского края.

«Спрос на безлактозное молоко заметно растет. Продажи Valio Eila за 2017 год выросли в 10 раз», – сообщает пресс-служба компании, отмечая, что Valio планирует в дальнейшем расширять представленный в России ассортимент безлактозной продукции. В момент подготовки публикации поступила информация о том, что компания запускает продажу безлактозно-

Данных о том, какие объемы безлактозного молока производятся в России в настоящий момент, нет. Согласно ответу Министерства сельского хозяйства, Росстат не проводит сбор информации о безлактозной молочной продукции, так как объемы ее производства небольшие.

го мороженого в России. Мороженое будет представлено четырьмя разными вкусами и попадет в ценовую категорию премиум-сегмента.

ГК «Лосево», которая в начале 2017 года приобрела технологию производства безлактозного молока, а в октябре отгрузила первую партию продукции в фирменную торговую сеть, оценивает количество россиян, нуждающихся в молоке, свободном от лактозы, в 16–18 % населения. «Лосево» стало первой компанией в Ленинградской области, выпускающей безлактозное молоко.

Объем инвестиций в производство безлактозного молока составил 200 тыс. евро, потенциальная мощность выработки данного продукта – 6 тонн в сутки (в настоящий момент производится 1 тонна). Появление новой продукции в ассортименте компания объясняет потребностями целевой аудитории:

– К нам систематически приходили запросы от покупателей через социальные сети и напрямую в фирменные магазины. Всю обратную связь мы раз в месяц направляем руководству компании. В начале 2017 года было объявлено о выпуске нового продукта, – отметила специалист отдела качества Янина Булгакова.

В «Лосево» полагают, что в России плохо развита культура потребления безлактозного молока. Мода на данный продукт немного угасла с введением санкций, но компания ориентируется на людей, которые действительно не могут позволить себе употребление молока по состоянию здоровья. Компания пока не планирует производить другие безлактозные продукты. Безлактозное молоко «Лосево» поставляется не только в фирменные магазины, в сети «О'КЕЙ» и «Перекресток», в традиционную розницу (около 15 магазинов). Переговоры о поставках ведутся с еще одной федеральной сетью.

На запросы своих клиентов и изучение их анкет отреагировали и в компании **«Семейная ферма. Братья Чебурашкины»**:

– На безлактозное молоко хороший спрос, – считает Светлана Витковская, директор по связям с общественностью. – Мы выпускаем натуральное пастеризованное безлактозное молоко с коротким сроком годности, это намного сложнее и дороже, чем выпускать продукты с длительным сроком хранения. Если сравнивать себестоимость нашего обычного молока и безлактозного, она практически одинакова. Главное – это наши усилия и затраты, чтобы люди, которые нуждаются в таком молоке, узнали об этом продукте. Мы анализируем перспективы развития безлактозной линейки.

Сейчас безлактозное молоко от «Братьев Чебурашкиных» можно купить в Москве и Подмосковье, а также в Санкт-Петербурге. Основные сети – «Азбука Вкуса», «Твой Дом», супермаркеты «Перекресток» и «Лэнд» в Петербурге, «Метро», «Зельгрос», «Глобус Гурмэ», «Я любимый» и т. д.



В российских магазинах встречается также безлактозное молоко Arla Natura Lactofree датско-шведской компании ARLA FOODS, молоко под брендом LatteR Останкинского молочного завода и др.

Покупатели хотят большего

Несмотря на то, что безлактозного молока стало больше, потребители говорят о том, что их спрос на такую продукцию неудовлетворен. До сих пор в социальных сетях представителям компаний приходится отвечать на вопросы, когда будет поставка продукции в тот или иной город и где можно его купить. Поскольку ассортимент безлактозной продукции даже в крупных городах весьма ограничен, наполнение «молочной корзины» требует компромиссов и дополнительных усилий.

Например, петербургский PR-специалист Наталья Суслова, вынуждена привозить часть необходимых молочных продуктов из-за границы:

– Сейчас в Петербурге реально купить только безлактозное молоко Valio, и то перебоев в поставках нет всего полгода. Оно почти всегда есть в магазинах PRISMA и «Лента», в «Перекрестке» бывает через раз. Во всех остальных сетях его практически не поймать, – говорит Наталья. – Поскольку мне нельзя даже столовой ложки обычного молока, какое-то время мне привозили безлактозное молоко из Финляндии (у нас его не было по 3–4 месяца). Да и сейчас я вынуждена покупать там йогурты, сыр, сметану – всего этого у нас нет, как нет и безлактозного мороженого. В Финляндии эта продукция в наличии в любом деревенском супермаркете. Но на каждодневную еду йогуртов не навозишься... Изредка встречается еще безлактозное молоко ARLA. Не знаю ни одного отечественного производителя. Один раз мне купили пачку российского безлактозного молока, но я даже название не запомнила и больше нигде не видела такого.

Жительница Екатеринбурга Ольга Кабанова также подтверждает небольшой выбор доступного молока без лактозы:

– В магазинах шаговой доступности нет вообще никакого, приходится за ним ходить в большие гипермаркеты: «О'КЕЙ», где есть один вид коровьего безлак-

«Союзмолоко» оценивает объем выпуска безлактозного молока как крайне небольшой – в десятые доли % от общего объема производства питьевого молока в России. Здесь предполагают, что спрос на производство этих продуктов так и останется на низком уровне.



Нельзя сказать, что технология производства безлактозного молока чрезвычайно сложная, но этот рынок узкий, поэтому на нем не так много игроков, такой товар останется нишевым.

тозного молока фирмы ARLA (но оно стоит дороговато и не очень нравится на вкус), и оптовый Metro Cash & Carry, где продается большой ассортимент растительного молока фирмы ALPRO.

Но, во-первых, туда не набегаешься за молоком, а во-вторых, стоит оно дорого, около 250 рублей за литр. Чаще всего я использую сухое соевое молоко фирмы Bona Vita. Оно стоит около 250 рублей за пачку и хватает этого на большой срок.

Ольга отметила, что других безлактозных товаров в Екатеринбурге практически нет. Ей удалось найти лишь один вид йогурта, мороженое и сгущенное молоко в магазине здорового питания.

– Всего один магазин на весь огромный город, – с сожалением констатирует Ольга. – А поскольку у меня еще непереносимость глютена, добавляется дополнительное требование ко всем продуктам. На этих товарах пометки о глютене нет. Они российского производства, а про глютен у нас пока мало беспокоятся.

Потенциал есть, спрос ограничен

«Союзмолоко» оценивает объем выпуска безлактозного молока как крайне небольшой – в десятые доли % от общего объема производства питьевого молока в России. Здесь предполагают, что спрос на производство этих продуктов так и останется на низком уровне.

«Нельзя сказать, что технология производства безлактозного молока чрезвычайно сложная, но этот рынок узкий, поэтому на нем не так много игроков, – считают в «Союзмолоко». – Такой товар останется нишевым. Спрос на безлактозные и нишевые продукты есть только в крупных городах-миллионниках».

В Министерстве сельского хозяйства видят потенциал для развития молочной отрасли, в том числе и в сегменте безлактозной продукции:

– В России большой потенциал развития молочной отрасли, высоки резервы увеличения потребления молочной продукции, поскольку уровень потребления молока на душу населения в России ниже, чем в Европе: порядка 236 кг на человека (в Финляндии – 384 кг, в Европе – примерно 360–365 кг). Эксперты говорят, что потребность в безлактозном молоке в России приблизительно составляет около 500 тыс. тонн. По информации предприятий, спрос на указанную продукцию ограничен. При этом производители готовы увеличить объемы производства. Конечно, выпуск отечественного безлактозного молока – шаг на пути импортозамещения и расширения ассортимента, – заключают в Минсельхозе РФ.

Судя по всему, даже несмотря на появление отечественных производителей и относительно наладившийся ввоз, молочная продукция для людей с непереносимостью лактозы в ближайшие несколько лет все же останется в разряде труднодоступных. ■■

- » **СТАРТЕРНЫЙ КОМБИКОРМ «МЕГАСТАРТ НОРИС»**
- » **ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ ПРЕМИКС**
- » **ДРЕНЧ-СМЕСЬ LIFEMIX**
- » **АНАЛИТИКА ОБЪЕМИСТЫХ КОРМОВ МЕТОДОМ NIRS СОВМЕСТНО С МИРОВЫМ ЛИДЕРОМ – ЛАБОРАТОРИЕЙ DAIRY ONE (США)**



+7 (8442) 684-111
(многоканальный)

+7 (931) 208-81-45

MEGAMIX.RU

СТАРТЕРНЫЙ КОМБИКОРМ ДЛЯ ТЕЛЯТ «МЕГАСТАРТ НОРИС»

Используется до 4-х месячного возраста. При скармливании стартерного комбикорма увеличивается толщина

**МОЖНО
применять
с 3-дневного
возраста!**

мышечного слоя рубца и размер рубцовых сосочков, вследствие чего площадь всасывания питательных веществ увеличивается в 10-12 раз.

- Содержит необходимые питательные вещества и витаминно-минеральный комплекс, (витамины группы В, Н, С), органические формы микроэлементов и специальные бактериостатические добавки для укрепления иммунитета.
- Для лучшего обеспечения энергией и её эффективного использования учтено соотношение жирных кислот Омега-3/ Омега-6.
- Содержит лактозу – необходимый компонент для первого периода выращивания.
- Пробиотик стимулирует рост микроорганизмов и оказывает профилактическое и лечебное действие при диарее, улучшает переваримость, а значит - сохранность и прирост живой массы молодняка
- Антибиотики заменены органическими кислотами.
- Содержит вкусовые и ароматические добавки для увеличения поедаемости корма.

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ ПРЕМИКС

ГК «МЕГАМИКС» производит премиксы по стандартным и индивидуальным рецептам на двух высокотехнологичных заводах. Точность смешивания современного оборудования - 1:100 000. Производство оснащено двумя абсолютно независимыми линиями, одна из которых - для производства продукции без применения лекарственных препаратов. Эффективность рецептуры подтверждена ведущими агрохолдингами страны.

ДРЕНЧ-СМЕСЬ LIFEMIX

LifeMix содержит уникальный комплекс сахаров, живых рубцовых дрожжей, пробиотиков, антиоксидантов, которые помогают быстрому восстановлению ковов после отела и оптимальной работе рубцовой микрофлоры.

LifeMix создан для предотвращения: гипокальцемии, кетоза, жировой дистрофии печени, задержки последа, метрита, мастита, смещения сычуга.

АНАЛИТИКА ОБЪЕМИСТЫХ КОРМОВ МЕТОДОМ NIRS

Экспресс-аналитика объемистых кормов и сырья для крупного рогатого скота по методике NIRS позволяет оперативно получить надежные результаты по питательности. Тестирование проводится совместно с мировым лидером в сфере аналитики для КРС – лабораторией Dairy One (США).



