

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

АНАЛИТИКА

По прогнозам, к 2020 году население Китая вырастет до 1 млрд 430 млн человек, и только этот фактор увеличит потребление свинины на 1,6 млн т в год.

18

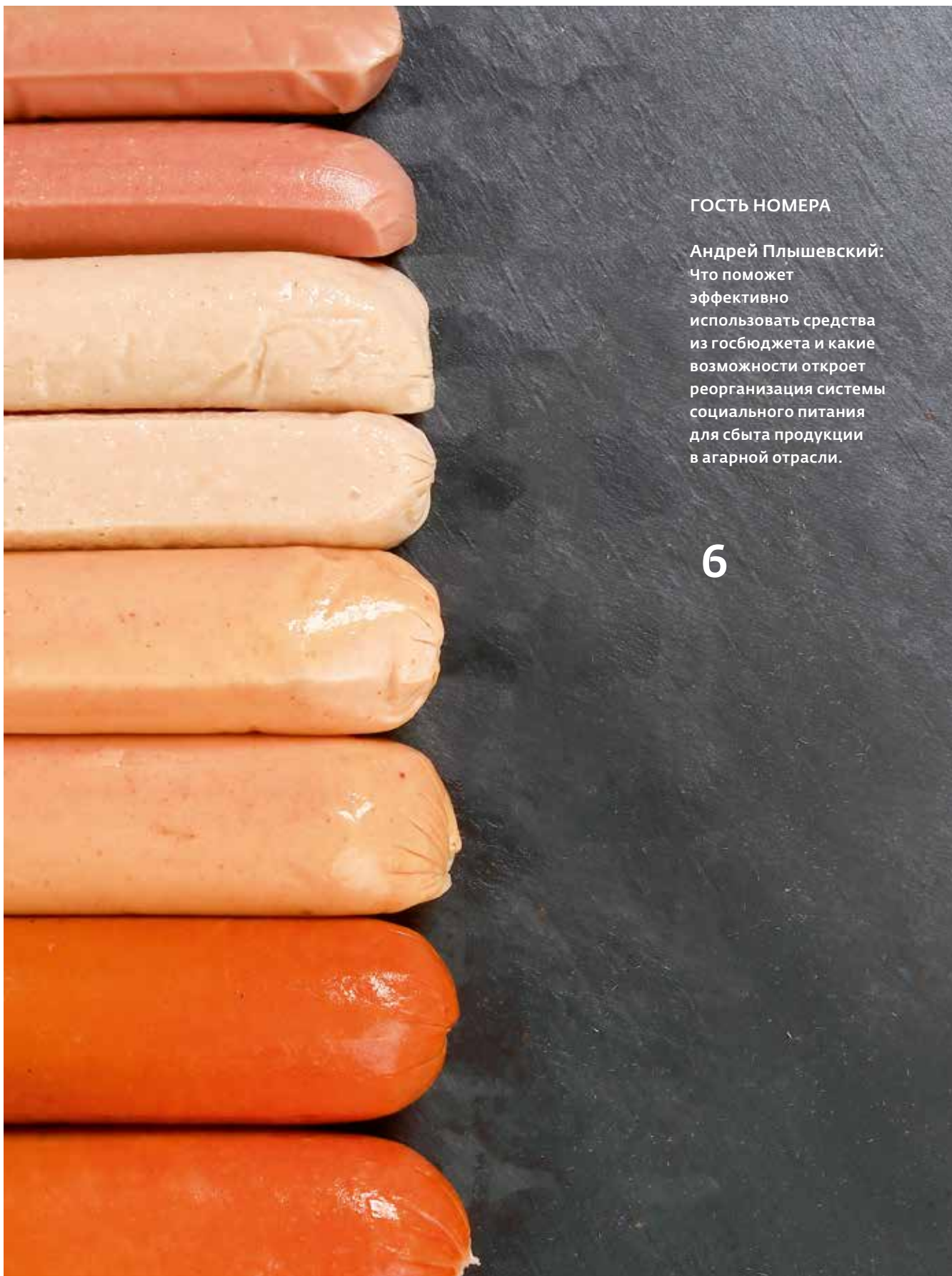
МИРОВОЙ ОПЫТ

Для российских производителей, нацеленных на экспорт, ирландский опыт представляет особый интерес. Ирландия является крупным мировым экспортером продуктов питания.

36

ГОСТЬ НОМЕРА

Андрей Плышевский:
Что поможет эффективно использовать средства из госбюджета и какие возможности откроет реорганизация системы социального питания для сбыта продукции в агарной отрасли.

6



МЯСНАЯ & КУРИНЫЙ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ & КОРОЛЬ ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК VIV Russia 2019



28-30 МАЯ, 2019
Москва, ВЦ «Крокус Экспо»

- Более 400 компаний из 36 стран мира в области животноводства, свиноводства, птицеводства, аквакультуры, кормопроизводства и здоровья сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы
- Национальные павильоны стран: Иран, Испания, Италия, Китай, Южная Корея, США, Франция
- Инновационное оборудование и технологии
- Практические примеры развития производства от мировых лидеров
- Эффективные стратегии выхода на новые рынки
- Оптимизация производственных процессов
- Успешные практики внедрения инноваций «от поля до прилавка»
- Инвестиции в эффективность
- Развитие новых направлений как шаг к укреплению лидерских позиций
- Готовые решения для Вашего бизнеса



Получить информацию:
Тел.: +7 (495) 797-69-14
E-mail: info@vivrussia.ru
www.vivrussia.ru





МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

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

19-22 февраля 2019

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



md-expo.ru



Организатор
Группа компаний ITE
+7 (499) 750-08-28
md@ite-expo.ru

7 759 уникальных посетителей из 39 стран мира
237 компаний-участников из 25 стран мира
10 000 м² выставочной площади
4 полных дня деловых мероприятий

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.



Глубоковский
Михаил Константинович,
доктор биологических наук, директор
ВНИИ рыбного хозяйства и океанологии.



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



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



Лисицын
Александр Николаевич,
директор ВНИИЖ, доктор
технических наук.



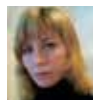
Доморощенкова
Мария Львовна,
заведующая отделом производства
пищевых растительных белков
и биотехнологии ВНИИ жиров.



Тимченко
Виктор Наумович,
кандидат экономических наук,
почетный член Национальной
академии аграрных наук Украины.



Ванеев
Вадим Шалвович,
основатель агрокластера «Евродон».



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



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



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



Лоскутов
Игорь Градиславович,
заведующий отделом генетических ресурсов
овса, ржи, ячменя, доктор биологических
наук, профессор биологического
факультета Санкт-Петербургского
государственного университета.

*«По итогам 2017 года профессиональные
издания ИД «СФЕРА» – победители в номинации
«Лучшие отраслевые СМИ» Всероссийского
конкурса журналистов «Экономическое
возрождение России», организованного
Торгово-промышленной палатой РФ».*

V Международный бизнес-форум

МИРОВАЯ СОЯ

22–23 мая 2019

Санкт-Петербург

Регистрация и подробная информация:

+7 (812) 245–67–70

sfm.events

info@sfm.events

Организатор:
ИД «СФЕРА»



НОВЫЙ ЭТАП ЭВОЛЮЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНО-СОСИСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Линкер четвертого поколения Frank-A-Matic серии LK 0400.

Основан на 60-летнем опыте и знаниях технологии производства колбасно-сосисочных изделий.

- повышенная производительность и выход
- улучшенные рабочие характеристики
- снижение эксплуатационных затрат
- более простое техническое обслуживание и санитарная обработка

Свяжитесь с нами: 8 495 228 0700
info.ru@marel.com | marel.com/sausage

**ADVANCING
FOOD PROCESSING**



Содержание

32

Удачный выбор площадки, ставка на современные технологии, талантливый менеджмент и поддержка местного руководства за короткое время превратили «КРОЛЬ и К» в крупнейшее в России предприятие полного цикла по производству и переработке мяса кролика.



- | | | |
|---|---|--|
| <p>6 Гость номера
Андрей Плышевский:
«В систему социального питания должен прийти серьезный бизнес»</p> <p>13 Рецептура
Секретный ингредиент вкуса и аромата</p> <p>14 Упаковка
Выгоды «су-вид»: проверено на практике</p> <p>16 Аналитика
Цены на говядину и свинину стабилизируются</p> | <p>18 Рынок свинины Китая:
современное состояние</p> <p>22 ИТ-технологии
Три совета для надежной маркировки продукции</p> <p>24 Юбилей
Второе рождение «Омского бекона»</p> <p>28 Регионы
Мясная промышленность Смоленской области: текущее состояние</p> <p>32 От слов к делу
Кролиководство: бизнес с хорошей перспективой</p> | <p>36 Мировой опыт
Секрет успеха Изумрудного острова</p> <p>40 Событие
Мясное скотоводство как драйвер развития сельских территорий</p> <p>42 Маркировка
Можно ли применять термин «натуральный» на этикетке мясной продукции</p> |
|---|---|--|

Сфера

Мясная сфера
(Мясная промышленность) №1 (124) 2019

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии. Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-46401 от 31.08.2011.

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

Руководитель отдела продаж и маркетинга:
Анна Артемьева
a.artemieva@sfera.fm

Реклама:
Анна Самсонова
a.samsonovaa@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Полишук
e.polishuk@sfera.fm
Оксана Перепелитца
o.perepelitza@sfera.fm

Евгения Гненная
e.gnenная@sfera.fm

Валерия Скиданова
v.skidanova@sfera.fm

Лилия Далакишвили
l.dalakishvili@sfera.fm

Екатерина Зенько
e.zenko@sfera.fm

Екатерина Неретина
e.neretina@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Полина Макаренко
makarenkopolina@yandex.ru

Дизайн и верстка:
Нина Слюсарева
n.slyusareva@sfera.fm

Корректор:
Лариса Торопова

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе.

Материалы, отмеченные значком **МП**, являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 11.02.19. Тираж: 3 000 экз.



Проточно-цитометрический анализатор
NovoCyt 2000 и тест-система BEADYPLEX

BEADYPLEX™

Diagnostics for Food Safety

НОВЫЙ ПРИБОР ОТ КОМПАНИИ UNISENSOR

МУЛЬТИКОМПОНЕНТНЫЙ СКРИНИНГОВЫЙ FCIA

ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ АНТИБИОТИКОВ В МЯСЕ



АМИНОГЛИКОЗИДЫ

АМФЕНИКОЛЫ

БЕТА-ЛАКТАМЫ:

ПЕНИЦИЛЛИНЫ

ЦЕФАЛОСПОРИНЫ

ЛИНКОЗАМИДЫ

МАКРОЛИДЫ

ПЛЕВРОМУТИЛИНЫ

ПОЛИПЕПТИДНЫЕ

АНТИБИОТИКИ:

- КОЛИСТИН

- ПОЛИМИКСИН

ХИНОЛОНЫ

СУЛЬФАНИЛАМИДЫ

ТЕТРАЦИКЛИНЫ



реклама

Текст:

Наталья
Михайлова

Андрей Плышевский:

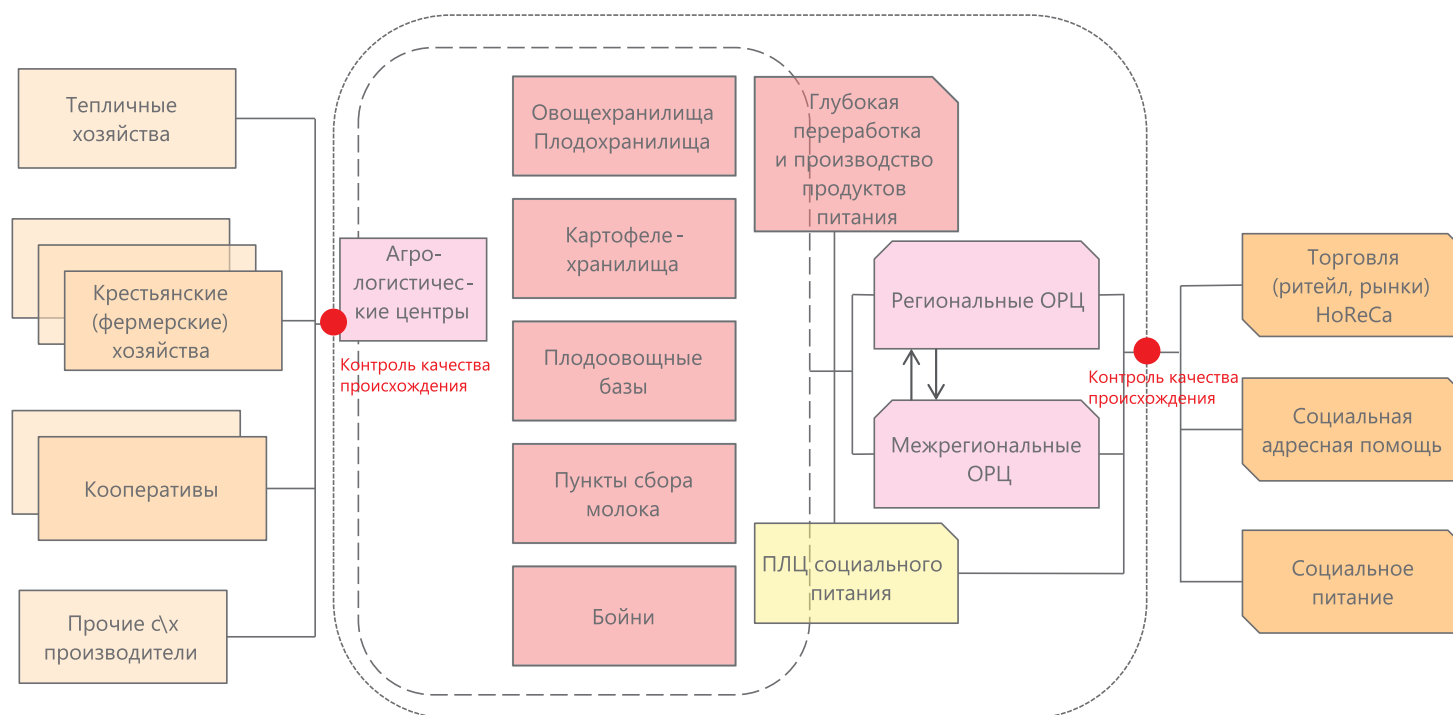
«В систему социального питания должен прийти серьезный бизнес»

Андрей Плышевский – один из ведущих в стране экспертов в сфере организации социального питания и внутренней продовольственной помощи. В 2017 году он стал президентом новой организации – Агрологистического союза, в который вошли получившие поддержку Минсельхоза РФ оптово-распределительные центры (ОРЦ). О том, что поможет рационально и эффективно использовать средства из государственного бюджета, выделяемые на внутреннюю продовольственную помощь, и какие возможности откроет реорганизация системы социального питания для сбыта продукции в агарной отрасли, он рассказал нашему изданию.

Звено с/х производства

Звено логистики и переработки

Звено потребления



Источник ЛФА агро

Внутренняя продовольственная помощь (ВПП) – это сбытовая система реализации продукции отечественных сельхозпроизводителей, которая контролируется государством. В рамках помощи населению государство формирует гарантированный заказ той или иной продукции с определенными параметрами качества и количества, сроками поставки и т. д. Социальное питание – питание в школах, детских садах, больницах и других организациях – входит в систему ВПП. Через нее государство может решать сразу две задачи: обеспечивать граждан качественным и недорогим продовольствием отечественного производства и одновременно стимулировать сбыт продукции локальных производителей через гарантированный заказ.

По данным Агрологистического союза на 2017 год, охват социальным питанием в России составляет 32,5 млн человек (без учета Республики Крым), объем средств в этом сегменте составляет порядка 640 млрд рублей в год. Кроме того, в системе ВПП также существуют сегмент адресной продовольственной поддержки (15 млн человек и 150 млрд рублей в год) и корпоративное питание, которым в РФ охвачены 38 млн человек (объем средств 400 млрд рублей ежегодно).