**ГАРАНТИЯ
ДО 2 ЛЕТ***

ЧИСТОТА БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Аппараты высокого давления
для молочной промышленности

Аппараты высокого давления Kärcher – отличное решение для эффективной очистки мест содержания животных и производственных помещений.

WWW.KARCHER.RU
8 800 1000 654

* при условии регистрации на сайте www.karcher.ru
реклама



Аппарат высокого давления
с подогревом воды
HDS 9/18-4 M

артикул для заказа 1.077-911.0



Аппарат высокого давления
без подогрева воды
HD 7/10 CXF

артикул для заказа 1.151-906.0

KÄRCHER

makes a difference

Вологодская область

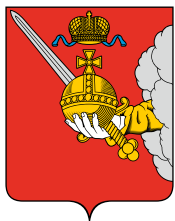


Производство
сельхозпродукции:

71 % – схо

4 % – кфх

25 % – лпх



Вологодская область

Гость:

Михаил Глазков,
заместитель
губернатора
Вологодской области

Беседовала:
**Светлана
Клепикова**



Вологодская область является аграрным самодостаточным регионом России. При этом 71 % всей сельскохозяйственной продукции производится в сельскохозяйственных организациях, 4 % – в крестьянских (фермерских) хозяйствах, 25 % – в личных подсобных хозяйствах населения. Однако приоритетным направлением развития является молочное скотоводство. Ну а знаменитое вологодское масло знают не только у нас, но и во всем мире. Как удастся региону в непростое экономическое время обеспечивать не только себя молочной продукцией, но и поставлять в другие регионы РФ – в беседе с заместителем губернатора Вологодской области Михаилом Николаевичем Глазковым.

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОМОЩЬ ФЕРМЕРАМ

– Михаил Николаевич, как изменилась за годы эмбарго ситуация в регионе с обеспечением населения молочно-мясной продукцией?

– Могу сказать, что не ухудшилась. В регионе не наблюдается дефицита молочных и мясных продуктов. В торговых сетях представлен большой ассортимент продукции молочной и мясной перерабатывающих отраслей.

К тому же на протяжении последних лет производство молока в Вологодской области увеличивается с каждым годом. Область перекрывает собственную потребность в молоке и молокопродуктах в 1,9 раза, производство на душу населения составляет 412,6 кг

(девятое место по РФ, первое место по СЗФО). По итогам девяти месяцев 2017 года производство молока увеличилось на 4,3 % по сравнению с аналогичным периодом 2016 года и составило 385,7 тыс. тонн.

Кроме того, Вологодская область является экспортером данного вида продукции. Ежегодно за пределы региона вывозится более 200 тыс. тонн молока и молочных продуктов. За последние три года вывоз молока и молочной продукции увеличился на 14 %, при этом стоит отметить, что объем переработки собственного молочного сырья на территории области также увеличился.

К сожалению, население области в недостаточной степени обеспечено мясной про-

дукцией за счет сырья собственного производства. По мясу производство (в убойном весе) на душу населения ниже фактического потребления и медицинской нормы и составляет 32 кг (фактическое потребление – 73,6 кг на душу населения). Ежегодно на территорию области завозится порядка 54 тыс. тонн мяса и мясопродуктов.

В целом индекс производства пищевой и перерабатывающей промышленности за 2016 год составил 102,6 %. Производство мяса и мясных продуктов в области в 2016 году осталось примерно на уровне 2015 года, в два раза увеличилось производство мясных консервов, на 12,5 % увеличилось производство мяса и субпродуктов птицы.

Молокоперерабатывающими предприятиями области произведено цельномолочной продукции 251,8 тыс. тонн (+5,3 % к уровню 2015 года), сливочного масла – 6,56 тыс. тонн (+6,4 %), сыра – 4,5 тыс. тонн (+76,8 %), сухого молока – 3,6 тыс. тонн, на уровне прошлого года.

За девять месяцев 2017 года производство жидкого обработанного молока увеличилось на 6,6 % относительно соответствующего периода 2016 года (произведено 110 тыс. тонн), сливочного масла – на 20 % (6,16 тыс. тонн).

– Находит ли в области развитие МРС? Насколько востребована его продукция?

– До 2014 года на протяжении многих лет сохранялась тенденция сокращения общего поголовья мелкого рогатого скота, в первую очередь за счет хозяйств населения. Так, если на 1 января 2001 года общее поголовье МРС составляло 61,4 тыс. голов (в том числе в хозяйствах населения – 60,7 тыс. голов), то на 1 января 2014 года – 15,8 тыс. голов (в том числе в хозяйствах населения – 13,6 тыс. голов), то есть почти в четыре раза меньше

С 2014 года поголовье мелкого рогатого скота в области, пусть и небольшими темпами, но увеличивается с каждым годом, причем рост происходит за счет крестьянских (фермерских) хозяйств, при продолжающемся сокращении поголовья в хозяйствах населения. На 1 января 2017 года общее поголовье МРС составляло 16,9 тыс. голов (+7 % к 2013 году), в том числе в хозяйствах населения – 12,9 тыс. голов (–8 % к 2013 году, 76,5 % от общего поголовья), в крестьянских (фермерских) хозяйствах – 3,9 тыс. голов (в 2,2 раза больше, чем в 2013 году, 23 % от общего поголовья).

Разведением овец занимаются несколько крупных КФХ, которые реализуют молодняк в области и за ее пределы. В стаде присутствуют овцы следующих пород: романовская, советский меринос, карачаевская, эдильбаевская.

– Какую помощь оказывают региональные власти фермерам?

– Во-первых, на территории области работает государственная программа «Развитие агропромышленного комплекса и потребительского рынка Вологодской области на 2013–2020 годы» (утверждена постановлением правительства области от 22 октября 2012 года № 1222). В государственную программу входят мероприятия, направленные на развитие отраслей агропромышленного комплекса области: растениеводства, животноводства, рыбоводства и переработки продукции этих отраслей; стимулирование развития малых форм хозяйствования на селе; устойчивое развитие сельских территорий; кадровое обеспечение организаций АПК.



6,6 %

За девять месяцев 2017 года производство жидкого обработанного молока увеличилось на 6,6 % относительно соответствующего периода 2016 года (произведено 110 тыс. тонн), сливочного масла – на 20 % (6,16 тыс. тонн).

К тому же для увеличения производства сельскохозяйственной продукции осуществляется финансирование из федерального и областного бюджетов сельхозтоваропроизводителей, организаций, занимающихся производством и переработкой сельскохозяйственной продукции, прочих организаций, специалистов АПК.

Ну а в рамках поддержки малых форм хозяйствования предусмотрено финансирова-

ние в виде грантов. Так, гранты на развитие семейных животноводческих ферм может получить крестьянское (фермерское) хозяйство, состоящее не менее чем из двух членов семьи и работающее в сельской местности на территории области более 24 месяцев.

– И какова сумма гранта?

– Если речь идет о разведении крупного рогатого скота мясного или молочного направлений – до 30 млн руб. Грант выдается на условиях софинансирования, не более 60 % затрат. Для ведения иных видов деятельности – в размере, не превышающем 21,6 млн руб., но не более 60 % затрат. При этом срок использования средств государственной поддержки семейной животноводческой фермой составляет не более 24 месяцев с даты ее получения.

У нас предусмотрены гранты и для начинающих фермеров, продолжительность деятельности которых не превышает 24 месяцев. Сумма грантов составляет 3 млн руб., но не более 90 % затрат для занимающихся разведением крупного рогатого скота мясного или молочного направлений, и 1,5 млн руб., но не более 90% затрат – для иных видов деятельности.

Кроме того, в соответствии с порядком предоставления субсидий фермер вправе обратиться за другими видами государственной



поддержки, к примеру за субсидиями на повышение продуктивности в молочном скотоводстве, прирост поголовья крупного рогатого скота, возмещение части затрат на строительство, реконструкцию, модернизацию объектов агропромышленного комплекса, приобретение сельскохозяйственной техники и технологического оборудования.

– Как вы считаете, Вологодская область – инновационный регион? Она является членом АИРР? Сколько и какие технологии были внедрены в производство в последнее время?

– Вологодская область не входит в число членов Ассоциации инновационных регионов России. Однако в проводимом АИРР рейтинге инновационных регионов наша область по итогам 2016 года была отмечена с положительной стороны как регион, совершивший максимальное перемещение вверх по сравнению с результатами прошлого года: +20 позиций. Вологодская область находится в группе средних инноваторов, занимая 38-ю позицию в России.

В хозяйствах области активно внедряются новые прогрессивные технологии. Так, колхоз «Племзавод Родина» Вологодского района первым в России установил роботы для доения коров. В 2017 году их количество в хозяйствах области достигло 38 единиц.

9 %

Рентабельность молочных предприятий Вологодской области, которые приняли участие в испытаниях, растет благодаря укреплению кормовой базы. В среднем, при сокращении общих затрат на корма, среднесуточные надои у животных, которым скармливали пробиотик, выросли на 6 %, рост привесов у молодняка КРС – на 9 %.

В 2015 году правительством Вологодской области была принята стратегия «Вологодская область – биорегион». Одним из приоритетных направлений развития биотехнологий в регионе является производство компонентов кормов для животноводства.

В ходе взаимодействия с Всероссийским институтом животноводства и центром «Биоинженерия» Российской академии наук был разработан новый комплекс-

ный биопрепарат на основе продукции АО «ФосАгро-Череповец». С целью поддержки производства и продвижения комбинированного биопрепарата в июне 2017 года начаты его промышленные испытания в трех сельхозпредприятиях области на различных половозрастных группах крупного рогатого скота.

Промышленные испытания показали: рентабельность молочных предприятий Вологодской области, которые приняли участие в испытаниях, растет благодаря укреплению кормовой базы. В среднем, при сокращении общих затрат на корма, среднесуточные надои у животных, которым скармливали пробиотик, выросли на 6 %, рост привесов у молодняка КРС – на 9 %.

– Сколько времени может пройти от создания новой технологии до ее применения на практике, в частности мы говорим об аграрном секторе?

– Конечно, развитие новых технологий позволяет увеличить производительность труда, снизить себестоимость производства, а также улучшить качество продукции, но, к сожалению, внедрение их в первую очередь зависит от объема необходимых финансовых вложений. Чтобы та или иная технология заработала на производстве, необходимую материально-техническую базу должны иметь не только сельскохозяйственные предприятия, но и организации науки.

– Насколько тесно взаимодействуют научно-исследовательские институты с аграриями-фермерами?

– Хозяйства области достаточно тесно взаимодействуют с научно-исследовательскими институтами. Например, СЗНИИМЛПХ ежегодно проводит около шести научно-исследовательских работ по животноводству, включая работы по кормлению животных, по селекции крупного рогатого скота, по системам ведения молочного животноводства на основе модернизированных технологий производства молока.