Однако в связи с непрозрачными логистическими цепочками, плохим состоянием товаропроводящей инфраструктуры, фактическим отсутствием системы про-

слеживаемости качества и происхождения сельхозпродукции, а также несовершенной системой закупок и поставок продукции в учреждения социальной сферы рынок ВПП работает крайне неэффективно. Общие потери, по оценкам специалистов Агрологистического союза, составляют до 35% средств. По мнению Плышевского, решением может стать создание единого механизма доведения бюджетных и внебюджетных средств, направляемых на ВПП, до российских аграриев, а также обеспечение минимальных потерь в ходе доведе-

– Андрей Викторович, как связаны агрологистика и социальное питание?

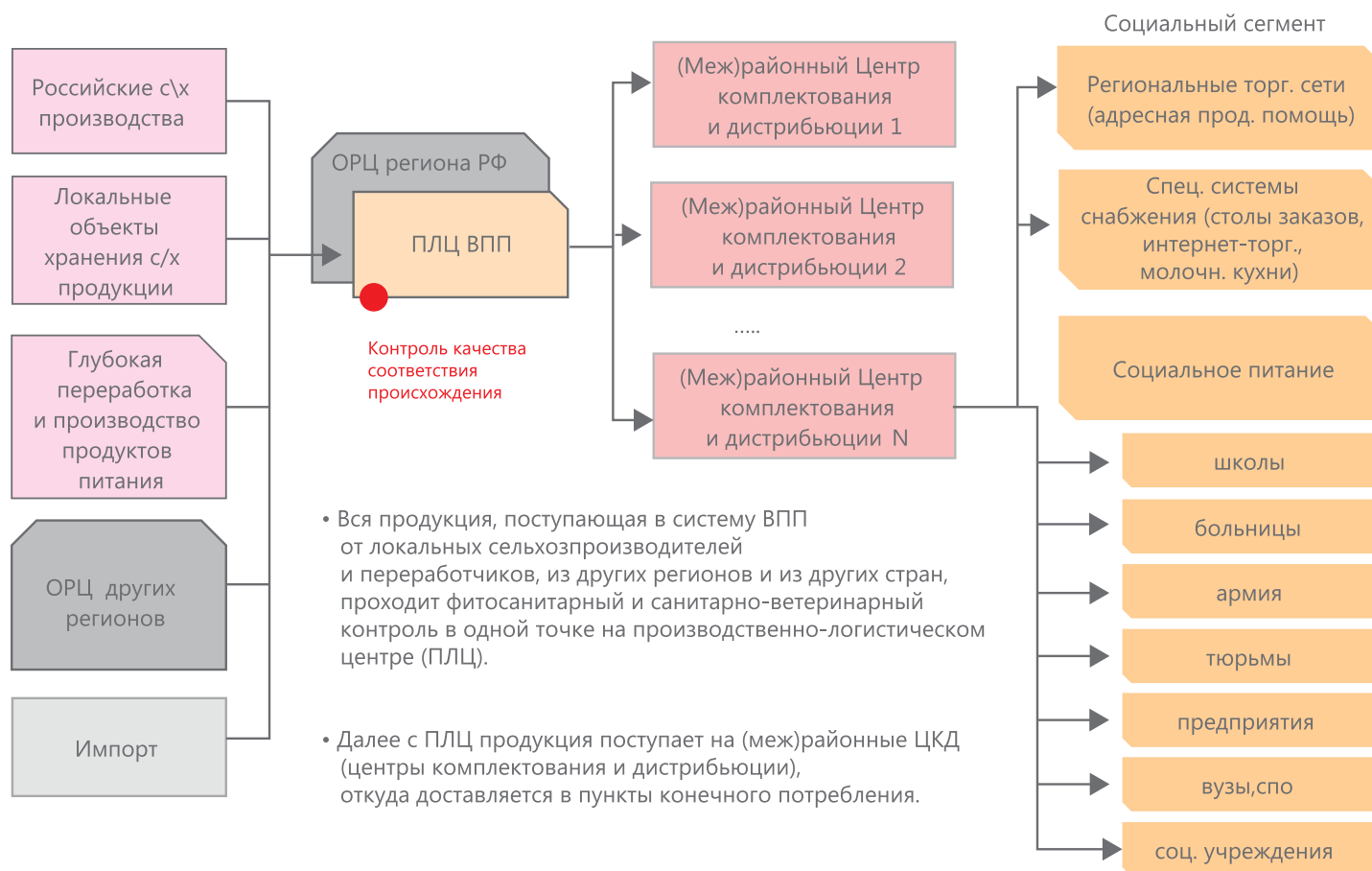
– Вопросами социального и корпоративного питания я занимаюсь больше 15 лет, и логистика – одна из самых острых проблем в этой отрасли. Недостаточно найти производителя или поставщика с хорошими ценами на продукцию. Надо организовать ее доставку с минимальными потерями, правильно принять, правильно хранить и правильно отпускать эту продукцию, не допуская нарушений технологического

С помощью агрологистики расходные обязательства государства можно трансформировать в инвестиционные механизмы поддержки отечественных производителей, что даст положительный эффект для развития сельских территорий, стимулирует у населения спрос на местную продукцию и сократит нецелевое использование бюджетных средств, а также предоставит ряд других преимуществ.

ния продукции до конечного потребителя. Обеспечить функционирование такого механизма поможет агрологистика – интегрированный подход к управлению цепочками поставок свежей сельскохозяйственной продукции на стыке маркетинга, товаро-ведения и логистики.

и производственного процесса. Из-за неэффективной логистики предприятия несут немалые временные и финансовые потери.

Социальное питание в широком понимании – это всегда конкретное количество людей, которых необходимо накормить. Это понятный объем необходимой



продукции согласно разработанному меню и технологическим картам. Это четко определенные точки доставки. Собрав и проанализировав все эти данные, можно сформировать четкий заказ производителю сельхозпродукции и затем выстроить цепочку поступления заказа продовольствия сельхозпроизводителю и обратную цепочку поступления сырья или пищевой продукции заказчику. В настоящее время такая система в России практически не развита, в то время как за границей эта схема давно и эффективно работает.

Однако и в нашей стране такой подход, без сомнения, будет успешным. Мы провели эксперимент в Томске в 2015–2016 гг. Исходя из известных данных по социальному питанию, нами был сформирован заказ на сельскохозяйственную продукцию на сумму в 450 млн рублей. Заказ разместили у сельхозпроизводителей в ноябре–декабре 2015 года. Это сразу же дало им целый ряд преимуществ: они не только заранее понимали, какой объем продукции будет необходимо поставить, но и вовремя получили банковские кредиты под госзаказ и смогли приобрести семена, удобрения, топливо и т. д. На этапе посевной у сельхозпроизводителей было все необходимое, и им не требовалось обивать пороги с просьбами дать денег на посевные работы (все мы прекрасно знаем, как долго у нас может осу-

Для того чтобы система работала, у кого-то должен быть в этом интерес, а это значит, что в социальное питание обязательно должен прийти серьезный бизнес. Я не говорю – большой, я говорю – серьезный, который готов инвестировать в развитие инфраструктуры. А государство в рамках законодательства должно обеспечить ему возврат инвестиций.

ществляться такое финансирование). Мало того, нам удалось добиться снижения цены на продукцию! Мы разместили заказ на дополнительные объемы по низкой цене, зато со стопроцентной гарантией закупки. В агрологистике такой подход называется «управление цепочками поставок».

– Чем еще можно управлять в рамках агрологистики?

– Один из самых насущных вопросов, которому сегодня не уделяется внимания, это управление финансовыми потоками. Например, бюджетными средствами на социальное питание в нашей стране распоряжается примерно 105 тыс. человек! Именно столько у нас в стране социальных учреждений. Об эффективности использования средств при таком подходе речи, конечно же, не идет. Выделенные деньги необходимо потратить, а что при этом было заказано, что поставлено и каковы отходы, уже никого не интересует. По нашим данным, в некоторых случаях процент отходов в этой ситуации доходит до 80. А это значит, что на бюджетные деньги и деньги потребителей мы, в лучшем случае, кормим домашний скот.

Для того чтобы система работала, у кого-то должен быть в этом интерес, а это значит, что в социальное питание обязательно должен прийти серьезный бизнес. Я не



Андрей Плышевский:

«Собрав и проанализировав все данные по социальному питанию, можно сформировать четкий заказ производителю сельхозпродукции и затем выстроить цепочку поступления заказа продовольствия сельхозпроизводителю и обратную цепочку поступления сырья или пищевой продукции заказчику».

говору – большой, я говорю – серьезный, который готов инвестировать в развитие инфраструктуры. А государство в рамках законодательства должно обеспечить ему возврат инвестиций. Государственное участие в проектах агрологистики повысит их инвестиционную привлекательность и состоятельность. Государство может создать условия для получения долгосрочных контрактов и гарантированного сбыта, предоставить земельные участки и инфраструктуру на льготных условиях, возможно, субсидировать развитие лабораторий для контроля качества сырья и поставляемой продукции, внедрять и контролировать единые требования по технологии, инфраструктуре, качеству входного сырья, собирать, обрабатывать и предоставлять участникам рынка информацию и т. д.

– А что может привнести бизнес-подход в систему соцпитания?

– Как только в отрасль приходит бизнес, она начинает быстро развиваться. Кроме того, это позволяет снизить уровень коррупции на местах. Приведу простой пример. В одной из областей объем рынка социального питания составляет 4 млрд рублей. И только 15% продукции закупается через конкурсные процедуры. Все остальное приобретается малыми закупочными

15%

В одной из областей объем рынка социального питания составляет 4 млрд рублей. И только 15% продукции закупается через конкурсные процедуры. Все остальное приобретается малыми закупочными объемами у единственного поставщика.

объемами у единственного поставщика. Как сотрудник, ответственный за закупки в школе, больнице либо муниципалитете, чаще всего выбирает единственного поставщика, думаю, никому объяснять не надо. На сегодняшний день в социальном питании слишком многое зависит от желания тех или иных представителей администраций. Но на личных отношениях вы-

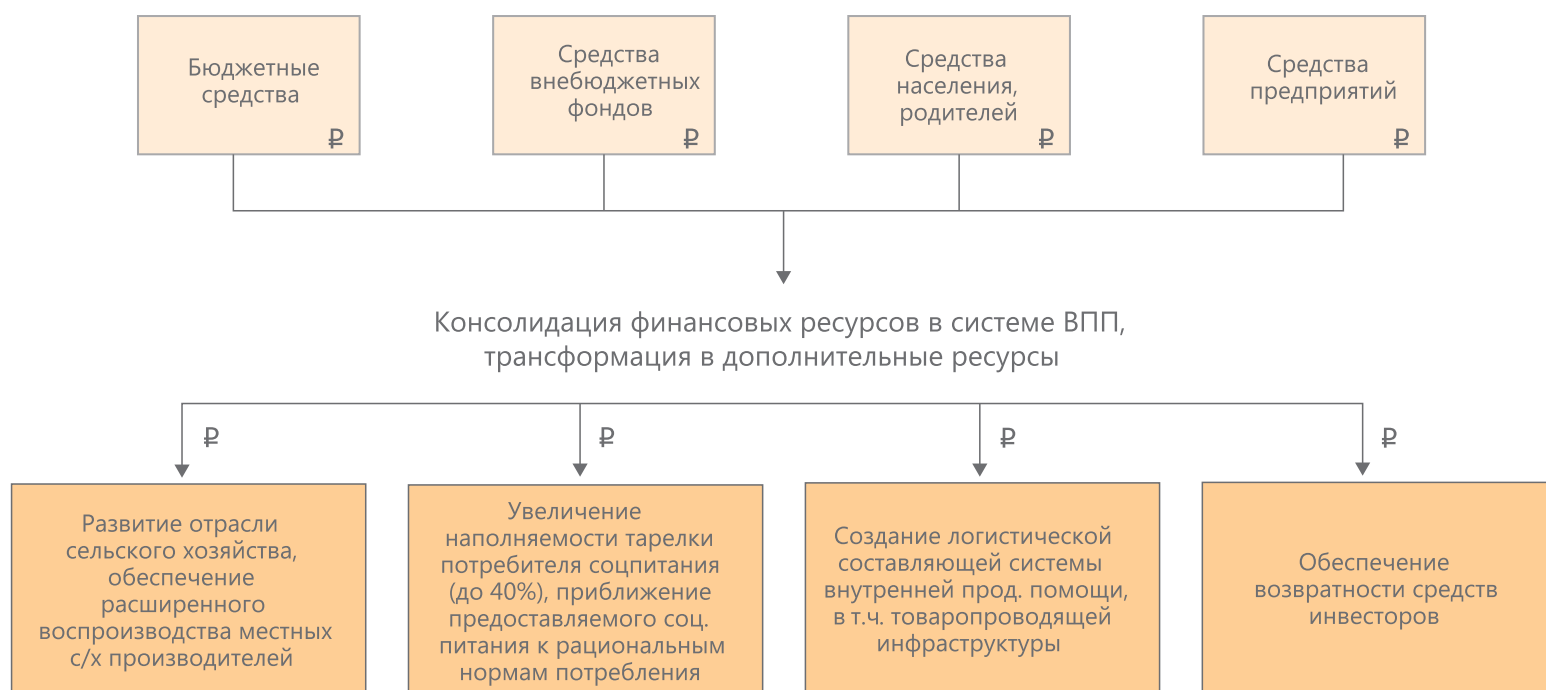
строить устойчивый бизнес невозможно. У нас есть с кого брать пример: например, исторически силен в системе социального питания Санкт-Петербург, хорошо работают Ульяновск, Удмуртия, отдельные муниципалитеты в Вологодской, Волгоградской, Тамбовской областях. Однако четко работающая система пока что нигде не выстроена, а агрологистика – это именно система, в которой все звенья одинаково важны.

Создание системы «одного окна» позволит снизить стоимость логистики в цене товара – поставщикам не нужно будет развозить товар в несколько разных точек, достаточно будет привезти его на уполномоченную базу. Снизится количество фальсификата – тотальный лабораторный контроль по партиям сразу же выявит несоответствия, и такой товар просто не примут.

– Насколько я понимаю, вы уже опробовали такую схему работы. Можно узнать о результатах?

– Эксперимент проводился в течение года в Вологодской области. Через 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд» мы запустили услугу уполномоченного специализированного склада. На этот склад поставлялись продукты, которые ранее развозились в десять больниц. Сумма, на которую они должны были получить продовольствие, составляла 400 млн рублей. Фактически же сырья и продовольствия для оказания услуги в социальном питании в полном объеме потребовалось на 300 млн рублей. После окончания эксперимента выяснилось, что только на управлении потоками нам удалось сэкономить 35 млн рублей! В целом за счет диспетчеризации, оптимизации движения товаров, исключения переказа и нецелевого использования продовольствия была достигнута экономия в 140 млн рублей.

Мы четко позиционировали товар по категориям и отпускали его столько, сколько требуется на день. Были исключены ситуации, когда в больницу привозят тонну товара, и делать с ней можно что угодно. Кроме того, мы проверяли все поставки в лаборатории Вологодского аграрного университета, и, если выявляли фальсификат, поставщик должен был забрать партию товара и оплатить пробы. В результате отсеяли нескольких поставщиков несоответствующей продукции. В случае с единственным поставщиком это была бы катастрофа, а у нас такого не произошло. Все поставки были разбиты на 12 категорий, каждую из них разбили на три части в соответствии с ФЗ-135 «О защите конкуренции», чтобы



избежать монопольного положения поставщика. И на каждую категорию продуктов у нас появилось по три поставщика с разным графиком поставок. Если вдруг один по каким-то причинам не привез продукцию, другой с радостью привозит на тонну больше. Такая система будет хорошо работать не только для отдельных учреждений, но и, например, для муниципального района, в котором надо снабжать продовольствием больницы, школы, детские сады. Конечно, не всем это нравится – четкая логистика делает схему поставок совершенно прозрачной. Для недобросовестных поставщиков и заказчиков она, конечно же, невыгодна.

– То есть агрологистика позволит транслировать госзаказ производителям, собрать его и без потерь качества и количества донести до потребителя?

– Да. Но это требует строительства определенной инфраструктуры, которой в России нет. Несмотря на то, что вроде бы у нас в стране есть отличные логисты, есть логистика сырья, есть логистика продовольствия сами по себе, целостная система агрологистики не выстроена. Логистики свежих продуктов категорий фрэш и ультра-фрэш, к которым относится и мясная, и молочная продукция, нет вообще. Потери при перевозке и хранении продукции очень высо-

Создание системы «одного окна» позволит снизить стоимость логистики в цене товара – поставщикам не нужно будет развозить товар в несколько разных точек, достаточно будет привезти его на уполномоченную базу. Снизится количество фальсификата – тотальный лабораторный контроль по партиям сразу же выявит несоответствия, и такой товар просто не примут.

ки. В необходимости создания работающей системы агрологистики нас поддерживают производители сельхозпродукции.

Исходя из этого мы объединились в Агрологистический союз. Сегодня в него входят ОРЦ «Селятино» (Подмосковье), «Радумля» (Подмосковье), «Прохладное» (Кабардино-Балкарская Республика), «Сад-Гигант» (Республика Ингушетия), Интеринвест (Ставрополье), а также хранилища и компании, специализирующиеся на продовольственной логистике, разработке и управлении проектами в сфере аграрной логистики. ОРЦ – логистический центр приемки, первичной переработки, ветеринарного и фитосанитарного контроля, краткосрочного и долгосрочного хранения, который находится ближе по цепочке поставок к потребителю, а также выступает гарантированной базой сырьевых запасов для переработки, производства и ритейла. Гарантированная сырьевая база позволит развивать новые направления производства и каналы сбыта, в том числе создавая производственно-логистические центры социального питания.

– Вы упомянули о фальсификате. Как агрологистика поможет в борьбе с фальсификатом?

– Фальсификат – одна из серьезных проблем в области социального питания. Для

начала давайте определимся с терминами. Когда в документах указывается определенная продукция с теми или иными характеристиками, а по факту поставляется другая – это и есть фальсификат. Мы работаем над созданием системы «одного окна», при котором вся продукция, поступающая на уполномоченный склад, проходила бы жесткий лабораторный контроль. Тотальный контроль каждой партии позволит избежать дальнейшего движения фальсифицированной продукции.

Кроме того, мы ведем работу по установлению справедливой конкурсной цены на продукцию. Например, минимальная себестоимость одного килограмма сливочного масла составляет по самым скромным прикидкам около 500 рублей за килограмм. То есть вся продукция, которая стоит меньше, скажем, 400 рублей за килограмм, – уже очевидно не масло. А в конкурсной документации цена на килограмм масла сливочного установлена в 180 рублей! То же самое происходит с мясной продукцией. Согласно конкурсной документации цена на говядину первой категории – 180 рублей за килограмм. Смотрим в накладные – говядина первой категории, 180 рублей за килограмм. Вроде все хорошо, но говядина поставляется... в полутушах. А людей-то кормят не полутушами! Сейчас в социальном питании сложилась парадоксальная ситуация: заказчик и есть основная причина поставки фальсифицированной продукции в социальные учреждения. Поэтому мы боремся за установление справедливой цены.

По мнению Андрея Плышевского, системный подход к созданию и развитию ВПП в Российской Федерации сегодня отсутствует. Между тем, реорганизация системы позволит консолидировать бюджеты различных уровней, ведомств и внебюджетных средств, обобщить потребности в питании и продовольствии различных социальных групп населения, полностью контролировать полный цикл производства и логистики продовольственных товаров. С помощью агрологистики расходные обязательства государства можно трансформировать в инвестиционные механизмы поддержки отечественных производителей, что даст положительный эффект для развития сельских территорий, стимулирует у населения спрос на местную продукцию и сократит нецелевое использование бюджетных средств. **МП**



Посетите нас!

Павильон 2,
стенд А929

А что Ваше IT-решение понимает в производстве мяса?

Наше - практически все!

Отраслевые процессы, интеграция оборудования и машин, мониторинг и отчетность, прослеживание, оптимизация рецептур, управление качеством и многое другое. CSB-System - это программное обеспечение для мясной отрасли. Комплексное решение включает в себя ERP-систему, MES, FACTORY ERP. Кроме того, в CSB уже включены стандарты лучших практик.

Вы хотите знать,
почему ведущие предприятия отрасли
используют CSB?

www.csb.com

17-20
АПРЕЛЯ
2019 г.



Калининградская область
г. СВЕТОГОРСК, «ЯНТАРЬ-ХОЛЛ»

IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНГРЕСС

«ЕДИНЫЙ МИР – ЕДИНОЕ ЗДОРОВЬЕ»

ГЛАВНОЕ СОБЫТИЕ

в сфере ветеринарии России, Евразийского
экономического союза и стран СНГ

КЛЮЧЕВЫЕ ДОКЛАДЫ

ведущих мировых экспертов по болезням животных

БОЛЕЕ 1000 СПЕЦИАЛИСТОВ –

представителей всех направлений
ветеринарной деятельности

АКТУАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

по современным технологическим
и ветеринарным решениям в промышленном
животноводстве и птицеводстве



ТЕЛ.: +7 (968) 862-17-99, +7 (977) 756-72-61, +7 (963) 689-51-15 WWW.VET-KONGRESS.COM
E-MAIL: CONGRESS@ROSVET.ORG, INFO@ROSVET.ORG, VETCONGRESS@ROSVET.ORG



Секретный ингредиент вкуса и аромата



Функциональная смесь «Суперкнак» для производства всех видов рубленых полуфабрикатов из различных видов мяса.

Сырье	Кол-во, кг
Филе куриной грудки 5 мм	10,0
Филе бедра куриное 3 мм	10,0
ММО	63,0
Эмульсия «Суперкнак»	10,0
Лук репчатый	7,00
Ингредиенты	Кол-во, кг
Соль поваренная	1,00
«Фрешмит экономи К» арт. 172750	0,20
«Эффект» арт. 107807	0,70
Итого	101 кг

Эмульсия	Кол-во, кг
Масло подсолнечное	2,00
Ингредиенты	Кол-во, кг
«Суперкнак» арт. 100418	1,00
Вода/лед	12,0
Итого	15 кг

«Фрешмит экономи К» (арт. 172750) – функциональная смесь для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из различных видов мяса, формирует плотную консистенцию готового продукта. Дозировка: 3–7 г/кг или 15 г на 1 л рассола.

«Эффект» (арт. 107807) – вкусоароматическая смесь специй для производства колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Рекомендуются для продуктов от премиум до эконом-сегмента. Вкусовое направление: пряное, свойственное пряностям (чеснок, перец черный, тмин), с ароматом мяса. Дозировка: 4–6 г/кг.

«Суперкнак» (арт. 100418) – функциональная смесь для приготовления эмульсии, используется в производстве рубленых полуфабрикатов. Формирует плотную консистенцию в продуктах эконом-сегмента, уменьшает потери при термообработке. Вкусовое направление: нейтральное, не влияет на вкус готового продукта. Дозировка: 5–20 г на 1 кг фарша. **Е**



Комплексные смеси специй, вкусоароматические композиции и функциональные добавки для производства всех видов мясных и рыбных продуктов.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(846) 977-38-18
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(473) 206- 90-12
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98
Красноярск	(391) 264-06-30
Иркутск	(3955) 57-12-42
Краснодар	(861) 252-25-16
Пятигорск	(8793) 31-98-38
Армавир	(86137) 5-47-00
Рязань	(4912) 96-82-62
Крым	(978) 831-50-14
Н. Новгород	(831) 469-34-13

ZALTECH «МИТ ТЕХНОЛОДЖИ»
+7 (495) 776-02-11, +7 (495) 532-90-85
www.zaltech.com



Выгоды «су-вид»: проверено на практике

Технология низкотемпературной варки «су-вид» стремительно набирает популярность. И компания «Атлантис-Пак» протестировала работу этой технологии на выставке «Агропродмаш». Результат превзошел все ожидания.

«Су-вид» (sous-vide) – это метод приготовления продуктов в герметичном пластиковом пакете на водяной бане при низких температурах (от 47 до 80 °С) в течение продолжительного времени (до 72 часов и более). Блюда «су-вид» сохраняют полезные свойства продуктов и их непревзойденный вкус, а процесс приготовления не требует больших трудовых и финансовых затрат – как в условиях отдельно взятого ресторана, так и в промышленном масштабе.

О методе приготовления продуктов «су-вид» сейчас говорят не только профессиональные повара и работники пищевых производств, но и широкая общественность. На кулинарных сайтах и видеохостингах встречается множество рецептов «су-вид», стали появляться онлайн-магазины, в которых представлены техника и расходные материалы для низкотемпературной варки в домашних условиях, а в ресторанных меню все чаще мелькают названия в духе «утка су-вид».

Компания «Атлантис-Пак» предлагает инновационные решения в упаковке и всегда следит за продуктовыми новинками, которые появляются в сфере мясопереработки. Еще в 2015 году «Атлантис-Пак» впервые привез на выставку «Агропродмаш» мясо в пакетах АМИВАК ВТ, приготовленное по технологии «су-вид». Тогда мясо упаковывалось и варилось сразу на производстве в промышленных пароконвектоматах, затем замораживалось и в таком виде доставлялось в Москву на выставку. На стенде мясо размораживали, пакет раскрывали и обжаривали продукт на сковороде или разогревали в духовом шкафу – прямо перед подачей гостям стенда компании. Тогда в России еще мало кто интересовался темой приготовления по технологии «су-вид», и это, скорее, воспринималось как эк-



Пакеты АМИВАК ВТ – оптимальная упаковка продуктов «су-вид».

зотическая диковинка, нежели как демонстрация реального предложения клиентам.

Мясоперерабатывающая отрасль не стоит на месте, и за последние три года интерес к блюдам «су-вид» значительно вырос. Поэтому в 2018 году на «Агропродмаше» «Атлантис-Пак» решил сделать дополнительный акцент на этой технологии, а также в реальных условиях показать, как это работает. Эксперимент проводился по двум направлениям. Во-первых, был существенно расширен ассортимент блюд для дегустаций, приготовленных по технологии низкотемпературной варки. В формате «су-вида» были представлены несколько видов

говядины, индейка, утка и рыба. Во-вторых, весь процесс приготовления был полностью перенесен в условия выставки. Предварительно проводилась только техническая подготовка – упаковка в пакеты АМИВАК ВТ мяса в маринаде. В охлажденном виде мясо было доставлено в Москву, в выставочный павильон «Экспоцентра».

В кухонной зоне стенда «Атлантис-Пак» была установлена ванна с термостатом, где за день до начала выставки были сварены подготовленные пакеты с продуктами. После нескольких часов варки при постоянной температуре (по отдельному терморегиму для каждого вида продуктов) пакеты были



В 2018 году на выставке «Агропродмаш» на стенде «Атлантис-Пак» по технологии «су-вид» готовили тунца, говядину и утку.



Более 30 лет назад технология «су-вид» перевернула мышление поваров ресторанов – обладателей звезд Мишлена, а сегодня блюда «су-вид» прочно вошли в меню кафе и ресторанов по всему миру.

Пакеты для «су-вид» АМИВАК ВТ

Для выпуска продукции по технологии «су-вид» компания «Атлантис-Пак» предлагает барьерные термоусадочные пакеты АМИВАК ВТ. Эти пакеты предназначены для термической обработки продуктов в течение длительного времени в зависимости от массы упакованного продукта при температурах до 100 °С. Пакеты АМИВАК ВТ не обладают адгезией к фаршу. Благодаря высоким барьерным свойствам пакет АМИВАК ВТ позволяет хранить готовую продукцию в течение длительного периода времени.

Существует несколько вариантов использования пакетов АМИВАК ВТ:

- классический «су-вид»;
- заморозка с последующим приготовлением у потребителя дома;
- пастеризация готовой продукции;
- варка деликатесной продукции.

Пакеты АМИВАК ВТ представлены в широком диапазоне размеров: ширина 100–425 мм, длина 100–800 мм. Возможно нанесение печати: от 1+0 до 8+8 цветов, полноцветная печать с обеих сторон.

оставлены в холодильниках – до того момента, когда возникнет непосредственная потребность в этом блюде. Когда в ходе работы стенда поступал заказ на то или иное блюдо, соответствующий пакет доставали из холодильника, вскрывали и доготавливали в духовом шкафу или на сковороде – для придания блюдам красивой корочки и аромата. Перед подачей повар разрезал запеченное мясо на порционные кусочки и поливал соусами. Таким образом, на стенде компании в ходе дегустации гостям предлагались практически блюда ресторанной кухни. И это с учетом двух серьезных факторов – отсутствия полноценно оборудованного кухонного помещения (кухонная зона выставочного стенда далека от ресторанных стандартов) с полным штатом поваров и персонала и большого количества посетителей стенда, из-за чего количество заказов напоминало ситуацию в ресторане быстрого питания, где требуется только разогреть и упаковать полуфабрикат.

Казалось бы, такое количество уступок невольно должно сказаться на итоговом результате, однако этого не случилось. Бесподобное по вкусу мясо таяло во рту и поражало гостей стенда, а ведь это были знатоки – в основном представители мясоперерабатывающей отрасли. Конечно, причин такого гастрономического успеха несколько: свежее и качественное сырье, правильная рецептура, профессионализм поваров – и не на последнем месте технология «су-вид». Благодаря использованию этой технологии становится возможным приготовить очень вкусные блюда при минимальных трудозатратах, а также нивелировать возможные изъяны сырья. Так, после нескольких часов варки даже жесткий кусок говядины будет распадаться на волокна при легком к нему прикосновении. Неудивительно, что многие гости стенда компании посчитали, что им вообще подают мраморную говядину.

Таким образом, мы на практике убедились, что при относительно небольшой себестоимости продукта, простой технологии и низких рисках на выходе можно получить товар с высокой добавочной стоимостью. Успех, которым пользовались продукты для дегустации по технологии «су-вид» у сотен клиентов «Атлантис-Пак» со всех регионов России и ближайшего зарубежья на выставке, свидетельствует, что настало время для широкого использования этой технологии. **Р**



Источник: торговая платформа АГРО24

ЦЕНЫ НА ГОВЯДИНУ И СВИНИНУ СТАБИЛИЗИРУЮТСЯ

Аналитики торговой платформы по продаже и покупке продуктов питания АГРО24 проанализировали розничные цены на свинину, говядину и мясо курицы в Москве и по России в федеральных и региональных розничных сетях. Предполагается, что в 2019 году цены на говядину и свинину будут более-менее стабильными, а цена куриного мяса в рознице будет зависеть от объемов и цены импортной птицы.

В ходе анализа московских цен на свинину, говядину и куриное мясо в период с января по декабрь 2018 года рассматривалась информация из открытых источников по следующим магазинам и сетям: «Верный», «Дикси», «Лента», «Пятерочка», «Магнит», Северный рынок, Коптевский рынок, Каширский рынок; интернет-магазины «ВкусВилл», «Азбука Вкуса», «Глобус Гурмэ», Metro, «Перекресток», «Утконос». Цены на позиции по свинине, говядине и куриному мясу в Москве и Российской Федерации представлены минимальными ценами по каждому из магазинов. Средняя цена за месяц – это средняя из представленных минимальных цен. В расчет также были включены частично цены на мясные субпродукты.