Результаты данных исследований используются 40 хозяйствами Вологодской области. Институтом заключаются договоры с сельхозорганизациями области на определение качества молока и заготавливаемых кормов, с племенными хозяйствами – на определение состояния крупного рогатого скота с иммунологической экспертизой, на составление плана племенной работы.

Также осуществляется сотрудничество с ВГМХА им. Н.В. Верещагина и с институтами других регионов (ВНИИ животноводства Московской области, ВНИИ кормов, НИПТИМЕСХ, ВНИИ животноводства и кормопроизводства, г. Ярославль). **МП**

Кефир – это продукт, который не требует большого количества молока и почти никогда не подделывается, что подтвердило исследование Роскачества.

Источник:

портал
«Роскачество»,
roskachestvo.gov.ru



КЕФИРНЫЙ ТОП-10

Российская система качества (Роскачество) завершила исследование качества кефира. Результаты показали, что не всем производителям удается четко соблюсти сложный производственный процесс «живого» продукта.

Половину исследованных товаров можно назвать качественными. Кроме того, миф о повсеместной фальсификации данного вида молочной продукции пальмовым маслом не подтвердился – растительные жиры найдены всего в 4 случаях из 36.

Лабораторные испытания по 35 показателям качества и безопасности прошли 36 самых популярных у россиян федеральных и региональных торговых марок кефира, в том числе «36 копеек», «Авида», «Домик в деревне», «Простоквашино», «Русский», Parmalat, «Вкуснотеево», «Дмитровский молочный завод», «Кубанская буренка», «Молочные узоры» и «Снежок». Произведены они, по большей части, в РФ – в Белгородской, Брянской, Владимирской, Вологодской, Воронежской, Калужской, Ленинградской, Московской, Новгородской, Новосибирской, Рязанской, Саратовской и Томской областях, Кабардино-Балкарской Республике и Республике Башкортостан, Краснодарском и Ставропольском краях, а также в Москве. Кроме того, в исследовании был включен кефир трех торговых марок из Республики Беларусь.

Роскачество выясняло, являются ли на самом деле исследованные товары кефиром, есть ли в них загустители и растительные

Миф о повсеместной фальсификации кефира пальмовым маслом не подтвердился – растительные жиры найдены всего в 4 случаях из 36.

жиры, сколько они содержат белка и полезных бактерий, а также безопасны ли они для потребителя.

Артем Белов, исполнительный директор «Союзмолоко», отметил: «В целом кефир, с одной стороны, крайне чувствительный продукт, так как сделан на живых заквасках, и любые нарушения при перевозке и хранении могут вызвать необратимые процессы. Потребителю традиционно следует обращать внимание на упаковку, отсутствие ее вздутия, целостность, а также выбирать проверенных производителей, которые дорожат своей репутацией и настороженно относятся к неправдоподобно дешевым товарам».

По результатам лабораторных испытаний высококачественной продукцией, не только соответствующей обязательным требованиям законодательства, но и превышающей действующие ГОСТы, признан кефир десяти торговых марок: «36 копеек», «Авида», «Агрокомплекс», «Домик в деревне», «Нежеголь», «Останкинское 1955», «Простоквашино», «Русский», «Томмолоко» и Parmalat. Данные товары содержат большее количество полезных молочнокислых бактерий по сравнению с другими исследованными товарами, повышенное содержание белка и не имеют следов антибиотиков, поэтому могут претендовать на государственный Знак качества.

Качественной продукцией признан кефир «Вкуснотеево», «Деревенское молочко», «Дмитровский молочный завод», «Кубанская буренка», «Чабан», Goodness Farm и Zorka.

По результатам исследований в кефире не обнаружено опасных количеств радионуклидов, тяжелых металлов и хлорорганических пестицидов. Не выявили исследования и ядовитого токсина плесневых грибов (афлатоксина М1), бактерий золотистого стафилококка и патогенных микроорганизмов.



ТОВАР ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Авида»



Кефир 2,5 % жирности «Агрокомплекс»



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Домик в деревне»



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Нежеголь»



Кефир с массовой долей жира 3,2 % «Останкинское 1955»



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Простоквашино»



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Рузский»



Кефир с массовой долей жира 2,5 % «Томмолоко»



Кефир с массовой долей жира 3,2 % «36 копеек»



Кефир с массовой долей жира 3,2 % Parmalat

Разного рода недостатки выявлены Роскачеством у 19 брендов. Так, превышение количества бактерий все же обнаружено в кефире шести торговых марок («Буденновскмолпродукт», «Давлеканово», «Молочные продукты из Дубровки», «Молочный комбинат «Ставропольский» и «Солнышко Кубани» – кишечная палочка, в кефире «Околица» – плесень).

Кроме того, иногда производители добавляют в кефир и еще один ингредиент, удешевляющий производство, – крахмал, хотя и в небольших количествах – до 2 %. Крахмал найден в кефире «Буденновскмолпродукт», «Давлеканово», «Деревенское молочко», «Добрая буренка» и «Народный».

По словам Артема Белова, кефир – это продукт, который не требует большого количества молока и почти никогда не подделывается, что подтвердило исследование Роскачества.

Действительно, страх потребителей о повсеместной фальсификации не подтвердился – растительные жиры найдены только в 4 случаях из 36 под торговыми марками «Буденновскмолпродукт», «Молочные продукты из Дубровки», «Народный» и «Пятигорский».

Как объяснила заведующая лабораторией теххимического контроля ВНИМИ, кандидат технических наук Елена Юрова, этот кефир нельзя назвать ни кефиром, ни кефирным продуктом. «Кефир от кефирного продукта отличается только применяемой закваской. Поэтому наличие растительных жиров в продукте говорит о его фальсификации», – пояснила она.

Разного рода недостатки выявлены Роскачеством у 19 брендов. Так, превышение количества бактерий все же обнаружено в кефире шести торговых марок.

А вот с жирностью проверенного кефира проблем не обнаружено – фактический показатель во всех 36 образцах соответствовал заявленному.

Важнейшим вектором исследования стало изучение полезных свойств кефира, то есть непосредственно количества молочнокислых бактерий, кефирных дрожжей и содержание белка.

По словам Юровой, содержание дрожжей и молочнокислых бактерий в кефирной закваске составляет определенную пропорцию, и если она меняется, то меняются и свойства самого продукта. Как показало исследование Роскачества, в кефире под торговыми марками «Большая кружка», «Добрая буренка», «Коровка из Кореновки», «Милава», «Молочный родник», «Пятигорский», «Савушкин продукт», «Свежее завтра» и «Шекснинский маслозавод» к концу срока годности оказалось меньше количество дрожжей, нежели положено по нормативным документам. При этом важно отметить, что данная ситуация не всегда связана с огрехами производства – этот показатель напрямую зависит от условий

хранения на всей товаропроводящей цепи. Согласно заключению эксперта, такой кефир в конце его срока годности лучше не покупать – это будет уже совсем другой продукт.

Кроме того, эксперты выяснили, что в продуктах под торговыми марками «Молочные продукты из Дубровки», «Молочные узоры» и «Снежок» содержание белка понижено и не соответствует ГОСТу, хотя эти товары были изготовлены по стандарту. Для полноценного анализа молочной составляющей кефира эксперты оценили массовую долю СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток). Чем выше этот показатель, тем выше качество продукта. В свою очередь низкий показатель СОМО может указывать либо на то, что для производства кефира использовалось некачественное молоко, либо на то, что часть продукта была заменена какими-то добавками (например, крахмалом). Низкие показатели СОМО эксперты зафиксировали в кефире «Буденновскмолпродукт», «Добрая буренка», «Из села Удоево», «Молочные узоры» и «Народный».

В ходе исследования кефира вновь встал вопрос антибиотиков – одной из самых обсуждаемых в мире проблем в пищевой промышленности. Приятно отметить, что ни в одном товаре эксперты Роскачества не выявили превышений, однако в 9 случаях из 36 все же обнаружены следы препаратов тетрациклиновой группы. Данный факт не является нарушением законодательства, однако такие товары не смогут получить государственный Знак качества.

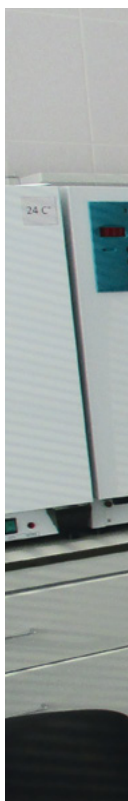
Детальные результаты исследования доступны на портале Роскачества. **МП**



Предприятие:
**Филиал ООО «Курск-молоко» –
«Рыльский сыродел»
входит в международную
группу «Милкиленд»
с 2013 года**

Производят:
**полутвердые, твердые, мягкие
и плавленые сыры, сливочное
масло**

Штат сотрудников:
300 человек



▲
Предприятие расположено в экологически чистой зоне Курской области, поэтому продукция «Рыльского сыродела» пользуется спросом у населения не только Курской области, но и далеко за ее пределами.



Текст:
Светлана
Клепикова



Фото:
Валерия
Скиданова



«РЫЛЬСКИЙ СЫРОДЕЛ» – ЭКОЛОГИЧНО, ВКУСНО, ПОЛЕЗНО

Предприятие «Рыльский сыродел» было приобретено международной группой «Милкиленд» в начале 2013 года. Завод к тому времени пришел в упадок, производственные мощности использовались только на 10 %, производство сыров практически прекратилось, да и продукция распространялась в основном в Курской области.

С приходом нового руководителя – Юрия Ивановича Шепелева – жизнь, на, казалось бы, угасающем заводе возродилась. Производственные помещения отремонтировали,

установили современное оборудование, после чего выпуск сыров увеличился в разы. Так, уже в 2016 году объем переработки молочного сырья составил 43 641 тонну. Сейчас на переработку предприятие принимает в среднем 150 тонн молока в сутки. Построены и успешно функционируют новые цеха: цех по производству плавленых сыров, цех наночелночковой фильтрации (производство концентрата сыворотки подсырной деминерализованной).

Сегодня завод является современным, быстро развивающимся предприятием,



В 2016 году объем переработки молочного сырья составил 43 641 тонну. Сейчас на переработку предприятие принимает в среднем 150 тонн молока в сутки. Построены и успешно функционируют новые цеха: цех по производству плавленых сыров, цех нанофльтрации.



▲
На «Рыльском сыроделе» особое внимание уделяется качеству выпускаемой продукции, а следовательно, и контролю качества входящего сырья.

способным удовлетворить самый взыскательный вкус потребителя. Предприятие расположено в экологически чистой зоне Курской области, поэтому продукция «Рыльского сыродела» пользуется спросом у населения не только Курской области, но и далеко за ее пределами.