13%

В течение года курица упала в цене в октябре, по сравнению с сентябрем розничная цена уменьшилась на 13%, но затем вернулась к уровню 80 рублей за килограмм.

Говядина. Средние цены на говядину в течение года в Москве колебались от 367,98 до 501,9 рубля за килограмм. В декабре говядину можно было купить по цене 451,45 рубля за килограмм. За 2018 год максимальное ценовое значение было достигнуто в феврале (мясо стоило 501,9 рубля), а минимальное – в марте (367,98 рубля.).

Курица. В течение 2018 года средние цены на курицу находились в диапазоне от 88,10 до 150,4 рубля за килограмм. Своего минимального значения цены на курицу достигали в апреле – килограмм птицы можно было купить за 88,1 рубля. Начиная с апреля 2018 года цены на курицу постепенно увеличивались. В декабре 2018 года средняя из минимальных цен на курицу

достигла своего максимального значения, и килограмм птицы можно было купить по цене 150,4 рубля. По сравнению с июнем 2018 года сейчас минимальные цены на курицу увеличились на 25%.

Свинина. Средние цены на свинину достигали низких значений в марте и июне 2018 года: килограмм мяса можно было купить за 318 и 313 рублей соответственно. В течение года цены на свинину были в диапазоне от 312 до 392 рублей за килограмм. В декабре средние цены на свинину достигли своего максимума, и килограмм мяса можно было купить за 392,13 рубля.

В исследовании розничных цен на мясо курицы, свинины и говядины по РФ за тот же период была использована информация из открытых источников по розничным ценам у следующих ритейлеров: «Магнит», «Верный», «Атак», «Ашан», «Лента», «Дикси», «Магнит», «Пятерочка».

Говядина. Средние цены на говядину в течение года находились в диапазоне от 341,85 до 464,7 рубля за килограмм мяса. Максимальное значение было достигнуто в мае, а минимальное – в ноябре. Заметно, что цены были нестабильны в течение 2018 года. Сезонные колебания наблюдались с марта по июль и с июля по ноябрь. В декабре 2018 года килограмм говядины стоил 413,89 рубля.

Курица. В вышеуказанных сетях в этом году курицу можно было купить по цене от 67,21 до 82,11 рубля за килограмм. В течение года курица упала в цене в октябре, по сравнению с сентябрем розничная цена уменьшилась на 13%, но затем вернулась к уровню 80 рублей за килограмм. В декабре 2018 года килограмм курицы можно было купить в среднем за 86,84 рубля.

Свинина. Средние цены на свинину в регионах РФ в 2018 году находились в диапазоне от 166,23 до 231,77 рубля за килограмм. Розничные цены начали снижаться в феврале и достигли минимума в июне, затем начали постепенно повышаться. В декабре 2018 года цены на свинину достигли своего максимума, и килограмм этого мяса можно было купить по цене 231,77 рубля.

– В этом году производители свинины и мяса птицы столкнулись со сложной ситуацией на рынке – перепроизводство мяса привело к жесткой конкуренции промышленных предприятий. Для того чтобы сбыть продукцию, многие сильно снижали отпускную цену. Также наблюдалось подорожание соевого шрота, который составляет 70% от общей стоимости корма для птицы, – комментируют в «АГРО24». – Цены на разные виды мяса зависят от нескольких факторов. Это, в первую очередь, издержки самих производителей, которые включают в себя затраты на корма, ветеринарные препараты, электроэнергию, оплату труда,

Рисунок 1. Динамика средних из минимальных цен на свинину, говядину и курицу по месяцам в 2018 году по Москве

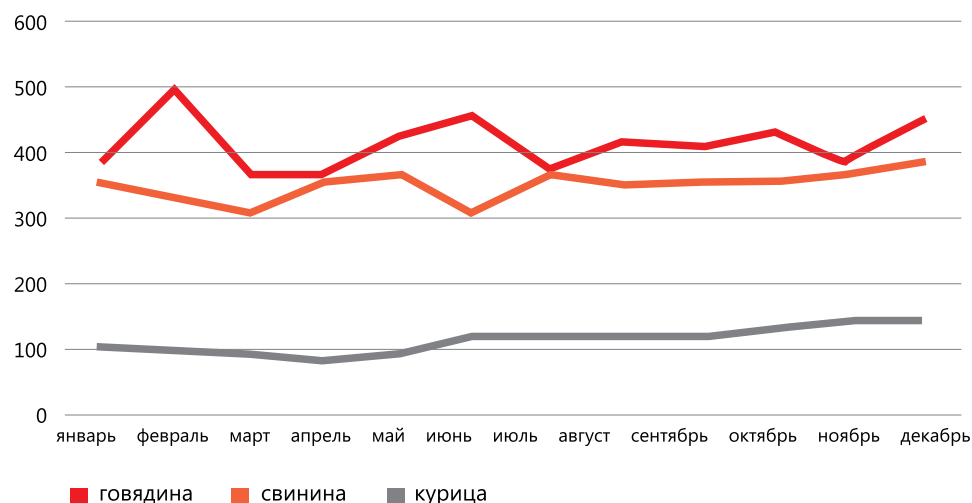
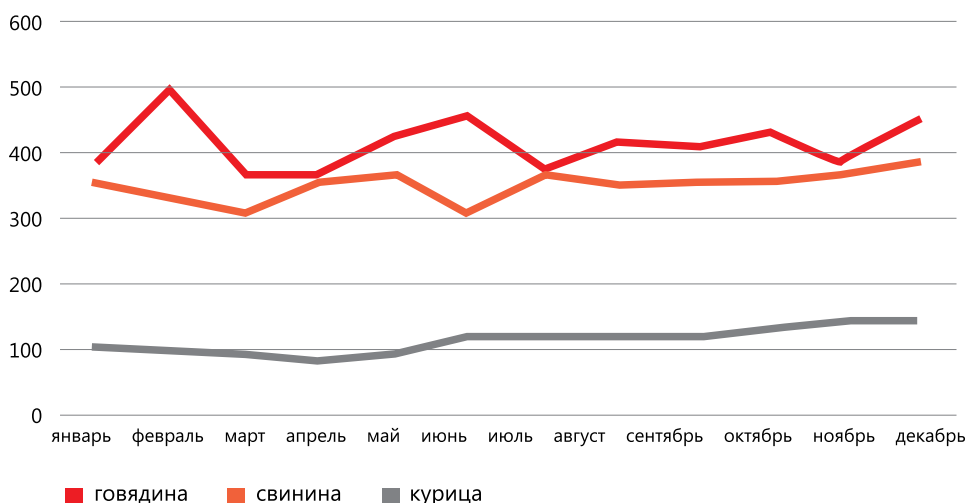


Рисунок 2. Динамика средних из минимальных цен на свинину, говядину и курицу по месяцам в 2018 году по Российской Федерации



20%

Производство говядины и свинины увеличилось в 2018 году по сравнению с 2017-м на 13% и 20% соответственно.

транспортные расходы, инвентарь и аренда помещений. Увеличение стоимости одного из таких факторов ведет увеличению цены для потребителя.

По мнению аналитиков торговой платформы, с высокой точностью ожидается по-

вышение акцизов на топливо в 2019 году, что определенно скажется и на цене мяса в сторону повышения. Розничная цена на мясо зависит и от ситуации на отечественном и мировом рынке мяса: сколько тонн свинины, говядины, курицы было произведено на местном рынке, сколько на мировом, какую долю мяса планируется импортировать и экспортировать, а также каков курс доллара и евро. Еще одним важным фактором влияния на розничную цену мяса является сезонность. С сентября по ноябрь рынок обычно насыщается отечественным мясом и цены стабилизируются.

Производство говядины и свинины увеличилось в 2018 году по сравнению с 2017-м на 13% и 20% соответственно. Это поможет в 2019 году стабилизировать цены. Производство же курицы и птицы в целом почти не выросло по сравнению с предыдущим годом, соответственно, и цена на курицу будет сильно зависеть от цены импортируемой на наш рынок птицы. **МП**

Текст: **Любовь Бурдиенко**,
коммерческий директор
информационно-аналитического
агентства «ИМИТ»

РЫНОК СВИНИНЫ КИТАЯ. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ

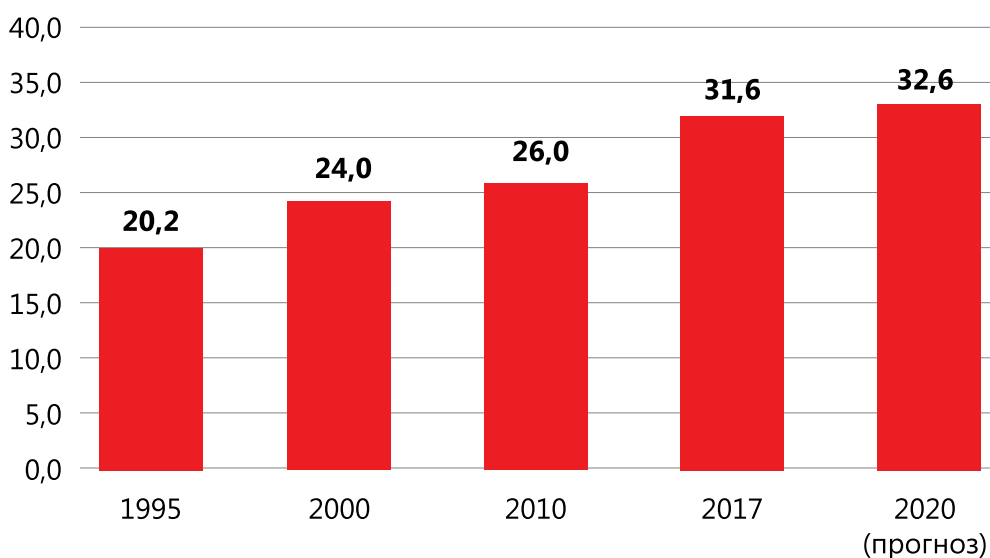
С каждым днем вопрос о расширении экспортных возможностей для отечественных сельхозпроизводителей становится все актуальнее. В ряде аграрных секторов, в том числе в птицеводстве и свиноводстве, в последние годы наблюдается серьезный рост. С одной стороны, он привел к достижению продовольственной безопасности, с другой – усилил внутреннюю конкуренцию производителей, негативно влияя на цены и общую рентабельность бизнеса. Необходим своего рода «выпускной клапан», который бы уравнивал нарастающее давление и позволил сбалансировать рынок. Одним из таких «клапанов» для российских свиноводов и птицеводов может стать Китай. Несмотря на ветеринарные и технические барьеры, нужно рассматривать эту страну как потенциального стратегического партнера. Что представляет собой сегодня рынок свинины Китая и каковы его перспективы?

На китайский рынок свинины приходится более 50% всего мирового потребления этого вида мяса, при этом он продолжает расти, прибавляя по 1% ежегодно. В 2017 году его объем достиг 55 млн т. Среднегодовой темп роста потребления свинины до 2020 года ожидается на уровне 0,8%. По прогнозам, к 2020 году население Китая вырастет до 1 млрд 430 млн человек, то есть прибавит еще 50 млн к сегодняшним цифрам, и только этот фактор увеличит потребление свинины на 1,6 млн т в год.

Урбанизация и перемещение сельского населения в города также будет способствовать увеличению спроса на свинину в Китае. Таким образом, к 2020 году потребление свинины в этой стране вырастет еще на 3,5 млн т и составит порядка 58 млн т в год. В последующие пять лет повышению среднедушевого потребления и спроса будут способствовать три главных фактора: рост населения, дальнейшая урбанизация и увеличение прослойки среднего класса.

В 2017 году потребление свинины в Китае в среднем составляло менее 32 кг на душу населения в год. При этом потенциал роста этого показателя еще не исчерпан. По различным прогнозам, к 2020 году ожидается увеличение потребления этого мяса до 32,5 – 33 кг на человека в год (рис. 1). С точки зрения общего потребления мяса, находящегося на уровне 50 кг на человека в год, Китай все еще отстает от большинства стран, что открывает дополнительные

Рисунок 1. Потребление свинины в Китае на душу населения в 1995–2020 гг. (прогноз), кг/чел.



возможности для роста. Нужно отметить, что темп роста среднедушевого потребления говядины и баранины в Китае за последние годы составлял 2,4%, в то время как свинина прибавляла лишь 1,2%, а птица – 1,1% в год (рис. 2). При этом свинина удерживает свои лидирующие позиции, занимая более 60% в общем потреблении.

Повышение доходов китайских граждан способствует смещению потребления белков в сторону более дорогих продуктов, на-

пример говядины или баранины, цены на которые в Китае традиционно в два раза выше, чем на свинину или мясо птицы. С точки зрения потребления продуктов питания, наиболее явными за последние 15–20 лет являются два тренда:

- потребление калорий растет в Китае быстрее, чем в большинстве других стран (+26% за последние 20 лет);
- рацион питания смещается от углеводно-растительного типа в сторону белково-

Рисунок 2. Среднедушевое потребление мяса в Китае в 1995–2020 гг. (прогноз), кг/чел.

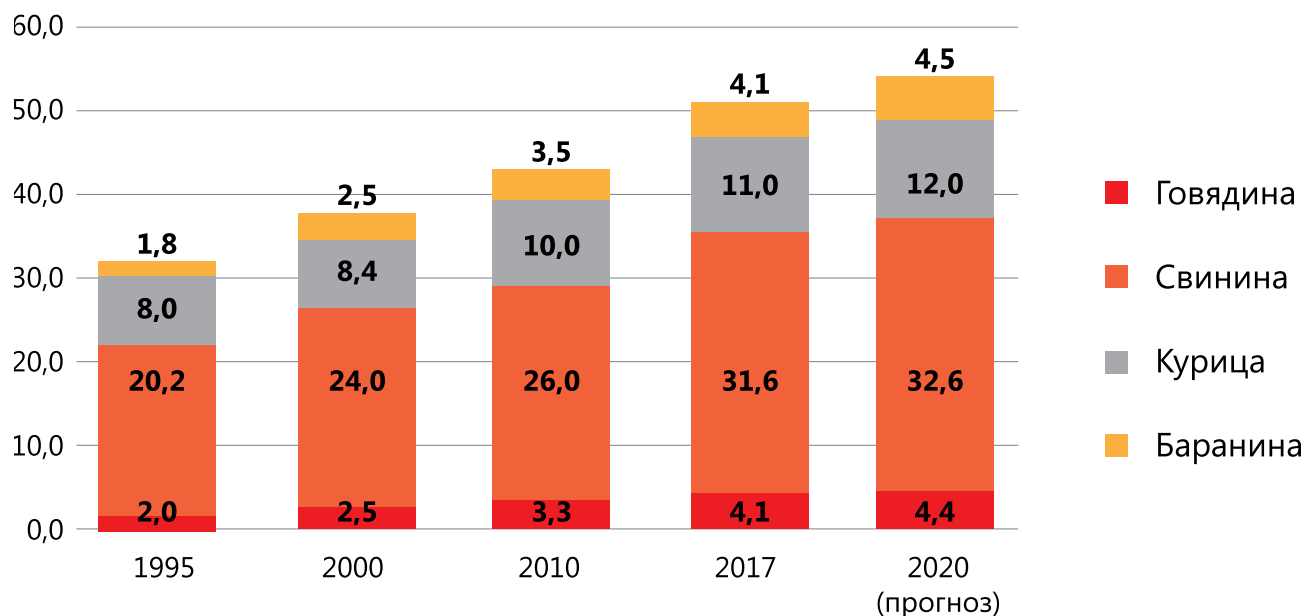
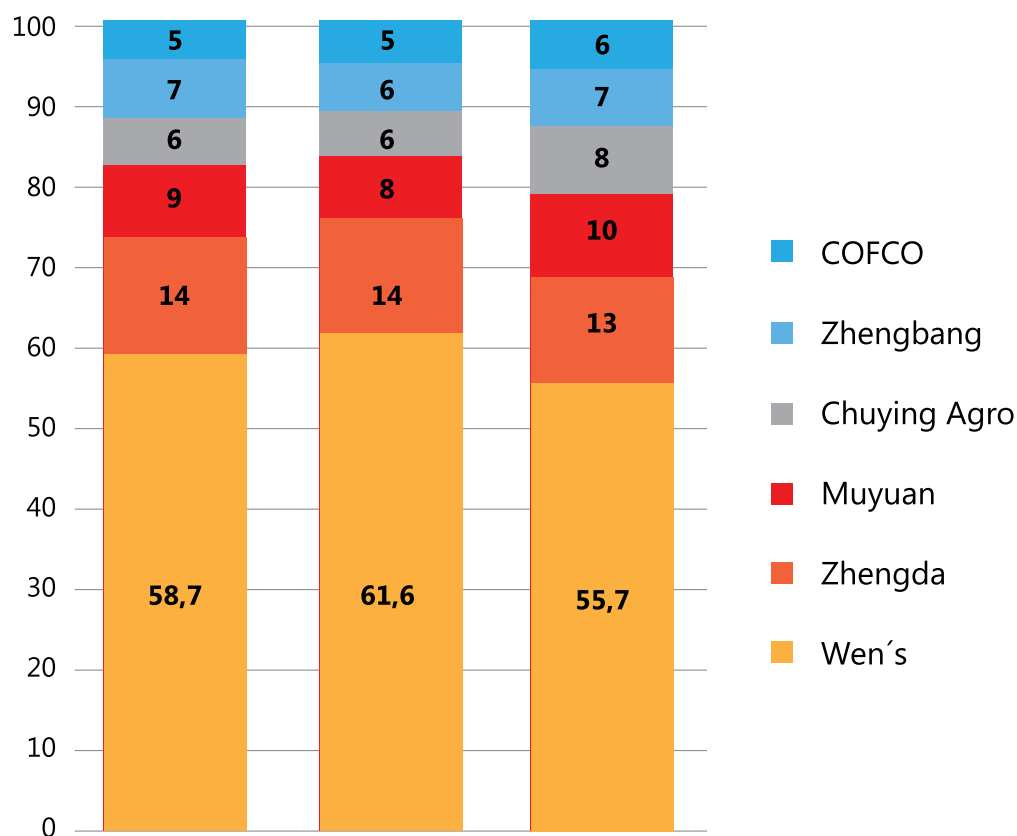