На «Рыльском сыроделе» особое внимание уделяется качеству выпускаемой продукции, а следовательно, и контролю качества входящего сырья: лаборатория проверяет поступающее сырье по физико-химическим, органолептическим и микробиологическим показателям. Проверяется каждая партия, поступающая на завод. Производственная лаборатория ежедневно делает большое количество анализов, тщательно контролируя не только качество поступающего сырья, но и непосредственно качество продукции на различных стадиях его производства, а также микробиологическое состояние оборудования на всех этапах технологического процесса.

После подтверждения лабораторией качества поступившего сырья принятое молоко проходит следующие обязательные этапы: очистку и охлаждение. Далее используется по назначению: для производства твердых, полутвердых, мягких сыров или сливочного масла.

При производстве сыров охлажденное молоко подлежит термизации и нормализации, после чего смесь отправляют в резервуары для созревания, затем пастеризуют и направляют уже непосредственно в сыроизготовители, где происходит технологический процесс выработки сырного зерна.



На заводе имеется несколько камер созревания сыров. В каждой из них устанавливается тот или иной температурный режим, в зависимости от сорта и сроков созревания сыра. После того как сыр созрел, он переходит на участок упаковки сыра в короба.



В 2015 году введен в эксплуатацию и функционирует цех по производству плавяных сыров. Из месяца в месяц увеличивается спрос на весь ассортимент вырабатываемых сыров.

В зависимости от вида производимого сыра формование происходит двумя способами: насыпью или выработкой из пласта. После формования происходит самопрессование и прессование с параметрами в соответствии с технологической инструкцией.

Далее сыр направляется на посолку в соляные бассейны, где находится не менее суток. Процесс посолки является одним из главных и требующих строгого контроля: дважды в сутки определяется температура, кислотность, pH и концентрация рассола. Для поддержания перечисленных нормативных показателей происходит ежедневная фильтрация, охлаждение и циркуляция рассола.

После посолки сыр укладывается на контейнеры и поступает в камеру обсушки, где поддерживается определенная температура и влажность воздуха.

Созревший сыр упаковывается в короба, пройдя через весовой комплекс. На пред-

приятии внедрен «поголовочный» учет каждой вырабатываемой единицы продукции, т. е. каждой головке сыра присваивается свой индивидуальный штрихкод, по которому всегда можно определить, в какую торговую точку сыр был реализован.

Упакованный сыр передается на склад готовой продукции, откуда направляется в реализацию.

В 2015 году введен в эксплуатацию и функционирует цех по производству плавяных сыров. Из месяца в месяц увеличивается спрос на весь ассортимент вырабатываемых сыров. На данный момент выпускается семь наименований, таких как «Янтарь», «Дружба», «Волна», «Сливочный», «Кавказский», «Со вкусом ветчины» и «Шоколадный».

Продукция производится исключительно из натурального молока, без использования растительных жиров, что является одной из составляющих успеха «Рыльского сыродела». **МП**



Завод «Рыльский сыродел» Курской области – одно из старейших сыродельных предприятий страны. Начиная с 1969 года он надежно обеспечивал многие области и республики Советского Союза сырами, сливочным маслом, цельномолочной продукцией. После развала мощного государства завод прошел такой же путь, как и вся молодая Россия. Долгие годы выживал благодаря простым труженикам, несмотря на частую смену собственников, различие их интересов, отсутствие сырья. В 2013 году предприятие, находящееся на грани банкротства, вновь было перепродано и получило очередного **руководителя – Юрия Ивановича Шепелева**, уже тогда широко известного среди специалистов перерабатывающей промышленности. За последние годы «Рыльский сыродел» не только восстановил былое признание, но и достиг новых высот, став одним из лучших предприятий страны по производству молочной продукции по российским технологиям из натурального молока.

Гости:



Юрий Шепелев,
директор филиала ООО «Курск-молоко» – «Рыльский сыродел»

Беседовала:



Светлана Клепикова



Юрий Шепелев:

«Когда человеку комфортно, он работает с душой»

– Юрий Иванович, скажите, в каком состоянии вы приняли завод и как удалось за короткий срок его не только восстановить, но и в разы увеличить выпуск качественной и вкусной продукции?

– Когда я пришел на завод, то увидел удручающую картину. Часть цехов находилась в аварийном состоянии, не было ни полов, ни кровли. Вы не поверите, но работники ходили по производственным площадям с зонтиками. На предприятии трудились всего 80 человек, в основном женщины. В день принималось чуть

более трех тонн молока, производство твердых сыров было утрачено. Но я хорошо знал, куда иду работать и для чего. И главное, я понимал, что нужно делать. Начал с модернизации завода, создания единого комплекса всех его подразделений для производства молочной продукции, соответствующей обязательным требованиям государства и потребителей. Вернул коллективу веру в собственные силы, в успешное будущее завода. Пригласил обратно работать опытных специалистов, взял на перспективу молодежь.

Создал всем довольно комфортные условия труда. В короткие сроки была построена собственная лаборатория, которая прошла аттестацию на производство всех необходимых для выпуска продукции анализов. Важным фактором успешного развития стало налаживание взаимовыгодных отношений с производителями молока, то есть фермерами и сельскохозяйственными предприятиями. Сегодня на заводе 300 сотрудников, мы ежедневно перерабатываем 150–180 тонн молока, и это не предел.



– Какой вид продукции стали выпускать первым?

– Начинали с производства мягких сыров брынзы «Чанах» и «Адыгейский», затем стали делать творог и сметану. Когда количество закупаемого сырья увеличилось значительно, перешли к выпуску полутвердых сыров.

– Сырье только закупаете или, может быть, есть собственная ферма?

– Собственной фермы пока нет, в перспективе посмотрим. Молоко покупаем у всех, кто его производит. Главным критерием при покупке молока для нас являются его качество и взаимовыгодная цена. И конечно, никто не отменял личные дружественные отношения между производителем молока и его переработчиком. Не скрою, мне было очень приятно, когда в 2013 году вслед за мной на «Рыльский сыродел» пришли со своим сырьем многие мои партнеры – животноводы, с которыми приходилось тесно сотрудничать ранее. Их поддержка очень помогла в первый, самый трудный год нашей так называемой перестройки. Теперь мы, со своей стороны, оказываем производителям молока всестороннюю материальную и техническую поддержку. Так, за собственные средства мы поставили охладители молока почти в сотню хозяйств.

– Сколько наименований продукции производите сегодня и куда поставляете?

– Производим порядка 40 наименований. Среди них известные и популярные полутвердые сыры «Король Артур», «Олдермани», «Качиотто», «Гауда», «Мааздам», «Российский»; мягкие «Адыгейский», брынза «Чанах»; твердые «Пармеза» и другие. Многие из этих сыров, изготовленных на «Рыльском сыроделе», отмечены золотыми медалями крупнейшей в мире выставки в области сельского хозяйства, продовольствия и пищевой промышленности «Международная зеленая неделя» в Берлине, множество региональных наград. Осенью этого года мы приняли участие вместе с еще полутора тысячами предприятий из 60 регионов и 12 стран в одном из главных экономических форумов – Российской агропромышленной выставке «Золотая осень». Заявили на конкурсы пять образцов своей продукции – три сорта полутвердых сыров, топленое масло и плавленый сыр. И все получили золотые медали. Большой популярностью у покупателя пользуются

наши плавленые сыры, за последнее время производство плавленого сыра выросло в разы.

Продукцию «Рыльского сыродела» хорошо знают и любят в Москве, Санкт-Петербурге, Челябинске, Республике Крым, Казахстане, во многих крупных и не очень городах России. Покупатели уже знают, что главная составляющая – это 100%-ное качество продукции, и мы делаем все для этого.



Юрий Шепелев:

«Важным фактором успешного развития стало налаживание взаимовыгодных отношений с производителями молока, то есть с фермерами и сельскохозяйственными предприятиями. Сегодня на заводе 300 сотрудников, мы ежедневно перерабатываем 150–180 тонн молока, и это не предел».

– У вас на предприятии трудится много молодых людей. Как вам удалось привлечь к работе молодежь?

– За последние годы средний возраст нашего коллектива значительно снизился. Молодежь привлекают на заводе в первую очередь достойная оплата труда и его довольно комфортные условия. Мы не жалеем времени и средств на повышение квалификации наших сотрудников, на организацию очень вкусных и очень дешевых обедов в прекрасной столовой, на решение различных других социальных вопросов. Кстати, повара у нас превосходные, прошедшие трудовую школу санатория «Марьино» Управления делами Президента России.

Недавно я приглашал на встречу ветеранов производства, показывал им завод. Позже, в общении за чашкой чая, услышал от них немало добрых и восторженных отзывов.

У сотрудников завода сегодня 145 детей школьного и дошкольного возраста. Многие из них посещают предприятие родители, видят хорошие условия работы и отдыха, проявляют интерес к производству, готовы связать свое будущее с «Рыльским сыроделом». Мы только рады увеличению количества трудовых династий, еще большему сплочению коллектива, преемственности поколений.

– Значит, с кадрами проблем нет?

– Практически нет. Было время, когда не хватало опытных технологов. Но сейчас у нас трудятся технологи из Украины,

имеющие на это право в соответствии с российским законодательством, и из нескольких регионов нашей страны. И конечно, своих молодых технологов выводим на более высокий уровень.

– Можно сказать, что развитие завода завершено?

– Что вы, ни в коем случае. Процесс развития для нас бесконечен. Недавно мы установили оборудование для сгущения сыворотки, теперь хотим построить отдельный цех для ее сушки. Это даст заводу хорошую дополнительную прибыль. Совсем скоро начнем выпускать колбасные сыры, которыми завод славился еще в далекие 1970–80-е годы. После этого планируем начать производить мягкий сыр «Моцарелла» и т. д. Но, впрочем, это пока еще корпоративная тайна и тема будущих бесед. **МП**

Гость:



Кари Финска,
генеральный директор
ООО «Валио»

Подготовила:



**Полина
Макаренко**



Кари Финска.

«Не сомневаюсь, что делаю хорошее дело»

В конце 2017 года российское подразделение Valio объявило о смене генерального директора. После ухода на пенсию Рауля Леннстрема финским концерном в России руководит Кари Финска, работающий в компании уже около 30 лет. Первое интервью в новой должности он дал журналу «Молочная промышленность».

– Кари, расскажите о том, как вы попали в компанию, чем занимались до этого? Какое у вас образование?