Рисунок 3. Топ-6 крупнейших свиноводческих компаний Китая, %



го, включающего больше мяса, молочных продуктов и яиц.

Оба этих фактора оказывают положительное влияние на потребление мяса.

Среднедушевой доход в Китае за последние пять лет увеличился на 10%. При этом до 2020 года ожидается дальнейшее его увеличение еще на 8%. Но растут и расходы китайцев, в которых продукты питания занимают около 30%. Если говорить о мясе, молочных продуктах и яйцах, то они со-

ставляют около 23% потребляемых калорий в Китае, что все еще существенно ниже, чем в западных странах. Этот фактор также нужно рассматривать как возможность для роста в будущем.

Поголовье свиней в Китае составляет порядка 700 млн голов. Снижение этого показателя, которое наблюдается с 2015 года, является следствием консолидации рынка и ухода с него мелких игроков. Так, в 2017 году поголовье свиней в Китае соста-

вило около 670 млн, приведя к определенному дефициту свинины в этой стране. Он был частично компенсирован импортными поставками, показавшими значительный рост из-за существенного диспаритета цен на импортную и местную свинину, иногда доходящего до 60%. В 2017 году на импорт приходилось около 6% потребляемой свинины и субпродуктов. Прогнозируется, что к 2020 году этот показатель составит 7%, так как устойчивый рост потребления свинины будет опережать рост собственного производства. При этом существенным фактором будет служить развитие ситуации с распространением АЧС на территории этой страны. Дальнейшее негативное развитие может привести к значительному сокращению собственного поголовья и, как следствие, увеличению ввоза этого мяса из-за рубежа.

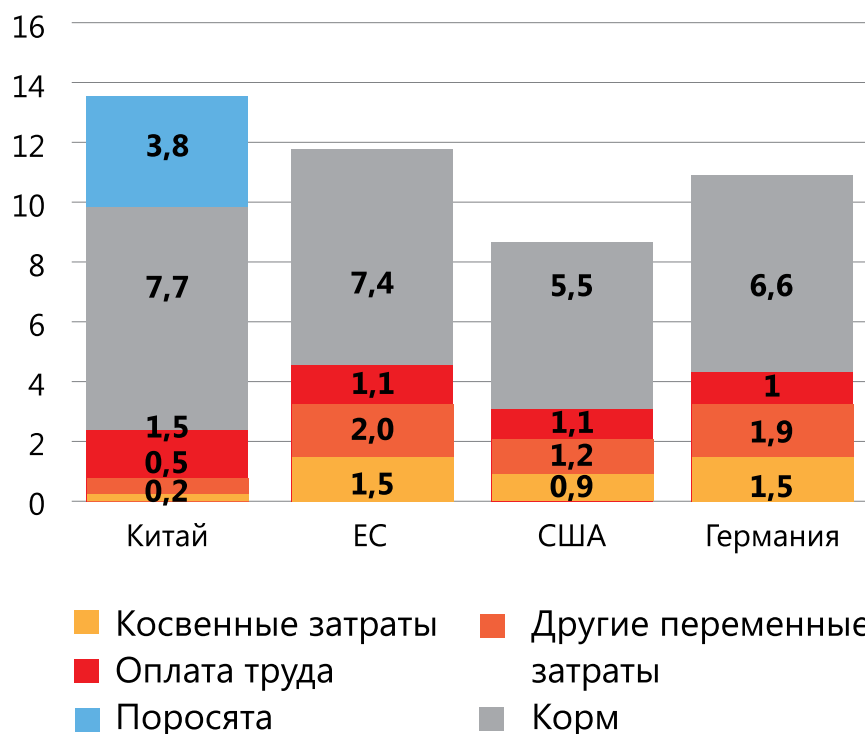
Основными поставщиками свинины в Китай являются страны Евросоюза и США, на долю которых приходится 58% и 13% поставок соответственно. Основные игроки рынка свинины Китая – это свинофермы, бойни, дистрибьютеры, ритейлеры и производители кормов.

Расширение собственного производства для китайской свиноводческой отрасли не является первостепенной задачей в отличие от необходимых качественных изменений, связанных с перераспределением производства свинины от личных подсобных хозяйств в сторону крупных промышленных предприятий. Несмотря на то, что отрасль первичной переработки скота претерпевает процесс консолидации с 2008 года, концентрация сектора остается на низком уровне. В Китае топ-10 игроков представляют всего 5% общего рынка, тогда как в США, к примеру, топ-5 крупнейших игроков контролирует 70%.

Рисунок 4. Потребление кормов в Китае, %



Рисунок 5. Структура себестоимости выращивания свиней в разных странах, китайских юаней/кг



Сектор, традиционно представленный ЛПХ, за последнее десятилетие претерпел ряд существенных изменений, связанных с развитием крупных промышленных свинокомплексов. Несмотря на это, мелкие подсобные хозяйства пока продолжают доминировать в общем объеме производства свинины в Китае, занимая порядка 57% рынка. На средние фермы приходится треть рынка. Крупные свинокомплексы продолжают укреплять свои позиции, и за 10 лет их количество увеличилось с 4% до 10%.

юющих игроков: Zhengda, Muyuan, Chuying, Zhengbang и COFCO, чьи доли составляют от 0,2 до 0,6% в общем объеме производства (рис. 3).

Китай – крупнейший производитель кормов для животных, занимающий около 20% мирового рынка. Основным потребителем кормов в Китае является свиноводческий сектор, на который приходится 42% от общего производства. За ним следуют птицеводческая промышленность и аквакультура (рис. 4).

В 2017 году потребление свинины в Китае в среднем составляло менее 32 кг на душу населения в год. При этом потенциал роста этого показателя еще не исчерпан. По различным прогнозам, к 2020 году ожидается увеличение потребления этого мяса до 32,5 – 33 кг на человека в год.

В данный момент крупнейшим игроком рынка свинины Китая является компания Wen's с долей рынка 2,5%, значительно превышающей доли ближайших конкурентов. Компания объединила более 22 тыс. ферм по модели «компания + фермер». Эта бизнес-модель позволила Wen's быстро расширить объем производства. За четыре года производство увеличилось в два раза, достигнув отметки в 17 млн голов свиней, что больше, чем совокупное поголовье следу-

За последние пять лет общее производство кормов в Китае выросло на 4%, при этом потребление кормов свиноводческим сектором за этот же период увеличилось на 7%. Как и во всем мире, корм занимает основную долю в себестоимости выращивания свиней (рис. 5). На него приходится до 60% общих затрат. Несмотря на то, что Китай является крупнейшим мировым производителем свинины, себестоимость выращивания свиней здесь остается

более высокой, чем в других странах. Так, в США она на 36% ниже вследствие использования более дешевого сырья, экономии на масштабе производства и лучшего управления хозяйством.

Стоимость кормов в Китае за последние 10 лет выросла в два раза, в первую очередь вследствие существенного увеличения цен на кукурузу. В результате проводимой государством политики стоимость кукурузы в Поднебесной значительно превышает ее стоимость в США. Несмотря на шаги по модернизации отрасли, доля корма в одном килограмме мяса в Китае будет существенно выше этого показателя, чем в США или ЕС.

Говоря о среднесуточных привесах в свиноводческом секторе, можно отметить, что этот показатель в Китае по своим значениям достаточно близок к показателям США и ЕС. Показатель конверсии корма, который является индикатором эффективности использования кормов, находится на уровне 3,0–3,15 единицы по сравнению с 2,7 единицы в США. Хотя здесь стоит отметить, что некоторые крупные китайские производители, например компания Wen's, публиковали данные о достижении показателя конверсии в 2,8 единицы.

Еще один важный показатель в себестоимости – это продуктивность свиноматок. В среднем количество поросят на одну свиноматку в Китае составляет 22–23 по-

Рисунок 6. Доля затрат на персонал в себестоимости производства свинины, %

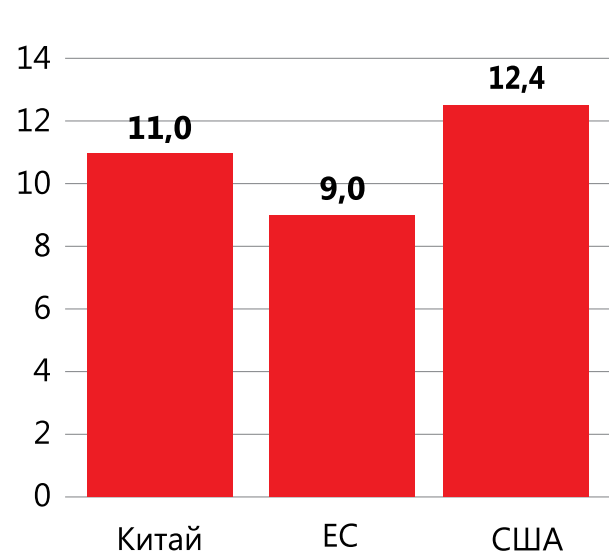


Таблица 1. Основные цели развития свиноводческой отрасли Китая

	2010	2014	2020
Производство свинины (млн. тонн)	50,7	56,7	57,7
Хозяйства с поголовьем более 500 голов свиней (%)	38	42	52
Крупные индустриальные бойни (%)	66	68	75
Переходящие запасы (%)	144	155	160
Откармливаемых поросят на 1 свиноматку		15	19
Свиней на одного работника	500	650	1000
Средняя конверсия корма	3,0	3,0	2,7

росенка в год в крупных индустриальных свинокомплексах. В личных подсобных хозяйствах этот показатель значительно ниже. В целом показатель количества поросят на свиноматку в Китае находится на более низких отметках, чем в других странах с развитым свиноводством, в основном из-за высокой смертности и погрешностей в кормлении животных.

Еще одна проблема свиноводческой отрасли Китая – оплата трудовых ресурсов, которая возникла вследствие высокой текучести кадров и нехватки квалифицированных специалистов. В общей структуре себестоимости производства свинины затраты на персонал в Китае находятся на уровне США и равны примерно 11–12%, тогда как в Европе этот показатель равен 9% (рис. 6). Ожидается, что оптимизация затрат по этому показателю – сокращению доли расходов на персонал в расчете на одну свинью – будет идти одновременно с развитием крупномасштабного производства свинины.

Следующий показатель себестоимости – это производственный цикл выращивания свиней, который немного короче, чем в странах Запада, так как там выращивают свиней до более тяжелого веса с целью максимизации эффективности производства. С другой стороны, средний живой вес свиньи на убой в Китае ниже по причине высокого спроса на поросят и низкой эффективности производства.

42%

Основным потребителем кормов в Китае является свиноводческий сектор, на который приходится 42% от общего производства.

Четыре года назад Министерство сельского хозяйства Китая утвердило индикативные стандарты для отрасли в перспективе на 2020 год. В то время как общее производство свинины существенно не изменится, а прибавит лишь +1,4% к 2020 году, государство ожидает существенного увеличения эффективности производства свинины к 2020 году (табл. 1). Земельный вопрос, экологические и социальные ограничения остаются ключевыми факторами меняющегося рельефа рынка. Государство директивно регулирует рост производства в каждой провинции страны, гарантируя выполнение стандартов и повышение эффективности производства для оптимизации региональной дистрибуции.

Таким образом, ключевые тренды современного рынка свинины Китая таковы:

- консолидация отрасли более крупными игроками и уход с рынка мелких компаний, на которые в настоящее время приходится более половины всей свинины, производимой в этой стране, вследствие высокой себестоимости производства и экологических проблем;
- вертикальная интеграция, позволяющая максимизировать прибыль и повысить безопасность выпускаемой пищевой продукции;
- концентрация на эффективности производства;
- эпизоотическая безопасность, в первую очередь борьба с распространением АЧС;
- производство экологически чистой (свободной от антибиотиков) продукции.

В перспективе для покрытия дефицита, образующегося из-за закрытия мелких хозяйств, в Китае открываются возможности для дальнейшего улучшения производительности путем внедрения современных технологий и ноу-хау. Также перспективным направлением для получения дополнительной прибыли предприятиями отрасли будет интеграция в звенья производственной цепи:

- развитие производства кормов для мясоперерабатывающих предприятий;
- производство и глубокая переработка свинины для предприятий, основой бизнеса которых является производство кормов. **МП**



Компания: ООО «ЦСБ-Систем»
115054, Россия, Москва,
ул. Валовая, д. 30, 2-й этаж
Тел./факс: +7 (495) 641-51-56
E-mail: info.ru@csb.com
www.csb.com

Авторы:



Игорь Демин,
генеральный
директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
член правления
и директор
по продажам
CSB-System AG

Три совета для надежной маркировки продукции

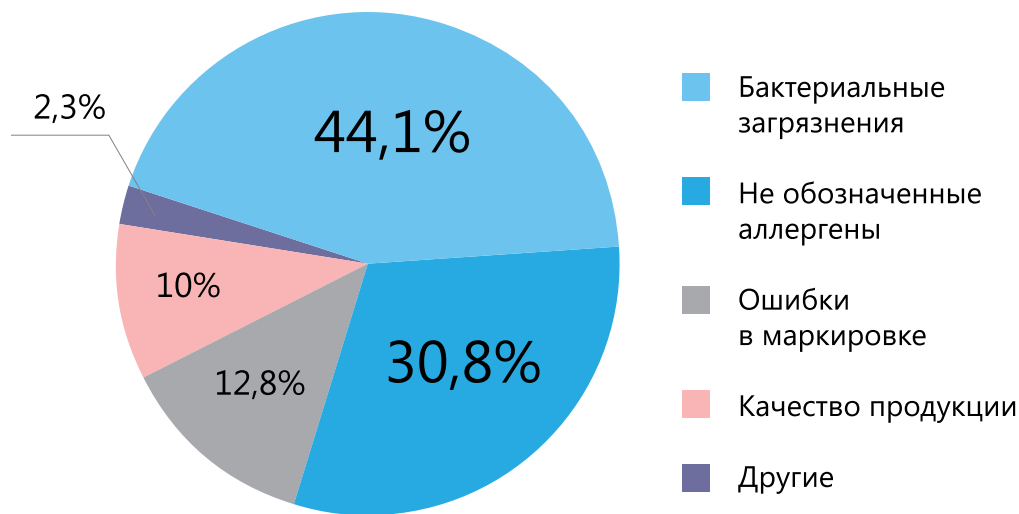
«Дьявол кроется в мелочах», – гласит известная идиома, подчеркивая, что любая деталь имеет значение. Это утверждение, наверное, нигде не будет так справедливо, как по отношению к маркировке пищевой продукции. Ведь даже мельчайшие ошибки на этикетке товара могут иметь серьезные последствия. Мы дадим три совета о том, как защитить себя от ошибок маркировки.