– Я окончил Университет г. Хельсинки со степенью магистра в области пищевой промышленности в 1989 году. Также изучал маркетинг в Институте маркетинга в Финляндии и менеджмент в бизнес-школе INSEAD во Франции. В компанию пришел сразу после окончания университета. Сначала я занимался разработкой и произ-

водством сыров в рамках работы при центре Valio R&D, а также инвестиционными проектами на производствах в Финляндии и США. Позже отвечал за маркетинг и развитие домашнего рынка. В 2007 году мне была предложена должность директора по маркетингу в дочернем подразделении Valio в Эстонии. Это был второй раз, когда я так долго работал в компании за пределами Финляндии. Через семь месяцев я стал генеральным директором этого подраз-

деления, и занимал эту должность более пяти лет. В Финляндию вернулся в 2012-м в качестве вице-президента по продажам сыров и масла. С 2014 по 2017 год я занимал позицию старшего вице-президента по международным продажам промышленных ингредиентов. Область моих задач главным образом включала развитие продаж продукции компании в Китае, параллельно я отвечал и за продажи в 40 других странах мира.



Российский ассортимент Valio на сегодняшний день насчитывает более 120 позиций, а в некоторых категориях мы являемся лидером. Например, в 2017 году плавленый сыр Viola был удостоен почетной награды «Товар года – 2017».

– Расскажите о специфике работы в разных странах: как воспринимают Valio, какая продукция пользуется наибольшим спросом в этих странах?

– Каждый рынок, на котором мне довелось поработать, без сомнения, уникален. Конечно, вкусы людей отличаются в разных странах, но везде потребители ценят продукцию компании за бескомпромиссно высокое качество и вкус. Это подтверждает тот факт, что сегодня инновационные решения центра исследований и разработок Valio R&D, а также продукты Valio экспортируются более чем в 60 стран мира.

Мне посчастливилось принять участие во многих успешных и интересных проектах компании. Один из последних – развитие продаж в Китае, где компания работает вот уже более 25 лет. Это действительно важный рынок, и я горжусь тем, что мы смогли наладить поставки безлактозной продукции: в последние годы потре-

ние молочных продуктов в стране растет, а потому и актуальнее встает вопрос о лактозной недостаточности. Говоря об особенностях, я бы отметил, что в Китае важную роль играют интернет-магазины, являющиеся иногда даже более мощным каналом продаж, чем традиционные торговые точки, в том числе и для продуктов питания. Мы учитывали это в своей работе и особое внимание уделяли представленности товаров в онлайн-магазинах. В остальном, выходя на этот рынок, мы продолжали во всем придерживаться тех же ценностей и стандартов Valio, что и в других странах, за что нас по достоинству оценили в Китае.

– Вы хорошо знакомы с работой российского подразделения. Что для вас означает это назначение? Какие сильные стороны вы можете отметить, и что требуется сделать в первую очередь?

– Впервые я познакомился с работой этого подразделения еще во время моей работы в Эстонии, тогда мы занимались производством продукции для экспорта в РФ. Я всегда высоко ценил работу коллег в России. Концерн Valio работает в России более 100 лет, и эта страна всегда была одним из приоритетных рынков для компании. Возглавив подразделение, я присоединился к команде профессионалов, которые заинтересованы в развитии и росте Valio и разделяют ценности компании. Это честь для меня! На сегодняшний день российское подразделение развивается небывалыми темпами, показывая хорошие результаты, и я намерен поддерживать и развивать эту тенденцию. Что касается краткосрочных планов, то мы планируем и дальше расширять ассортимент продукции Valio в России, строить долгосрочные партнерские отношения с поставщиками и контрактными производствами и, конечно, развивать



В Китае важную роль играют интернет-магазины, являющиеся иногда даже более мощным каналом продаж, чем традиционные торговые точки, в том числе и для продуктов питания. Мы учитывали это в своей работе и особое внимание уделяли представленности товаров в онлайн-магазинах.

собственный завод в Подмоскowie. Наша долгосрочная стратегия развития предполагает постоянный прибыльный рост.

– Как Valio работает в России с введением санкций? Сегодняшнее финансовое состояние россиян не всегда позволяет им останавливать выбор на вашей продукции. Будете ли вы как-то менять свою стратегию, ценовую политику в связи с этим?

– В 2014 году российское подразделение концерна потеряло 90 % ассортимента, ранее поставляемого из Финляндии. Всего за три года компания смогла перестроить бизнес и вернуться во все ключевые для себя категории на рынке. Российский ассортимент Valio на сегодняшний день насчитывает более 120 позиций, а в некоторых категориях мы являемся лидером. Например, в 2017 году плавленый сыр Viola был удостоен почетной награды «Товар года – 2017». Кстати, интересный факт: после введения эмбарго 25 % наших потребителей отказались от покупки плавленого сыра вообще, так как это был единственный бренд, который они хотели видеть на своем столе! И, несмотря на то, что мы работаем в ценовом сегменте «выше среднего», наши потребители выбирают продукцию Valio за бескомпромиссно высокое качество.

– Какую долю сейчас занимает продукция «Валио» на российском рынке? Что изменилось в российском ассортименте

те за последние несколько лет? Появится ли с вашим приходом в России новая продукция «Валио»? Меняются ли предпочтения российских потребителей, и если да, то как?

– Сложно судить о доле рынка, которую занимает компания в России, мы больше фокусируемся на нашем стратегическом портфеле. Сейчас продукция представлена во всех ключевых для нас категориях – твердые и полутвердые, а также плавленые сыры, сливочное масло, густые и питьевые йогурты, творожки и молоко, в том числе и безлактозное, и даже детское питание. Среди россиян широко известны такие бренды, как Oltermanni, Clean Label, Viola. Мы активно работаем над расширением ассортимента как российского, так и финского производства. Так, в этом году мы анонсировали начало поставок безлактозного мороженого Valio из Финляндии, благодаря которому мы выходим на новую для нас категорию в РФ.

– Какие тренды в потреблении вы отмечаете? Совпадают ли они с мировыми трендами или являются специфически российскими?

– Я бы отметил, что сегодня не только в России, но и во многих других странах люди все больше интересуются продукцией, обладающей определенными бенефитами – без лактозы, с низкой жирностью, с пониженным содержанием сахара

Досье:

Концерн Valio – лидер в области молочного производства на рынке Финляндии, перерабатывает 80 % всего финского молока. Концерн включает материнскую компанию Valio Оу и дочерние структуры (собственные подразделения в России, Швеции, странах Балтии, Дании, Китае и США). Ассортимент компании насчитывает более 1000 наименований, продукция компании экспортируется более чем в 60 стран мира.

Компания производит до 1,9 млн тонн молока ежегодно (1861 млн литра за 2016 год). Общее количество сотрудников Valio по всему миру – 4 тыс. человек.

ООО «Валио» – российское подразделение финского концерна Valio. Образовано в 1994 году в Санкт-Петербурге. Направление деятельности компании – производство и продажа продукции, изготовленной на единственном собственном заводе в России, и партнерских предприятиях, а также импорт из Финляндии немолочной и безлактозной продукции и детского питания.

Основной объект для инвестиций и развития компании в России – собственный завод по производству плавленого сыра Viola и нарезке сыров, филиал «Ершово» в Подмоскowie. «Ершово» действует так же как и логистический центр, из которого осуществляются поставки по России, в страны СНГ и ближнего зарубежья. Общий объем инвестиций в производственную площадку «Ершово» превысил 65 млн евро. В России под брендом Valio выпускаются: молоко, сливки, творог, творожные десерты, творог с джемми, сметана, масло, йогурты Valio Clean Label.

Valio также поставляет в Россию продукцию финского производства: уникальные безлактозные молочные продукты Valio Eila и немолочный ассортимент. В октябре 2016 года компания вышла на рынок детских сухих молочных смесей в России, представив бренд Valio Baby.



Кари Финска:

«Мне близки ценности компании: ее ответственное и уважительное отношение к клиентам, партнерам и своим сотрудникам, и к производимой продукции. Работая в Valio, я не сомневаюсь, что делаю хорошее дело».

и т. д. Именно поэтому в прошлом году мы запустили в РФ производство линейки питьевых йогуртов Valio Clean Label с пониженным на 30 % количеством сахара. Аналогичные продукты концерн производит в Эстонии и в Финляндии.

– Расскажите о компаниях-партнерах, сколько их сейчас, планируете ли вы расширять партнерскую сеть или будете делать упор на укрепление существующих связей?

– Valio сотрудничает с такими известными на рынке компаниями, как ООО «Эрманн», МК «Галактика», ООО «Аллогой», ООО «Кохмайстер РУС» и ООО АМК «Рязанский», на мощностях которых по заказу и под контролем нашей компании выпускается продукция под брендом Valio. Это высокотехнологичные заводы, прошедшие строгий аудит на соответствие производственным стандартам финского концерна. Мы помогаем производствам и поставщикам наладить систему контроля качества, делимся своим опытом и наработками. Также Valio в России сотрудничает более чем со 100 торговыми партнерами во всех федеральных округах страны, в СНГ и ближнем зарубежье.

– Согласно изменениям в российском законодательстве, в ближайшее время вводится необходимость электронной ветеринарной сертификации для молоч-

В 2014 году российское подразделение концерна потеряло 90 % ассортимента, ранее поставляемого из Финляндии. Всего за три года компания смогла перестроить бизнес и вернуться во все ключевые для себя категории на рынке. Российский ассортимент Valio на сегодняшний день насчитывает более 120 позиций, а в некоторых категориях мы являемся лидером.

ной продукции. Ваше мнение по этому поводу? Усложнит ли это работу подразделения в России?

– Принцип полной прослеживаемости происхождения продукции, безусловно, – благая цель. В том виде, в котором проект существует сейчас, он может стать беспрецедентным в мире. Однако на пути внедрения такой инициативы много подводных камней, поэтому я понимаю обеспокоенность игроков рынка. Со своей стороны мы будем выполнять все требования российского законодательства, как делали и прежде.

– Расскажите немного о себе, о своей семье. Чем увлекаетесь, как проводите свободное время?

– В свободное время я люблю путешествовать и заниматься спортом. Увлекаюсь катанием на сноуборде, альпинизмом и триатлоном. Вся моя семья – жена и трое взрослых детей – живет в Финляндии. Не-

смотря на мои частые командировки в другие страны, мы стараемся проводить как можно больше времени вместе. Например, вместе проводим отпуск – путешествуем по Финляндии и в другие страны мира.

– А как вы думаете, почему смогли проработать в компании так долго?

– Мне всегда предлагали сложные, интересные и мотивирующие задачи. Наверное, одна из самых ответственных – это должность генерального директора. На этой и на всех других позициях я всегда развивался и учился чему-то новому. В этом плане Valio открывает большие возможности каждому сотруднику. И конечно, мне близки ценности компании: ее ответственное и уважительное отношение к клиентам, партнерам и своим сотрудникам, и к производимой продукции. Работая в Valio, я не сомневаюсь, что делаю хорошее дело. **МП**



Автор:



Людмила Панасюк,
консультант по стандартизации,
Калининград

НА ОДНОМ ЯЗЫКЕ С ПОТРЕБИТЕЛЕМ, ИЛИ КАК ПРАВИЛЬНО МАРКИРОВАТЬ МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ

При разработке упаковки для молочной продукции, поставляемой в различные регионы России или за рубеж, часто встает вопрос о том, на каком языке правильно выполнять маркировку. Надо ли дублировать информацию на других государственных языках? Допустимо ли оставить без перевода те или иные аббревиатуры на английском языке? Нужно ли переводить название компании на русский язык? В статье вы получите ответы на эти и многие другие вопросы.

Обратимся к техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, п. 2 ст. 4 ч. 4.1 и 4.2), который гласит: «...нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном (ых) языке (ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве (ах) государства (в) – члена (ов) Таможенного союза...» Русский язык как государственный язык Российской Федерации (России) установлен Конституцией Российской Федерации (п. 1 ст. 68) (далее – Конституция), а также Федеральным законом Российской Федерации от 01.06.2005 «О государственном языке Российской Федерации» № 53-ФЗ.

Конституцией определено, что республики в составе России вправе устанавливать свои государственные языки, которые употребляются наряду с государственным языком России.

Также Конституцией определено, что республики в составе России вправе устанавливать свои государственные языки, которые употребляются наряду с государственным языком России (п. 2 ст. 68). Таким образом, республики как субъекты России имеют свои государственные языки, находящиеся на первом месте в Республиканских законодательствах (русский язык – на втором месте). Например: Республика Татарстан – татарский язык, Республика Башкортостан – башкирский, Кабардино-Балкарская Республика – кабардинский и балкарский языки, Республика Калмыкия – калмыцкий, Республика Саха (Якутия) – якутский, Республика Карелия – карельский язык. Поэтому при поставке партии мясной продукции, например, в Казань, маркировка потребительской и транспортной

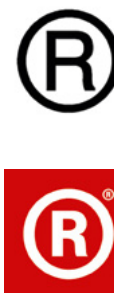
Приложение 1

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ (знаки обслуживания)

Рисунок 1. Товарные знаки (знаки обслуживания)



Рисунок 2. Предупредительная маркировка – знак R



упаковок с продукцией выполняется и на татарском языке (при отражении данного условия в Договоре на поставку).

В 2014 году в состав России вошли два субъекта – Республика Крым и город федерального значения Севастополь (Федеральный конституционный закон от 21.03.2014 № 6-ФКЗ «О принятии в Российскую Федерацию Республики Крым и образовании в составе Российской Федерации новых субъектов – Республики Крым и города федерального значения Севастополя»). В соответствие со ст. 2 ч. 4 данного закона государственными языками Республики Крым являются русский, украинский и крымско-татарский. Вот почему предприятию – изготовителю молочной продукции, находящемуся на территории Российской Федерации, в хозяйственной деятельности надо быть готовым, что при направлении молочной продукции, например в г. Бахчисарай или в г. Симферополь, необходимо будет маркировать продукцию на крымско-татарском языке (наряду с русским языком).

Небезынтересные сведения представлены в информационном портале Республики Саха (Якутия) об издании в 1999 году Указа, согласно которому английский язык объявляется официальным рабочим языком (делопроизводство, промышленно-хозяйственная деятельность и др.)*. Именно в указанном временном периоде на конкретной территории государственными являлись русский, якутский и английский языки.

* Источник: Министр по федеративным отношениям и внешним связям Якутии Владимир Васильев в интервью агентству «Восток России», 12.11.2015.

Словесные обозначения (или аббревиатуры) в изображениях знаков соответствия различным системам менеджмента безопасности и системам обеспечения качества продукции осуществляются на английском языке, например HACCP, IFS – International Food Standard, ISO, Organic. При этом обязательно наличие положительного решения о нанесении знаков соответствия на упаковку с молочной продукцией, предназначенной для «конечного потребителя в гражданском обороте».

В контексте вышеизложенного, анализируя особенности применения того или иного языка при маркировании пищевой продукции, в частности молочной, можно сделать следующий вывод: язык в процессе проведения процедуры моделирования маркировочных текстов имеет не только филологический или лингвистический характер. Он также выполняет геополитические, социальные и даже политические задачи.

В Конституции закреплено, что Россия гарантирует всем ее народам право на сохранение родного языка (ст. 68 ч. 3). Это отражено и в Федеральном законе от 01.06.2005 № 53-ФЗ в виде ссылок на ст. 1 ч. 1 и 2, а именно на Федеральный закон от 25.10.1991 № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации». В Республике Карелия таким языком малого народа является финский, в Республике Саха (Якутия) языками коренных малочисленных народов значатся несколько: эвенкийский, долганский, юкагирский, чукотский.

Согласно закону, при изъявлении желания населения (договор на поставку продукции) возможна маркировка молочных консервов, поставляемых, например, в Ханты-Мансийский автономный округ (Югра) на ненецком или мансийском языках. Безусловно, в дополнение к русскому языку.

Как маркировать продукцию на территории Таможенного союза

Поговорим о том, что касается представления маркировки молочной продукции,

Приложение 2

ТОРГОВЫЕ МАРКИ (ТМ) ИЛИ СОБСТВЕННЫЕ ТОРГОВЫЕ МАРКИ (СТМ) РОЗНИЧНЫХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ



находящейся в обращении на территории Таможенного союза (Евразийского экономического союза), на языках государств – членов Таможенного союза, то есть, казахском и белорусском языках. Следует знать, что в Республике Беларусь имеется два равноценных государственных языка – белорусский и русский (Закон Республики Беларусь от 26.01.1990 № 3094-XI «О языках в Республике Беларусь», ст. 2). Республика Казахстан представлена лишь одним государственным языком – казахским; русский язык имеет статус государственного (Закон Республики Казахстан от 11.07.1997 № 151-І «О языках в Республике Казахстан», ст. 4 и 5 гл. 1).

Означает это следующее. При размещении молочной продукции на стадии обращения на территории таможенного пространства Таможенного союза (Евразийского экономического союза) маркировка должна быть представлена:

- на русском, казахском и белорусском языках – базовый вариант в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 – по желанию предприятия-изготовителя;
- на русском и казахском – в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 при наличии соответствующих требований в законодательстве государств – членов Таможенного союза, в частности в законодательстве Республики Беларусь (русский язык является равноценным по значимости с белорусским языком);
- на русском языке – в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, а также Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года (при реализации продукции в пределах России).

Предприятию – изготовителю молочной продукции, находящемуся на территории Российской Федерации, в хозяйственной деятельности надо быть готовым, что при направлении молочной продукции, например в г. Бахчисарай или в г. Симферополь, необходимо будет маркировать продукцию на крымско-татарском языке (наряду с русским языком).

Различные варианты используемых языков не должны пугать проектировщиков макетов маркировок на молочную продукцию. Вот как трактует в Европейском союзе основной базовый документ по маркировке – Регламент (ЕС) № 1169/2011 Европейского парламента и Европейского совета от 25 октября 2011 года «О предоставлении потребителям информации о продуктах питания» (ст. 15):

Приложение 3

ЗНАКИ СООТВЕТСТВИЯ МЕЖДУНАРОДНЫМ СИСТЕМАМ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ

Рисунок 1. Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические контрольные пункты



Рисунок 2. International Standards Organization points (Международная организация по стандартизации) – ISO 22000:2005



«...обязательную информацию о пищевом продукте приводят на языке, легко понимаемом потребителями государств-членов, в которых продается пищевой продукт»;

- «...в пределах своей собственной территории государства-члены, в которых продается пищевой продукт, могут оговаривать, чтобы позиции предоставлялись на одном или нескольких официальных языках Евросоюза»;
- «позиции могут указываться на нескольких языках».

И возможно, ритейлер в г. Дублине (Республика Ирландия Соединенного Королевства Великобритания), желающий приобрести молочную продукцию от телочек породы «датская голштинская», выращенных в Королевстве Дания, отразит в контракте на поставку продукции обязательное условие – маркировать продукцию только на ирландском языке.

Особенности и исключения

Помимо исключений, изложенных в Техническом регламенте ТС 022/2011 (п. 3 ст. 4 ч. 4.8), в маркировке пищевой продукции существует еще ряд особенностей и исключений, касающихся языка, которые обусловлены нормами Гражданского кодекса Российской Федерации. Рассмотрим их подробнее:

1. Изложение словесных обозначений в комбинированных товарных знаках (знаках обслуживания) осуществлены на английском языке, например Actimel, Hochland, Campina Fruttis) (см. прил. 1), в соответствии с требованиями Гражданского кодекса Рос-

Приложение 4

ЗНАКИ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ К ХАЛЯЛЬНОЙ И КОШЕРНОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Рисунок 1. Знаки соответствия к халяльной продукции



Рисунок 2. Знак соответствия к кошерной продукции в Системе обеспечения требований «кошерна парве» – производство продукции под контролем Департамента кашрута



сийской Федерации от 18.12.2006 № 230-ФЗ (§ 2 ст. 1477 гл. 76 ч. 4), а также знак R – предупредительная маркировка.

Обозначения, зарегистрированные в качестве товарных знаков, являются объектами промышленной собственности и охраняются на территории России, а перевод на русский язык словесных обозначений категорически запрещен.

2. Словесные обозначения или аббревиатуры в изображениях торговых марок (ТМ) и (или) собственных торговых марок (СТМ) розничных торговых сетей представлены на английском языке, например METRO, Noreca Select, ARO, Fine Life, Fine Food (см. прил. 2). СТМ и ТМ не зарегистрированы в Роспатенте, являются элементами корпоративных внутренних стандартов и, как правило, на русский язык не переводятся.

3. Словесные обозначения (или аббревиатуры) в изображениях знаков соответствия различным системам менеджмента безопасности и системам обеспечения качества продукции осуществляются на английском языке, например HACCP, IFS – International Food Standard (Международные стандарты питания), ISO, Organic (см. прил. 3). При этом обязательно наличие положительного решения о нанесении знаков соответствия на упаковку с молочной продукцией, предназначенной для «конечного потребителя в гражданском обороте».

4. Словесные обозначения (или аббревиатуры) в изображениях знаков соответствия требованиям к кошерным или халяльным продуктам питания излагаются на иврите, арабском или латинском язы-

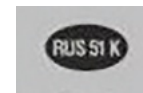
ках соответственно. Как правило, слова «халяль» и «кашрут» на русский язык не переводятся (см. прил. 4).