Неправильные данные на этикетке товара – одна из наиболее распространенных причин отзыва продуктов из торговли. Иногда это не соответствующее продукту название, иногда неправильно указанные срок хранения или информация о весе. Независимо от вида ошибки на этикетке, любая из них может иметь для предприятия серьезные последствия. При этом, с одной стороны, речь идет о безопасности продуктов питания. Например, при указании аллергенов ошибки в маркировке могут представлять реальную опасность для здоровья многих людей. С другой стороны, ошибки маркировки стоят денег, поскольку отзыв товаров ведет к существенным затратам для производителей. К логистическим издержкам на отзыв товаров добавляются затраты на дополнительную обработку или утилизацию продуктов. В худшем случае требуется компенсация клиенту причиненного ущерба, даже если сами продукты безупречны по качеству.

Предприятия, желающие обезопасить себя от возможных ошибок, могут сделать это следующими способами:

1. Централизованная обработка важных данных

Ничто не вызывает больше ошибок, чем дублирование в обработке данных. Поэтому, особенно для производителей продуктов питания, действует правило: при изменении, например, рецептур или при введении новой этикетки для клиента важно, чтобы данные корректировались всего



По данным Управления по контролю за продуктами и лекарствами (США), не указанные аллергены и ошибки на этикетке являются одними из наиболее распространенных причин отзыва товаров из торговли.

один раз. Имеет смысл хранить и обрабатывать данные в ERP-системе, поскольку она автоматически передает данные во все подсистемы, в том числе в системы маркировки. Примером является компания Wiesbauer, австрийский производитель колбасных изделий, которая централизованно в ERP-системе обрабатывает все важные данные, которые автоматически доступны на всех четырех производственных площадках. Благодаря устранению трудоемкого и дорогостоящего дублирования данных снижается риск ошибок при маркировке и, следовательно, минимизируется доля претензий со стороны клиентов. Кроме то-

го, это позволяет проще обрабатывать смешанные заказы, когда различные товары упаковываются в единую упаковку.

2. Визуализация этикеток непосредственно на линии маркировки

«Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать», – говорится в известной поговорке, и следование этому принципу позволит обеспечить большую наглядность в джунглях этикеток. Особенно при маркировке многочисленных разных продуктов имеет смысл визуализировать этикетки на мониторах непосредственно на линии. Такая визуализация оказывает значительную



Неправильные данные на этикетке товара – одна из наиболее распространенных причин отзыва продуктов из торговли. Иногда это не соответствующее продукту название, иногда неправильно указанные срок хранения или информация о весе.

помощь сотрудникам в работе и помогает избежать ошибок, ведь маркировка, в том числе цены продукта, не проста. В течение последних лет растет количество директив, ужесточаются законодательные постановления и требования торговых сетей. Более требовательными становятся и клиенты. Каждый клиент хочет свой индивидуальный шаблон печати, имеется множество знаков качества, десятки различных видов этикеток, а также все больше и больше языковых версий. Таким образом, при этикетировании 100 различных продуктов можно создать более 2000 вариантов маркировки! Например, для этикетирования продукции бельгийской компании Volys Star используется около 500 различных вариантов маркировки. На производственной площадке в городе Ленделеледе осуществляется визуализация на мониторах текущего обрабатываемого заказа клиента, количества входящих в него продуктов и данных об этикетке. В результате предприятие практически полностью избегает ошибок при маркировке и неправильных поставок.

3. Проверка качества при поддержке IT-решения

Больше надежности процессу маркировки обеспечивают также механизмы контроля в контексте управления качеством на основе использования IT-систем. Правильный ли текст напечатан на этикетке? Правильно ли указаны все данные и срок хранения? Указаны ли нужные логотипы и знаки качества? Непрерывно задавать эти вопросы очень важно, в идеальном случае – еще до

Посетите нас с 12 по 22 февраля 2019 года на выставке «Молочная и мясная индустрия» и узнайте больше о преимуществах решений CSB-System для вашего предприятия!

Стенд CSB-System №A929 расположен в павильоне 2.

того, как продукты будут промаркированы. Поэтому наилучшей практикой является следующее:

1. Запуск процесса обработки задания по маркировке. Выполняется тестовая печать этикеток (этикетки продукта и суммарная этикетка заказа), а содержание текста проверяется по контрольному списку. Оператор линии ставит свою подпись и прикрепляет этикетку в заказ.
2. Непосредственно на линии печатается этикетка и сравнивается с тестовой этикеткой.
3. При соответствии данных тестовой и оригинальной этикеток запускается процесс ценовой маркировки продукции.

Такова теория. В реальности зачастую все выглядит иначе. Особенно в суете повседневной работы сотрудники склонны к пропуску и дальнейшему «наверстыванию» отдельных шагов. Нередко это имеет серьезные последствия, описанные выше. Защиту от этого обеспечивают специальные программные решения или модули в ERP-системе, которые контролируют весь процесс и задают четкую последовательность работы. Только при условии успешного выполнения предыдущего шага система «разрешает» продолжить процесс. В результате созданная безопасность процесса не только приводит к минимизации ошибок, но и к большему контролю и прозрачности, поскольку процессы, поддерживаемые программным обеспечением, автоматически документируются и могут быть лучше реконструированы и проанализированы.

Осторожность прежде всего!

Уверенная и надежная обработка данных является ключом к предотвращению ошибок маркировки. Это единственный способ гарантировать, что ни один ошибочно промаркированный продукт не попадет к клиенту. Поэтому подходящее программное обеспечение является центром управления рисками: оно повышает безопасность пищевых продуктов, экономит деньги и усилия, а также позволяет избежать негодования со стороны клиентов. Кроме того, оно обеспечивает прозрачную документацию для клиентов, потребителей и контрольных учреждений. **Р**



Предприятие:
«Омский бекон»

Основано:
в 1973 году

Расположено:
Омская область, с. Лузино

Выпускает:
**около 200 наименований
колбас, сосисок,
полуфабрикатов
и мясных деликатесов
под одноименным
брендом**

ВТОРОЕ РОЖДЕНИЕ «ОМСКОГО БЕКОНА»

Один из крупнейших производителей свинины в России в прошлом году отметил 45-летний юбилей. «Омский бекон» (Лузино) – ядро производственного комплекса с таким же названием, который объединяет ряд крупных предприятий Группы «ПРОДО» в производство полного цикла – от выращивания зерна до поставок готовой продукции в розничные точки.

Начиналось все с научно-производственной фирмы под одноименным названием. До середины 1960-х совхоз «Лузинский» ничем не отличался от других омских хозяйств – о промышленном производстве свинины тогда даже не помышляли. Принципиально новую модель производства предложил и выстроил Артур Майоров, возглавивший хозяйство в 1963 году.

Значимые преобразования Майоров начал еще на посту главного ветврача совхоза. По его инициативе построили новую ветлечебницу, внедрили систему профилактической вакцинации поголовья. В результате снизился падеж поросят, увеличились привесы, возросла экономическая эффективность хозяйства. Наблюдая за поведением животных, Артур Петрович заметил: свиньи неустойчивы к стрессу и плохо переносят

перемещение из одной группы в другую. Так зародился принцип «семейно-гнездового» содержания.

В 1968 году под руководством Майорова был построен и введен в эксплуатацию первый промышленный откормочный комплекс на 11 тыс. свиней. Затем – «Лузинский» и «Чунаевский» гиганты на 108 тыс. и 162 тыс. убойных голов в год. Тогда и родилась идея создать на базе совхоза фирму «Омский бекон». Так в апреле 1973 года постановлением Совета Министров РСФСР была основана уникальная научно-производственная фирма.

Ставку на новом предприятии сделали на автоматизацию, повышение рентабельности и селекцию. Уже через три года фирма произвела 25 тыс. т свинины – более половины продукции всей Омской области.

Текст:

**Оксана
Ермолаева**

Фото
предоставлены
компанией



Полная прозрачность

Предприятия производственного комплекса «Омский бекон» работают в ГИС «Меркурий» с момента вступления в силу закона №431-ФЗ от 28.12.2017, который предписывал всем участникам рынка перейти на электронный ветеринарный документооборот с 1 июля 2018 года. IT-департаментом Группы «ПРОДО» активно велась работа по внедрению данной системы, разрабатывалось соответствующее ПО (планирование, разработка и внедрение системы заняли около полугода). С марта 2018 года система была запущена в тестовом режиме, благодаря чему переход на электронный документооборот получился успешным и обошелся без серьезных накладок. Возникшие в адаптационный период проблемы быстро устранялись. Внедрение «Меркурия» не потребовало серьезных инвестиций.

Невероятные показатели для советского времени! Кстати, себестоимость свинины сибирского производителя в то время была самой низкой в стране благодаря оптимизации всех производственных процессов.

Руководитель предприятия во многом ориентировался на международный опыт: зарубежные поездки подтолкнули Майорова к интенсивной работе по генетике и селекции свиней. В 1982 году на предприятии появились отечественные трехпородные гибриды, полным ходом шло строительство селекционно-гибридного комплекса. Годом ранее началось строительство Лузинского комбикормового завода. За свои достижения Артур Майоров, основатель и первый генеральный директор фирмы, был удостоен звания Героя Социалистического Труда.



▲ Следующий шаг – запуск племенного репродуктора на 1700 свиноматок, который запланирован на третий квартал 2019 года в селе Калинино Омского района.

Из планового хозяйства в рыночное

Многого Артур Петрович реализовать не успел. Его не стало в 1985 году. «Омский бекон» возглавил Александр Подгурский. Через семь лет совхоз реорганизовали в ОАО «Омский бекон», и Подгурский стал генеральным директором. Чтобы не зависеть от рыночной конъюнктуры, он начал строить систему производства «от поля до прилавка». «Омский бекон» выкупил контрольный пакет акций Лузинского комбикормового завода, затем под руководством фирмы перешел мясокомбинат «Омский». В селе Лузино началось строительство нового производства – мясоперерабатывающего цеха №47.

В марте 2000 года на должность гендиректора предприятия «Омский бекон» был приглашен Александр Кивич. Акционеры поставили задачу: объединить шесть разных бизнесов в один вертикально-интегрированный холдинг. С этим справились – в его состав вошли зернопроизводящие хозяйства, комбикормовый завод, свиноводческое предприятие, мясокомбинат «Омский», птицефабрика «Сибирская», молочные фермы, фирменная розница, а также Центральный склад готовой продукции – единственный объект такого класса за Уралом.

За пять лет «Омский бекон» стал крупнейшей агропромышленной компанией России, визитной карточкой Омской области. С 2004 года начался новый этап – «Омский бекон» вошел в состав Группы «ПРОДО».

Второе рождение

В 2015 году было принято решение о модернизации свиноводческих предприятий, которая дала бы возможность серьезно увеличить объемы выпуска продукции. Первый этап инвестиционной программы включает реконструкцию промышленного комплекса «Чунаевский» на 3150 свиноматок в селе



Один из крупнейших производителей свинины в России в прошлом году отметил 45-летний юбилей.

Лузино (возможность единовременного содержания поголовья на комплексе – 46 тыс. голов), строительство станции искусственного осеменения (СИО) на 150 хряков в поселке Фадино, возведение племенного репродуктора на 1700 свиноматок в селе Калинино (объем единовременного содержания – 25 тыс. голов). Общий объем инвестиций первого этапа проекта – 3,3 млрд рублей.

В июле 2018 года завершена масштабная реконструкция ПК «Чунаевский». В числе объектов первой очереди – четыре корпуса адаптации и доразивания, самый большой по площади (более 22 тыс. кв. м) корпус откорма, а также пункт перегрузки кормов. В октябре 2017 года «Чунаевский» принял первых элитных животных голландской генетики, которые были доставлены из Знаменского и Уфимского селекционно-гибридных центров. В апреле 2018-го от новой генетики получены первые товарные гибриды, а уже в октябре первая партия отправлена на мясоперерабатывающее предприятие «Омский бекон» (Калачинск).

В ноябре 2018 года в поселке Фадино состоялось торжественное открытие станции искусственного осеменения на 150 хряков. В комплексе объектов СИО – сблокированный дезинфекционный барьер с проходной и рампой перегрузки животных, основной корпус хрячника, оснащенный современной лабораторией, и корпус карантина, а также вся необходимая инфраструктура для работы комплекса (котельная, канализационная и водопроводная насосные станции, трансформаторная подстанция). Основным поставщиком оборудования и расходных материалов для искусственного осеменения животных выбрана немецкая компания с мировым именем. В конце ноября на СИО поставлена первая партия элитных хряков-производителей из Знаменского селекционно-гибридного цен-



Выращивание и производство кормов

Зерно для производства кормов выращивает предприятие «Лузинское зерно». Основные культуры – пшеница, ячмень, рапс и горох.

Площади посева – 48,98 га на полях Новоуральского, Лузинского, Калининского сельских поселений Таврического и Омского муниципальных районов региона. Валовый сбор зерновых «Лузинского зерна» в 2018 году составил 114,9 тыс. т, что на 10 тыс. т больше, чем в 2017-м.

По итогам уборочной кампании 2018 года «Лузинское зерно» стало лидером среди зерновых предприятий Омского района и завершило страду с рекордными показателями в 26,9 центнера с гектара. Это выше прошлогодних показателей на 2,7 центнера с гектара. Максимальные показатели по предприятию у цеха №1 (Лузино) с урожайностью 32,7 центнера с гектара.

Корма для «Омского бекона» производятся на «Лузинском комбикормовом заводе». Мощность предприятия составляет 750 т в сутки. Группа «ПРОДО» планирует провести реконструкцию комбикормового завода, которая позволит увеличить его мощность до 60 тыс. т в месяц. Сроки реконструкции на стадии обсуждения.

тра Орловской области. Постепенно эта генетика заменит все поголовье, что позволит значительно повысить качество и процент выхода постного мяса. Кроме того, животные породы хайпор отличаются повышенной плодовитостью и высокой сохранностью приплода.

Следующий шаг – запуск племенного репродуктора на 1700 свиноматок, который запланирован на третий квартал 2019 го-

да в селе Калинино Омского района. Репродуктор возводится на площади в 50 га и будет включать десять производственных корпусов для содержания животных и сопутствующие инфраструктурные объекты. Основная функция племенного репродуктора – выращивание качественного ремонтного поголовья для воспроизводства стада промышленных комплексов «Омского бекона». Весь комплекс объектов



модернизации будет оснащен современным оборудованием немецкой компании «Биг Дачман» (станочное оборудование, системы поения и кормления, автоматического поддержания микроклимата, а также силосы для хранения и перегрузки кормов). Меры безопасности всех объектов будут соответствовать IV компартменту – самому высокому уровню биологической защиты.