5. Изложение словесных обозначений в фирменных наименованиях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей возможно на иностранных языках, например Группа компаний X5 Retail Group N.V, ООО «МЕТРО Кэш энд Керри», ООО «Икеа Дом», ООО «ИКС 5 Ритейл Групп». В соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации от 18.12.2006 № 230-ФЗ (п. 3 § 1 ст. 1473 гл. 76 ч. 4) «...Юридическое лицо вправе иметь... фирменное наименование на языках народов Российской Федерации и (или) иностранных языках. Фирменное наименование юридического лица на русском языке и языках народов Российской Федерации может содержать иноязычные заимствования

Приложение 5

ЗНАК СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Рисунок 1. Знак соответствия с регистрационным номером предприятия-изготовителя в Комиссии европейских сообществ на право экспорта молочной продукции в государства – члены Европейского союза



в русской транскрипции или, соответственно, в транскрипциях языков народов Российской Федерации...»

6. Изложение аббревиатуры наименования страны-экспортера на английском языке в изображении знака соответствия требованиям директив и регламентов ЕС на право экспорта молочной продукции в государства – члены Европейского союза – регистрация предприятия-изготовителя в Комиссии европейских сообществ (см. прил. 5).

Выводы

1. Русский язык на территории Российской Федерации, а значит, и на потребительской маркировке, является основным и играет объединяющую роль на рынке пищевой продукции, в том числе и молочной продукции.

2. Маркировка молочной продукции в обращении на территории Российской Федерации одновременно может быть представлена на государственных языках Республик Российской Федерации, на языках, имеющих статус государственных, а также на языках малых (коренных) народов России. Правовая база для этого имеется.

3. Существует ряд особенностей и исключений, касающихся языкового нормирования, не подлежащих переводу на русский язык, согласно Гражданскому кодексу Российской Федерации. **МП**

Ключевые слова: технический регламент; пищевые молочные продукты; маркировка; этикетка; русский язык; языки субъектов Российской Федерации; языки малых народов; Конституция Российской Федерации; товарный знак; знаки соответствия.

Гость:



Всеволод Вишневецкий,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»,
Санкт-Петербург

Беседовала:



**Полина
Макаренко**



Молочная продукция на развес всегда несет высокие риски для потребителя.

НУЖЕН БАЛАНС МЕЖДУ БИЗНЕСОМ И ПОТРЕБИТЕЛЕМ

В Санкт-Петербурге производителям фальсификата несколько лет подряд вручают антипремию «Фальшивый рубль». В 2017 году в список «победителей» попали пять производителей молочной продукции. Эта неутешительная новость стала поводом к серьезному разговору о фальсификации пищевых продуктов с Всеволодом Вишневецким, председателем организации «Общественный контроль», организатором антипремии и главным борцом за права потребителей в Северной столице.

– Всеволод Борисович, сколько сейчас в Петербурге фальсифицированной молочной продукции? Изменился ли ее объем в последнее время?

– Опираясь на данные проверок, которые мы проводим с 2000 года, могу сказать, что сейчас фальсификация приобрела стабильный характер. По нашим оценкам, продуктовые подделки в торговых сетях занимают порядка 30 % от общего объема. По отдельным сегментам объем фальсификации может доходить до 60 %. На рынке работают

По нашим оценкам, продуктовые подделки в торговых сетях занимают порядка 30 % от общего объема. По отдельным сегментам объем фальсификации может доходить до 60 %.

предприятия разной направленности, он стал нишевым. И сейчас в городе действуют как заводы, которые изначально работали в рамках законодательства и берегли свою репутацию, так и предприятия, которые создавались для получения прибыли за счет различных схем обмана потребителей.

– Фальсификаты молочной продукции, которые продаются в Петербурге, производятся у нас? Или откуда-то к нам поступают?



Масло коровье сливочное традиционное, 82,5 %, высший сорт, «ЭКО продукт». Образец масла не соответствует требованиям ГОСТа, содержит жиры немолочного происхождения. Обозначение «Эко-продукт» не регламентировано законодательством.

– Доля иногородних фальсификатов в Санкт-Петербурге составляет более 80 %. Иногородние поставщики стремятся попасть на рынки обеих столиц, хорошо понимая, что это обеспечит им колоссальные продажи.

– И откуда к нам поступает фальсификат?

– Чемпионом является Московская область. Причем оттуда идет не только молочная продукция, но и мясная, и рыбная... Также в наш город поступают фальсификаты из Нижнего Новгорода, где находится один из крупных заводов по выпуску заменителей молочного жира (НМЖК), Владимирской области... В основном из тех регионов, которые ближе всего к Москве. Часть продукции производится и в Петербурге. После наших проверок бывало так, что производитель менял юридическое лицо, упаковку и продолжал выпускать ту же продукцию. Правда, были и случаи, и не раз, когда иногородние производители прекращали поставку фальсификата в петербургские магазины.

– А как обстоят дела с фальсификатом в целом по России?

– Думаю, что в регионах ситуация намного хуже по ряду причин. В Петербурге действует наша организация, в Москве работа-

ют Роскачество и Росконтроль, мы влияем на рынок, выявляем подделки и меняем ситуацию к лучшему. К сожалению, в регионах такая работа практически не ведется. Любой контроль требует затрат и ресурсов, которых в регионах просто нет. Кроме того, население Москвы и Петербурга, да и других крупных городов обеспечено, и может себе позволить приобрести более дорогую

Доля фальсификата в сегменте сливочного масла доходит до 60 %.

молочную продукцию. В регионах покупательская способность заметно ниже, и население вынуждено покупать продукцию с заменителями молочного жира. Именно поэтому основная масса фальсифицированной продукции идет туда, и недобросовестные производители вполне хорошо там себя чувствуют.

– Какие сегменты продуктов фальсифицируют больше всего? Лично мне кажется, что это сыр.

– Не могу с вами согласиться. Конечно же, сыр подделывают, но значительно реже, чем, например, сливочное масло. Объясню почему. Три года назад, после введения продуктового эмбарго, компании, которые делали товарное молоко, в значительной мере лишились государственной поддержки. Все силы были брошены на поддержку сыроваренной отрасли. И сыровары получили мощный импульс для развития, в несколько раз увеличили обороты, им стало выгодно использовать натуральное молоко для изготовления сыра. По моим оценкам, подделки чаще всего встречаются среди мягких сыров. И с гордостью могу отметить, что благодаря нашим проверкам нам удалось практически снять с полок фальсифицированные мягкие сыры в Петербурге. Мы очень много работали над этой темой с Роспотребнадзором, и в конце концов иногородние производители фальсификата поняли, что в наш город лучше такие сыры не поставлять. Повторные проверки продукции на фальсификацию показали отрицательные результаты. Единственный петербургский производитель мягких сыров компания «Дэнмакс» пересмотрела свои позиции, практически полностью отказалась от заменителей молочного жира, а также стала правильно маркировать свою продукцию: сырный продукт, а не сыр.

– Итак, чаще всего подделывают сливочное масло...

– Да, доля фальсификата в сегменте сливочного масла доходит до 60 %. Об этом говорим не только мы, но и Роспотребнадзор. Таких цифр по молоку, сметане и творогу мы не видим. Не потому, конечно, что их совсем не подделывают. Во-первых, нет арбитражных методик для проверки жирнокислотного состава творога и сметаны, а также отсутствуют лабораторные возможности для проведения испытаний. Во-вторых, производители заменителей молочного жира пролоббировали ГОСТ 31979-2012, согласно которому фальсифицированность

творога, молока и сметаны можно установить только за счет исследования на избыточные стерилы. Лаборатория, в которой можно провести данные испытания, находится только в Москве, в Петербурге ее нет. А вот для арбитражного определения поддельного сливочного масла используется метод газожидкостной хроматографии, который доступен многим лабораториям и позволяет выявлять фальсифицированную продукцию.

Кстати, особенно много фальсифицированного сливочного масла можно встретить не на прилавках магазинов, а в сфере социального питания (больницах, детских садах, школах, детских домах и т. д.).

– Почему?

– Пройтись в торговые сети не так уж просто: приходится платить большую входную цену плюс к ритейлу проявляют внимание надзорные органы, органы общественного контроля, есть и внутренний аудит качества. Да и грамотный потребитель вполне может распознать подделку по низкой цене. Сфера социального питания очень слабо регламентирована, многое скрыто от посторонних глаз, нет оперативного и эффективного контроля, поэтому намного проще поставщику и покупателю договориться о поставках фальсифицированной продукции.

– А как обстоит дело, например, с мороженым?

– На рынке мороженого подделки мы выявляем каждый год. Долгое время фальсификаты, например, поставлялись из Карелии компанией «Славмо-Холод». Но наша последняя проверка показала, что ситуация изменилась к лучшему, завод прекратил поставлять поддельное мороженое в Петербург.

Второй год подряд на прилавках города в магазине «Магнит» лежит поддельный пломбир стоимостью 13 рублей производства ООО «Лагуна-Койл» (Московская область). Этому производителю, кстати, мы и присудили наш «Фальшивый рубль». Мы подали информацию в Роспотребнадзор, но... несмотря на то, что Роспотребнадзором в пробах мороженого были обнаружены избыточные стерилы, что



На этикетке указано: «Срок годности 7 суток». Также стоят даты «Упаковано 10.01.18» и дата 11.01.18, непонятно к чему относящаяся.

прямо указывало на фальсификат, согласно ГОСТам требовалась повторная проверка. А вот ее провести Роспотребнадзор уже не смог, так как, придя за повторными образцами в тот же самый магазин, не обнаружил на его прилавках этой продукции!

Особенно много фальсифицированного сливочного масла можно встретить не на прилавках магазинов, а в сфере социального питания.

К сожалению, Роспотребнадзор сегодня не может оперативно и эффективно проверять качество пищевых продуктов. Существующие законы и нормативы связали его по рукам и ногам, сделали лишь наблюдателем над тем, что происходит на рынке.

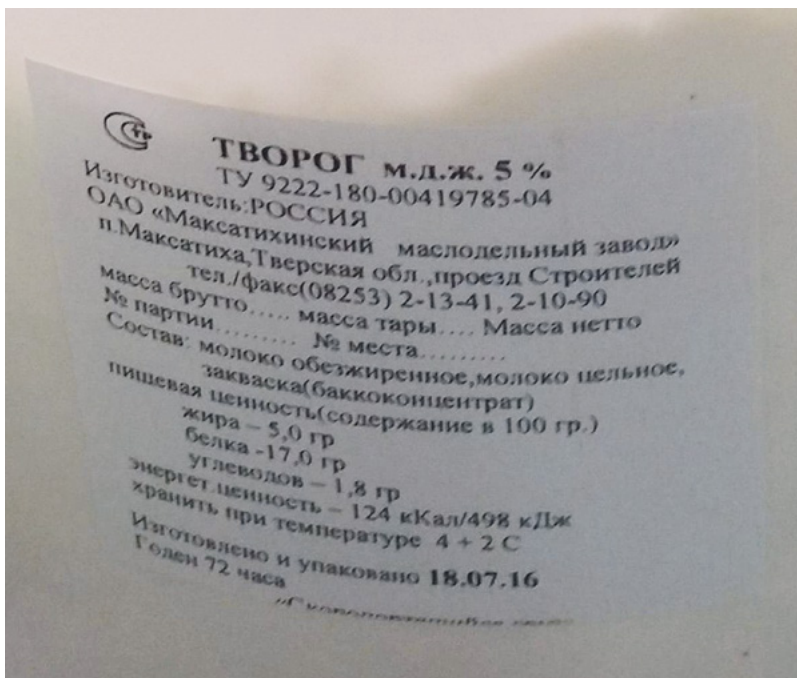
– Вы имеете в виду отсутствие системных проверок торговых точек?

– Не только это. Системных проверок нет – это раз. С 2016 года действуют трехлетние «надзорные каникулы» для малого и среднего бизнеса. Это значит, что

в магазины шаговой доступности, все вот эти «24 часа», «Фермерские продукты», «Народный фермер» и т. д., инспектор заходит с внеплановой проверкой только по жалобе покупателя.

Раньше потребитель мог пожаловаться в Роспотребнадзор, заполнив форму на сайте, и на основании этого органы были обязаны провести внеплановую проверку. С 1 января 2017 года и это стало невозможным. Теперь потребитель должен самостоятельно обратиться в магазин или к производителю, получить в десятидневный срок ответ (или не получить его) и только после этого, с приложением результатов переписки, он может обращаться в Роспотребнадзор с жалобой! (Надо отметить, что в соответствии с № 294-ФЗ обращения, направленные заявителем в форме электронных документов, могут служить основанием для проведения внеплановой проверки только при условии авторизации заявителя в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА). – Примеч. ред.) Но даже в этом случае Роспотребнадзор принимает осуществление о внеплановой проверке только после согласования с прокуратурой. А она может посчитать, что нарушение не влечет рисков для жизни и здоровья потребителя.

Таким образом, оперативно жаловаться на нарушение прав некуда. Оперативно организовать проверку – невозможно. И в итоге потребитель получает отписку. Или, как показывает наша практика,



◀ На ценнике указано «Творог «Принеvский». На контейнере – наклейка с другим производителем.

производителю выносят «Предостережение» или штрафуют на небольшую сумму – 10 000 рублей, для юридического лица – это мизер! И у нашей организации нет полномочий для применения мер к производителю, мы можем лишь выявить нарушения и проинформировать Роспотребнадзор, можем подать в суд на производителя и попросить признать его действия противоправными. Это все.

– Можно ли как-то справиться с производством и поставкой суррогатов?

– Я думаю, навести порядок на рынке фальсифицированной молочной продукции может только гласность, открытость, освещение проблем в СМИ. Сейчас у потребителей мало инструментов для отстаивания своих интересов, а система общественного контроля до конца не продумана на законодательном уровне. Очевидно, усиливать надзор за бизнесом уже не будут, но взамен надо дать больше возможностей гражданам, чтобы они могли отстаивать свои права. Общественные организации должны быть приравнены к госконтролю по своей значимости, как это происходит во многих западных странах.

В прошлом году на госсвете президент заявил, что должна быть создана система защиты прав потребителей, однако в бюджете Петербурга по этой программе финансирования нет.

Запрос на защиту прав потребителей есть, и население нуждается в этом... Мы знаем,



Всеволод Вишневецкий:

«Введение ЭВС влечет за собой издержки абсолютно для каждого участника цепочки, начиная с фермера, у которого всегда должен быть Интернет.»

что при Президенте есть уполномоченный по защите прав предпринимателей, а где же уполномоченный по защите прав потребителей на федеральном уровне и на местах? Баланс во взаимоотношениях бизнеса и потребителей необходим, мы говорили об этом еще 10 лет назад, и только сейчас к нам начинают прислушиваться.

– К слову, о гласности. Скажите, а меняет ли как-то ситуацию появление Интернета? Ведь о плохой продукции теперь можно написать свой отзыв, который увидят многие.

– Честно говоря, никак. Компания, у которой масса плохих отзывов, будет вести свою деятельность и прекрасно себя чувствовать. Если она имеет маркетинговые и рекламные ресурсы, отзывы ей не страшны. А уж если и цена на продукт низкая, никакие отзывы не повлияют на поведение массового покупателя. Цена остается решающим критерием для большинства потребителей.

– С какими еще нарушениями вы сталкиваетесь в ходе проверок?

– Очень часто встречаются различные нарушения маркировки продукции, особенно в тех случаях, когда продукция расфасовывается не на производстве, а в торговой точке. Мы проводили целый ряд проверок торговых точек, где молочная продукция – творог, сметана – расфасовывается из пластиковых ведер. В половине взятых образцов были выявлены бактерии группы кишечных палочек. Мы всегда предупреждаем потребителей, что, покупая продукцию, расфасованную в магазине, они несут большие риски в плане безопасности, и рекомендуем приобретать продукцию только в промышленной упаковке.

Нередко изготовители прибегают к использованию терминологии, которая не регламентирована законодательством



Предприятия, которые получили «Фальшивый рубль» в 2017 году:

ООО «Лагуна-Койл» (Московская область) – фальсифицированный пломбир «Снежное лакомство»;

ООО «Фрилайн» (Петербург) – фальсифицированный расфасованный сыр под ТМ «Баба Валя»;

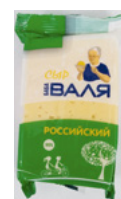
ООО «Маримолоко» (Йошкар-Ола) – фальсифицированное сгущенное молоко;

ООО «Северный молочный завод» (Петербург) – фальсифицированная сметана 15 %;

ООО «Трейд Лайн» (Петербург) – фальсифицированная сметана.



ООО «Лагуна-Койл» (Московская область) – фальсифицированный пломбир «Снежное лакомство»



Сыр «Баба Валя», производитель ООО «Фрилайн».



Сгущенное молоко, производитель ООО «Маримолоко», Йошкар-Ола.



Сметана, производитель «Северный молочный завод» (Петербург).



ООО «Трейд Лайн» (Петербург) – фальсифицированная сметана.

и может вводить в заблуждение потребителей. Например, встречаются надписи на упаковках типа «Био», «Эко», «Органик» и т. д.

– Сейчас активно дискутируется вопрос о введении электронных ветеринарных сертификатов на молочную продукцию. Какова ваша позиция по ЭВС? Поможет ли это в борьбе с фальсификатом?

– ЭВС – большая тема для молочников. Проблемы фальсификата она не закроет, но создаст множество трудностей малому бизнесу, да и не только малому.

Помните, раньше у нас были обязательные сертификаты соответствия, которые потом заменили на декларации о соответствии, и вся ответственность за качество товара легла только на производителя? Можно было полагаться лишь на добросо-

вестность изготовителя. Тут похожая ситуация. Кто вводит данные в систему «Меркурий»? Физические лица! А это значит, что они будут вводить то, что хотят ввести. Простой пример. С 1 января 2018 года изменилось ветеринарное законодательство, а ветеринарные врачи переведены в штат предприятий-переработчиков. Ветконтроль потерял государственный статус, и теперь только аттестует ветеринарных врачей, а подчиняются они хозяину завода. Какие данные будут заносить в «Меркурий»? Очевидно, те, что выгодны собственнику предприятия...

Да, мы переходим на электронное правительство, сейчас все «электронное» очень актуально. Но погоня за переходом на «цифру» в области сертификации молочной продукции до добра не доведет. Несовершенство программного обеспече-

ния, вопросы хакерства и различных сбоев нельзя снимать со счетов. Все помнят, как в конце 2017 года произошел сбой в системе онлайн-касс. Убытки были колоссальными! Производство и торговля молочными продуктами рассчитана буквально поминутно, существуют строгие графики отгрузки, и даже незначительный простой повлечет огромные штрафы со стороны торговых сетей. Введение ЭВС влечет за собой издержки абсолютно для каждого участника цепочки, начиная с фермера, у которого всегда должен быть Интернет!

Я думаю, что для борьбы с фальсификатами более правильно было бы поставить под контроль пальмовое масло, проследить его путь от пересечения границы до прилавка. Такая мера стала бы эффективным залогом для поддельной продукции. **МП**

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



1-2 февраля 2018

Москва

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА-2018»**
Технологии рыбопереработки
и аквакультуры



20-21 февраля 2018

Санкт-Петербург

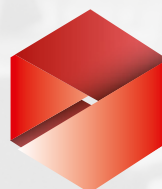
**МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ПОСЕВНАЯ 2018. Технологии
выращивания, уборки и хранения
зерновых и масличных культур»**



21-22 марта 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «ПТИЦЕПРОМ»**
Индустрия птицеводства
и птицепереработки



18-19 апреля 2018

Санкт-Петербург

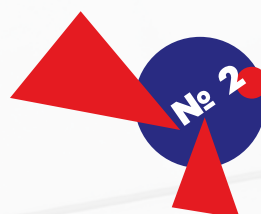
**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«КАДРЫ АГРО.ПРО»**



29-31 мая 2018

Санкт-Петербург

**ЧЕТВЕРТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МИРОВАЯ СОЯ – КОРМА»**



25-28 июня 2018

Санкт-Петербург

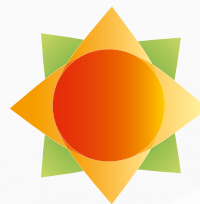
**ВТОРОЙ
ТОВАРИЩЕСКИЙ СЪЕЗД
МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКОВ**



12-13 сентября 2018

Санкт-Петербург

**ВТОРАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МЕЛЬКОМБИНАТ-2018»**
GRAIN AND MILL



24-25 октября 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Переработка маслосемян
Масла и жиры



21-22 ноября 2018

Санкт-Петербург

**ТРЕТИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ «АГРО.ПРО»**

Регистрация и подробная
информация:

+7 (812) 245-67-70
sfm.events



ТЕПЕРЬ НА 20% ДЕШЕВЛЕ



Молоко без антибиотиков!

Внесен в ГОСТ Р 53774-2010
и Межгосударственный ГОСТ 32219-2013

4^{ТСВ}sensor

**Высокочувствительный
надежный тест.**

Проверен временем.

Время измерения - от 7 минут.

- ▶ TETRACYCLINES
- ▶ CHLORAMPHENICOL
- ▶ STREPTOMYCIN
- ▶ BETALACTAMS

Экспресс-метод для
одновременного выявления
присутствия

- В-ЛАКТАМОВ,
 - ТЕТРАЦИКЛИНА
 - СТРЕПТОМИЦИНА
 - ЛЕВОМИЦЕТИНА
(ХЛОРАМФЕНИКОЛА)
- в пробе молока



Эксклюзивный дистрибьютор
Unisensor В РФ – ООО «АТЛ»
Тел./факс: (495) 981-60-69
Тел.: (967) 144-26-52
www.atl-ltd.ru, atlmos.ru@gmail.com



unisensor 
www.unisensor.be