Для реализации проекта модернизации использован лучший мировой опыт и практика свиноводства, включающие строительные и технологические решения, генетический прогресс, современное оборудование, ветеринарную защиту и биобезопасность.

Амбициозным планам суждено сбыться. Для этого у «Омского бекона» есть главное – команда единомышленников, бережно хранящая традиции и опыт тех, кто стоял у истоков. Второе рождение «Омского бекона» не за горами, и уже сегодня нет сомнений, что выход предприятия на новый уровень укрепит позиции, впервые завоеванные более четырех десятилетий назад. **МП**

25 лет на российском рынке

- доступные технологии, проверенные временем и клиентами по всей России
- гарантия и полная ответственность за работу своего оборудования

Круглосуточная горячая линия 8 800 234 66 24



г. Москва, Хорошевское ш. 32 А,
подъезд 9, этаж 6
Тел.: +7 495 229 51 61
E-mail: info@bigdutchman.ru
www.bigdutchman.ru



Big Dutchman.

Смоленская
область



49,8

Территория
тыс. кв. км

949250

Численность населения
человек

87

Производство скота и птицы
на убой в живом весе (2018 год)
тыс. т



Смоленская область



Источник: Департамент Смоленской области по сельскому хозяйству и продовольствию

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ: ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ

Смоленская область входит в состав Центрального федерального округа и занимает территорию в 49,8 тыс. кв. км. Численность населения по данным на 1 января 2018 года составляет 949 250 человек. В состав области входят 257 муниципальных образований: два городских округа, 25 муниципальных районов, 23 городских поселения, 207 сельских поселений. В регионе активно развивается свиноводство, реализуются два крупных инвестиционных проекта по мясному скотоводству, а также находится один из крупнейших кролиководческих комплексов в России.

В 2018 году производство скота и птицы на убой (в живом весе) в хозяйствах всех категорий составило 87 тыс. т, что на 3,5% больше, чем в 2017 году. Интенсивные темпы роста производства скота и птицы на убой приходятся на 2010–2018 гг. Производство скота за этот период увеличилось на 38 тыс. т, или на 76,6%. Причинами такого роста производства скота послужило развитие свиноводства в регионе, которое произошло за счет строительства крупных свинокомплексов.

Один из таких проектов – ООО «Смоленское поле» в Починковском районе. Предприятие занимается животноводством, являясь крупнейшим производителем мяса в регионе. В 2018 году в общем объеме производства скота и птицы на убой среди

С 2018 года предоставляются субсидии сельскохозяйственным товаропроизводителям на возмещение части затрат на приобретение техники для производства сельскохозяйственной продукции: кормоуборочных комбайнов, погрузчиков, смесителей кормов, кормораздатчиков, косилок тракторных и др.

сельхозпредприятий области его доля составила 44%. Кормовую базу для «Смоленского поля» создает комбикормовый завод ЗАО «Тропарево» (оба предприятия входят в холдинг ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»). На двух предприятиях в Починковском районе трудятся 566 человек, большинство из них – местные жители. Также сюда приезжают на работу жители Ельнинского, Хиславичского и других районов. Все они доставляются на предприятия служебным транспортом. Средняя зарплата – более 30 тыс. рублей.

В прошедшем году завершена реализация инвестиционного проекта ООО «Гагарин – Останкино» по строительству мясоперерабатывающего завода, введены в эксплуатацию цеха по убою свиней до 240 голов в час



и по производству полуфабрикатов до 200 т в сутки. Запущены цеха по обвалке и по выпуску сырокопченых колбас и деликатесов мощностью до 50 т в сутки (создано около тысячи рабочих мест).

Также на территории Гагаринского района реализуется инвестиционный проект ООО «Мясной разгуляй» – строительство свиноводческого комплекса на 20 тыс. голов свиней и цеха по убою и переработке свинины мощностью 100 голов в смену с общим объемом инвестиций по проекту 0,9 млрд рублей. По состоянию на 1 января 2019 года поголовье свиней составило 4,9 тыс. голов.

В настоящее время на территории Смоленской области реализуются два крупных инвестиционных проекта в сфере мясного скотоводства. ООО «Брянская мясная компания» с 2015 года ведет реализацию инвестиционного проекта по выращиванию крупного рогатого скота мясного направления. За этот период построено на территории пяти районов области 10 высокотехнологичных животноводческих комплексов с общим поголовьем 42 тыс. голов. К 2020 году поголовье скота увеличится до 64 тыс. голов. Общий объем инвестиций в реализацию проекта составит 7,5 млрд рублей. На территории Гагаринского района АО «Агропромышленная фирма «Наша Житница» реализует инвестиционный проект по созданию животноводческого комплекса по воспроизводству и откорму

10 проектов

За 2010-2018 гг. в Смоленской области реализовано 10 инвестиционных проектов в области мясного животноводства, пять из которых уже вышли на запланированную проектную мощность. Инициаторам инвестиционных проектов в Смоленской области оказывается государственная поддержка в форме сопровождения по принципу «одного окна».

крупного рогатого скота мясных пород на 2400 голов маточного стада с цехом убой и мясопереработки. Стоимость проекта составляет 0,8 млрд рублей.

Производство других видов скота в крупных, средних и малых сельскохозяйственных организациях составило 1,6 тыс. т, что на 32% выше уровня 2017 года. Увеличение объемов производства прочих видов скота произошло за счет реализации инвестиционного проекта по кролиководству – ООО «КРОЛЬ и К», который является одним из крупнейших кролиководческих предприятий на территории Российской Федерации. Руководством организации было принято решение о строительстве кролиководческого комплекса полного цикла: от производства собственных кормов и выращивания животных по европейской технологии до убой и цеха переработки и упаковки. В 2016 году предприятие получило статус племенного репродуктора по калифорнийской породе, а в 2017-м – по новозеландской белой породе.

ООО «КРОЛЬ и К» – постоянный участник Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо», а также всероссийской агропромышленной выставки «Золотая осень». По ее итогам в 2016 году продукция предприятия была отмечена золотой медалью Министерства сельского хозяйства, в 2017 году – серебряной. Совместно с французской компанией (специализируется на генетической селекции и поставках родительского и прародительского стада кроликов) было реализовано строительство центра селекционно-генетической работы. Этот проект позволит продолжить осуществление программы импортозамещения, увеличить маточное поголовье фермы и производство кроликов на убой, а также создать около 30 дополнительных рабочих мест. Современный перерабатывающий цех на предприятии позволяет выпускать широчайший ассортимент полуфабрикатов из свежего охлажденного мяса кролика и только из натуральных ингредиентов, способный удовлетворить самого требовательного покупателя.

Инвесторам (инициаторам инвестиционных проектов) в реализации инвестицион-

ных проектов на территории Смоленской области оказывается государственная поддержка в форме сопровождения инвестиционных проектов по принципу «одного окна». В части предоставления налоговых преференций следует отметить, что согласно законодательству Смоленской области инвесторы, реализующие проекты на территории региона, могут заявиться на присвоение инвестиционному проекту статуса приоритетного либо одобренного. Государственная поддержка по приоритетным и одобренным инвестиционным проектам регулируется областными законами №16-з от 28 апреля 2003 года, №90-з от 8 июля 2015 года и №95-з от 23 декабря 2002 года.

Присвоение инвестиционному проекту статуса приоритетного либо одобренного позволит получить государственную поддержку сроком от 5 до 10 лет, которая включает в себя:

- освобождение инвесторов от уплаты налога на имущество организаций в отношении имущества, построенного и приобретенного в результате реализации приоритетного проекта;
- снижение налоговой ставки по налогу на прибыль организаций в части прибыли, полученной от реализации приоритетного проекта, на 3,5 процентных пункта в отношении налога, зачисляемого в областной бюджет.

В дальнейшем производители смогут пользоваться субсидиями, предоставляемыми в рамках областной государственной программы «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Смоленской области». Средства предоставляются товаропроизводителям на приобретение оборудования для убойных пунктов.

С 2018 года предоставляются субсидии сельскохозяйственным товаропроизводителям на возмещение части затрат на приобретение сельскохозяйственной техники для производства сельскохозяйственной продукции в части самоходных и прицепных кормоуборочных комбайнов, самоходных погрузчиков, смесителей кормов, кормораздатчиков, косилок тракторных, пресс-подборщиков, граблей тракторных, плющилок зерна.



3,5%

В 2018 году производство скота и птицы на убой (в живом весе) в хозяйствах всех категорий составило 87 тыс. т, что на 3,5% больше, чем в 2017 году. Интенсивные темпы роста производства скота и птицы на убой приходятся на 2010–2018 гг. Производство скота за этот период увеличилось на 38 тыс. т, или на 76,6%.

На территории Смоленской области организуются ярмарки в целях поддержки отечественных сельхозтоваропроизводителей, обеспечения населения города Смоленска качественной продукцией, производимой сельскохозяйственными, пищевыми и перерабатывающими организациями Смоленской области. Так, имеется действующая еженедельная сельскохозяйственная ярмарка выходного дня в областном центре. На ярмарках представлена продукция, производимая сельскохозяйственными организациями, крестьянскими (фермерскими) хозяйствами, личными подсобными хозяйствами, пищевыми перерабатывающими предприятиями, организациями потребительского типа, которыми еженедельно реализуются мясомолочная, плодоовощная продукция, картофель, хлебобулочные и кондитерские изделия, продукция пчеловодства, живая рыба.

В весенне-летний период в ярмарках участвуют от 10 до 30, а в осенне-зимний период – от 40 до 70 сельхозтоваропроизводителей. Среди всех участников ярмарок около 50% приходится на сельскохозяйственные организации, крестьянские (фермерские) хозяйства и индивидуальных предпринимателей, производящих продукцию животноводства и растениеводства, до 20% – граждане, ведущие личное подсобное хозяйство, до 20% – пищевые и перерабатывающие предприятия, до 10% – организации потребительского типа. **МП**



**Людмила
Ужегова:**

*«Если потребитель
попробует наш продукт,
то уже никогда не вернется
к китайскому».*



КРОЛИКОВОДСТВО: БИЗНЕС С ХОРОШЕЙ ПЕРСПЕКТИВОЙ

Удачный выбор площадки, ставка на современные технологии, талантливый менеджмент и поддержка местного руководства за короткое время превратили ферму «КРОЛЬ и К» в крупнейшее в России предприятие полного цикла по производству и переработке мяса кролика. Сегодня продукцию компании можно встретить в «Ашане», «Ленте», «Перекрестке», «ВкусВилле», «Билле», «Азбуке Вкуса» и других сетях Москвы и Санкт-Петербурга. Ассортимент продукции составляет более 30 позиций. Целевая аудитория покупателей пока достаточно узкая. В основном это мамы маленьких детей и те, кто придерживается принципов здорового питания. Но перспективы у этого вида мяса хорошие – спрос на него постоянно растет.

Текст:

Оксана
Ермолаева

Фото
предоставлены
компанией
«КРОЛЬ и К»



Одним из важных критериев выбора площадки для строительства нового предприятия была отдаленность от промышленных центров с неблагоприятной экологической обстановкой. Подходящее место нашлось в Гагаринском районе Смоленской области: здесь в радиусе 30 км от комплекса нет промышленных предприятий. Строительство фермы началось в 2013 году, а уже в 2014-м на российский рынок вышел смоленский кролик.

– Тогда мы даже толком не знали, кому и как предложить нашу продукцию, культура потребления мяса кролика находилась на крайне низком уровне, – вспоминает руководитель проекта Людмила Ужегова. – Раньше ведь как было? Если нужен кролик по показаниям диетолога или к праздничному столу – отправляйтесь на рынок либо к частнику. Найти охлажденное мясо кролика в торговых сетях было почти нереально. Максимум, что там могли предложить, – дефростированного китайского кролика или замороженную тушку из Венгрии. В шаговой доступности крольчатины не было – и спрос на нее был невелик, а небольшие производители не могли войти в большой ритейл. Получался замкнутый круг.

Нормы потребления мяса кролика в России намного ниже европейских. На 2014 год на российского потребителя приходилось всего 70 г крольчатины, в то время как в Европе этот показатель доходил до 3 кг! Сегодня ситуация несколько улучшилась, в том числе благодаря появлению охлажденного мяса и полуфабрикатов «КРОЛЬ и К». По данным компании, ежемесячные продажи составляют порядка 80 т, но догнать и перегнать европейцев пока не получилось.

Нормы потребления мяса кролика в России намного ниже европейских. На 2014 год на российского потребителя приходилось всего 70 г крольчатины, в то время как в Европе этот показатель доходил до 3 кг!

Впрочем, все еще впереди, ведь о том, что крольчатина очень полезна и вкусна, знают даже те, кто никогда ее не пробовал.

Предприятие развивалось быстро. В 2014 году запустили три откормочных ангара, цех убоя и переработки, комбикормовое производство, в течение следующих трех лет построили еще 9 откормоч-

ных ангара, в 2017-м сдали еще три ангара и довели численность маточного поголовья до 16 тыс. голов. В прошлом году на ферме появился селекционно-генетический центр воспроизводства маточного поголовья.

На январь 2019 года маточное поголовье составляет около 18 тыс. голов – это максимальный показатель в России. Производительность – 900 т охлажденного мяса кролика в год, и это не предел. В ассортименте представлена охлажденная и замороженная

продукция: тушки, полутушки, ножки, филе кролика, всевозможные полуфабрикаты, а также субпродукты.

– В предприятие вложено около миллиарда рублей частных инвестиций, – рассказывает исполнительный директор Денис Могильниченко. – Также финансовую поддержку мы получаем от областной администрации



В 2014 году запустили три откормочных ангара, цех убоя и переработки, комбикормовое производство.

в форме льгот по налогам на прибыль и имущество, субсидирования затрат на приобретение основного оборудования для разведения, убоя и переработки кролика. За весь период работы размер помощи составил более 13 млн рублей. Мы чувствуем поддержку от местного руководства с момента начала реализации нашего проекта.

С самого начала компания ориентировалась на максимальную автоматизацию – это наиболее эффективный подход при интенсивном промышленном производстве. Хотя оборудование для выращивания кроликов производится и в России, выбор был сделан в пользу известного итальянского производителя с 50-летним опытом работы на рынке. Пока что оно превосходит отечественное по качеству, а кроме того, строительство фермерского комплекса велось в сжатые сроки, и ни один российский производитель не смог бы в них уложиться. Главное преимущество этого оборудования – автоматизация всех процессов. Кормление, поение, удаление навоза, вентиляция, охлаждение и отопление – все эти процессы регулируются и тонко настраиваются при помощи автоматики, требуя минимального человеческого участия. Чтобы не зависеть от цен на комбикорма и поставок, «КРОЛЬ и К» выстроил и собственный завод по производству кормов из отечественного сырья, который находится на территории предприятия. Питательные культуры для кормов выращиваются на собственных полях площадью 650 гектаров. Производительность завода – три тонны в сутки. Оборудование здесь установлено немецкое, а рецептуры кормов разрабатывались совместно с французскими партнерами – поставщиками кроликов мясных пород.



Поначалу были сложности с персоналом: промышленного производства кроликов по европейским технологиям в России практически не было, поэтому на момент запуска предприятия специалистов в этой области можно было пересчитать по пальцам. Пришлось выращивать кадры самостоятельно: обучать на местах, а самых талантливых и мотивированных отправлять на стажировку во Францию. Сейчас на предприятии трудятся более 130 сотрудников. Половина из них – это профессиональные животноводы с немалым опытом работы, оставшиеся «не у дел» после развала нескольких животноводческих организаций.

бизнес проявляет себя исключительно ответственно: помогает с ремонтом сельской школе, построил храм.

География поставок продукции охватывает практически всю европейскую часть России, но основными рынками остаются Москва и Санкт-Петербург. «КРОЛЬ и К» располагает собственным рефрижераторным автопарком, поэтому готов в любой момент осуществить поставку по заказу покупателя в радиусе полутора тысяч километров от предприятия. Для продвижения своей продукции компания активно использует профессиональные выставки. «Золотая осень», «Продэкспо», «WorldFood

Раньше в России не было племенного поголовья, подходящего для выращивания в промышленных условиях, и исходные линии генетики приходилось закупать во Франции в селекционных центрах.

Руководящий состав компании на протяжении всего этого времени практически не менялся. В компании дорожат сотрудниками: для тех, кто живет в городе Гагарине, организовали специальный транспорт на предприятие, в близлежащем населенном пункте построили четырехквартирный дом, двум иногородним специалистам были приобретены квартиры. Да и в целом

Moscow», «ПИР ЭКСПО», «Агрофарм» позволяют в полной мере продемонстрировать ассортимент ритейлерам, а после запуска селекционно-генетического центра – и предложить племенное поголовье всем заинтересованным в отечественных мясных кроликах производителям. Так что можно говорить о том, что начало импортозамещению кроличьего мяса



**Денис
Могильниченко:**

«Финансовую поддержку мы получаем от областной администрации в форме льгот по налогам на прибыль и имущество, субсидирования затрат на приобретение основного оборудования для разведения, уоя и переработки кролика. За весь период работы размер помощи составил более 13 млн рублей. Мы чувствуем поддержку от местного руководства с момента начала реализации нашего проекта».

успешно положено. Конечно, ферм по выращиванию кроликов в России немало, но для того, чтобы полностью заместить этот продукт, их мощностей явно недостаточно. Именно поэтому кролик до сих пор остается нишевым продуктом, сравнительно труднодоступным для населения. А вот поточное производство крольчатины с такой задачей вполне может справиться.

– Конечно, кролиководство не поддерживается Минсельхозом на том уровне, как другие производители мяса, что отражается на конечной стоимости, – рассуждает Людмила Ужегова. – Увы, сегодня китайский кролик дешевле отечественного, что, на мой взгляд, является одним из сдерживающих факторов развития кролиководческой отрасли в России. Но если потребитель

попробует наш продукт, то уже никогда не вернется к китайскому! Развитие предприятий тормозит и высокая себестоимость производства, которая складывается из высокой капиталоемкости основных средств. Сейчас цифра доходит до 60 тыс. рублей на одно самко-место. Раньше в России не было племенного поголовья, подходящего для выращивания в промышленных условиях, и исходные линии генетики приходилось закупать во Франции в селекционных центрах. В этом плане мы отстали на многие годы, и этот отрыв необходимо сокращать в минимальные сроки. С появлением племенного репродуктора у российских предпринимателей появились новые возможности. Думаю, что при поддержке государства и субсидировании затрат отечественная кролиководческая отрасль сможет удовлетворить спрос и покупателя, и промышленного производителя.

«КРОЛЬ и К» не останавливается на достигнутом: существующая инфраструктура позволяет вдвое увеличить количество откормочных ангаров на той же площадке. Эта задача на ближайшую пятилетку. Сейчас компания ведет проектирование цеха глубокой переработки мяса кролика. Реализация этого проекта позволит крупнейшим российским кролиководам выйти на рынок с новой продукцией – охлажденными полуфабрикатами (котлетами, шницелями), паштетами из мяса и печени кролика, пельменями. **МП**

Текст:

Оксана
Ермолаева

Фото предоставлены
пресс-службой
министерства
сельского хозяйства,
продовольствия
и морских ресурсов
Ирландии



СЕКРЕТ УСПЕХА ИЗУМРУДНОГО ОСТРОВА

В 2018 году национальный стенд Ирландии уже в третий раз был представлен на ежегодной выставке продовольствия и сельского хозяйства «Золотая осень» в Москве. Для российских производителей мяса и молока, нацеленных на экспорт продукции, ирландский опыт представляет особый интерес. Небольшая страна является крупнейшим мировым экспортером продуктов питания и крупнейшим экспортером говядины в Евросоюзе и Северном полушарии.

Продукция ирландской пищевой промышленности ввозится в 180 стран. По данным министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов Ирландии, на долю агропродовольственного сектора пришлось 11,1% общего экспорта в 2017 году. В период с 2009-го по 2017 год экспорт агропродовольственных товаров вырос на 74% (с 7,8 млрд до 13,6 млрд евро). Основными экспортными рынками для Ирландии являются Великобритания, США, Китай, Нидерланды и Франция. С 2009-го по 2017 год импорт агропродовольственных товаров увеличился на 53% (с 5,6 до 8,7 млрд евро). В чем же секрет успеха аграрного сектора Изумрудного острова?

Возможно, причиной повышенного внимания к количеству и качеству продоволь-

ствия стало историческое прошлое. В середине XIX века Ирландия пережила тяжелейшие времена. Свирепствовавший в стране Великий голод затронул более 2 млн человек, которые либо погибли, либо вынужденно эмигрировали. О причинах этого бедствия историки спорят до сих пор, но, скорее всего, трагическую роль сыграло сочетание сразу нескольких факторов. К этому времени Ирландия была колонизирована британцами, и местное население было вынуждено платить лендлордам непомерную плату за пользование землей. Выручал крестьян картофель, который занимал большое место в ирландской национальной кухне, но в течение нескольких лет подряд картофельный урожай практически полностью погибал из-за фитофто-

роза. На ирландцев обрушился не только голод – пришли и другие несчастья: эпидемии холеры и тифа, безработица и необычно холодные для острова зимы. Лишь через несколько лет ситуация стала выправляться, и с тех пор необходимость обеспечения стране продовольственной безопасности глубоко укоренилась в сознании каждого жителя Ирландии.

Накормить и себя, и других

Сегодня, в начале XXI века, Ирландия является одним из самых крупных мировых производителей продовольствия, при этом обладающим отличной репутацией. Мясная и молочная продукция, произведенная в этой стране, пользуется большой популярностью благодаря минимальному



использованию антибиотиков в животноводстве и отказу от гормонов, высокому качеству животноводческой инфраструктуры и налаженной системе прослеживаемости еды «from farm to fork» – «от фермы до вилки» (в России такая система называется «от поля до прилавка»).

По данным на 2016 год, в Ирландии проживало 4 761 865 человек – меньше, чем в Санкт-Петербурге! Однако это не мешает стране производить продовольствие, достаточное для того, чтобы прокормить 36 млн человек, а к 2020 году этот показатель по прогнозам возрастет до 50 млн. Мясные и молочные продукты составляют более половины экспортного потока. В 2017 году экспорт молочной продукции в денежном выражении составил 4,6 млрд евро (рост 18% по сравнению с 2016-м), экспорт говядины – 2,4 млрд евро (рост на 6% к 2016-му), а экспорт свинины – 792 млн евро (на 8% больше, чем в 2016-м). Кроме того, Ирландия осуществляет более 10% от мировых поставок молочных смесей для детского питания.

Агропродовольственный сектор вносит значительный вклад в занятость и жизнеобеспечение районов страны, особенно сельских и прибрежных, на которые приходится 7,9% от общей занятости в 2017 году. По оценкам Teagasc, средний доход семейной фермы достиг рекордно высокого уровня в 31374 евро, что на 32% больше, чем в 2016 году.

В рамках развития аграрного сектора большое внимание уделяется интегрированным исследованиям, которые могут оказать быстрое влияние на рынок. Исследования фокусируются на повышении конкурентоспособности и рентабельности перерабатывающей промышленности и сельского хозяйства, при этом обязательно учитываются вопросы сохранения природных ресурсов и безопасного производства.

По предварительным оценкам Центрального офиса статистики Ирландии (CSO), в период с 2017-го по 2018 год объем производства овец на ирландских фермах вырос на 70,6 млн евро (+ 21,1%). Объем производства крупного рогатого скота увеличился на 5,7 млн евро (+ 0,2%) – с 2361,4 млн евро в 2017 году до 2367,1 млн евро в 2018-м. В основе этого увеличения лежат более высокие объемы производства (+ 0,7%) и более низкие цены. Стоимость производства свиней снизилась на 9,8% с 515,6 млн евро до 465,0 млн евро, а объем производства свиней вырос на 2,9%.

Общее количество крупного рогатого скота на декабрь 2017 года составляло 6673 тыс. голов, что на 60200 (+ 0,9%) больше, чем в декабре 2016-го. Число молочных коров увеличилось на 48,100 (+ 3,7%) к 2016 году. Общее количество свиней увеличилось на 5,8% (до 1616 тыс. голов).

Согласно ежегодному отчету министерства сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов Ирландии, производство мяса птицы в 2017 году побilo все рекорды: мясо от 95,5 млн птиц было произведено на предприятиях, имеющих экспортную лицензию.

Благоприятный климат

Исторически сложилось так, что в стране не было и нет предприятий тяжелой и экологически вредной промышленности, поэтому ирландское продовольствие по праву считается экологически чистым. В 2017 году Ирландия была признана страной с наивысшей степенью продовольственной безопасности в рейтинге Economic Intelligence Unit (EIU).

Мягкий климат и обильные осадки (в среднем более 1000 мм) круглый год обеспечивают скот превосходным кормом. Средний размер скотоводческой фермы составляет 32,4 гектара. В приоритете каждого ирландского фермера – высокая эффективность хозяйства: здесь стремятся максимально использовать трудовые и природные ресурсы, соблюдают жесткие стандарты

качества продукции, пристально следят за здоровьем и благополучием животных. Много внимания уделяется стратегическому планированию, постоянному улучшению всех параметров животных, повышению производительности ферм. Например, в стране 15 лет планомерно работали над тем, чтобы максимально адаптировать породы молочных коров к местным условиям. В 1990-х гг. на молочных фермах преобладали голштинцы, которые, несмотря на высокую молочную продуктивность, оказались неплодовитыми. В результате тщательной селекционной работы показатели бесплодия в молочном стаде снизились с 25 до 18%. Сейчас здесь преобладают фризская и голштинская породы. Ирландским фермерам доплачивают за повышенное содержание жира и белка в молоке.

Ирландские породы КРС обладают хорошими показателями роста, длительной продолжительностью жизни, высокопродуктивными тушами, устойчивы к заболеваниям. Из мясных пород КРС в Ирландии распространены бельгийская голубая, шароле, герефорд, ирландский абердин-ангус, лимузин и симменталь, которые обладают наиболее выдающимися характеристиками для мясного скота: быстрым набором веса, хорошей конверсией корма, высоким воспроизводством. Из 75 быков в стране 74 имеют ирландское происхождение. Как островное государство, Ирландия считается свободной от основных заразных заболеваний КРС, таких как блутанг, лейкоз КРС, бруцеллез, ящур, чума КРС и т. д.

Что касается овцеводства, для него в Ирландии просто идеальные природные условия. Стада овец здесь небольшие – в среднем в каждом стаде содержится порядка 50 голов. Однако внутренний рынок баранины весьма скромнен, и это мясо в основном отправляется на экспорт. Ирландия занимает четвертое место в мире и второе в Европе по объемам экспорта баранины и ягнятины. Объемы экспорта этого вида продукции составляют более 62 тыс. т. По данным на декабрь 2017 года, общее количество овец составило 3900 тыс. голов, из них 2742 тыс. племенных овец и 1158 тыс. не размножающихся овец.



Из мясных пород КРС в Ирландии распространены бельгийская голубая, шароле, герефорд, ирландский абердин-ангус, лимузин и симменталь, которые обладают наиболее выдающимися характеристиками для мясного скота: быстрым набором веса, хорошей конверсией корма, высоким воспроизводством. Из 75 быков в стране 74 имеют ирландское происхождение. Как островное государство, Ирландия считается свободной от основных заразных заболеваний КРС, таких как блутанг, лейкоз КРС, бруцеллез, ящур, чума КРС и т. д.

Экспорт ирландской свинины в 2017 году был на 8% выше, чем в предыдущем году, и составил 792 млн евро. Крупнейшим экспортным рынком для ирландской свинины является Великобритания, на которую приходится примерно 56% (445 млн евро), сразу за ней идет Китай, закупаящий свинины на общую сумму 102 млн евро (13%).

Свиноводство занимает не очень большую часть в животноводстве Ирландии, лучше всего здесь развит КРС. Свиньи выращиваются на семейных фермах, рассчитанных примерно на 600 свиноматок. На фермах распространено кормление жидким кормом, для производства используется метод группового содержания. Свиноматки отличаются высокой продуктивностью, а поросята – хорошими весовыми показателями, быстрым ростом и достижением убойного веса. Ирландские эксперты-свиноводы уже сотрудничали с российскими в области генетики свиней и создали два крупных племенных кластера: в 2013 году в Вологодской области (совместно с АО «Шувалово») и в 2017 году в Каменском районе Воронежской области (репродуктор на 2600 свиноматок).

Государство оказывает большую помощь фермерам. Так, поддержку приблизительно в 1,81 млрд евро получили в 2017 году более 130 тыс. фермеров. В 1998 году с целью повышения прибыльности за счет разведения животных была основана Ирландская федерация заводчиков племенного скота (Irish Cattle Breeding Federation), которая представляет собой кооператив фермеров и промышленников. Первым фундаментальным требованием к новому партнерству стало



Организации, которые занимаются вопросами животноводства в Ирландии

Department of Agriculture, Food and Marine – министерство сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов Ирландии;

SFSI – правительственная инициатива. Распространяет экспертные знания и опыт Ирландии в области агропродовольствия на международном уровне. Объединяет пять правительственных организаций во главе с министерством сельского хозяйства, продовольствия и морских ресурсов Ирландии. Также в нее входят:

- Teagasc – государственное ведомство по развитию сельского хозяйства и продовольствия,
 - Bord Bia – Совет по продвижению продуктов питания и напитков из Ирландии,
 - Food Safety Authority of Ireland – главный компетентный орган по законодательству в области продовольствия и защиты потребителей в Ирландии и потребителей продуктов из Ирландии по всему миру,
 - Enterprise Ireland – Государственное агентство Ирландии;
- Irish Cattle Breeding Federation – Ирландская федерация заводчиков племенного скота;
National Cattle Breeding Centre (NCBC) – Национальный центр племенного животноводства.

создание центральной базы данных, в которой хранилась бы вся информация, имеющая отношение к животноводству. Такая база данных появилась в 2002 году.

В рамках развития аграрного сектора большое внимание уделяется интегрированным исследованиям, которые могут оказать быстрое влияние на рынок. Исследования фокусируются на повышении конкурен-

тоспособности и рентабельности перерабатывающей промышленности и сельского хозяйства, при этом обязательно учитываются вопросы сохранения природных ресурсов и безопасного производства. С 2005 года в национальную программу животноводства включена геномика. Основываясь на предварительных исследованиях, проведенных центром Teagasc (государственное

ведомство по развитию сельского хозяйства и продовольствия) и Ирландской федерацией заводчиков племенного скота, геномная селекция впервые была внедрена в Ирландии в 2009 году. Таким образом, Ирландия стала второй после США страной, применившей эту технологию в национальной программе по развитию молочного животноводства. В 2013 году была запущена программа сбора данных по мясному КРС.

Опыт Ирландии по улучшению генетической ценности и повышению доходности молочного и мясного стад теперь доступен и в России. В начале февраля 2018 года было подписано масштабное соглашение о сотрудничестве по запуску пилотного проекта по созданию базы данных генетических характеристик молочного КРС на территории Республики Татарстан. В проекте участвуют организация «Системы устойчивого продовольственного развития Ирландии» (SFSI), центр Teagasc, министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан, Федеральный научный центр животноводства (ВИЖ) им. Л.К. Эрнста, Фонд «Сколково», Сколковский институт развития науки и технологий «Сколтех» и головное племенное предприятие «Элита» в Татарстане. Проект прошел несколько этапов развития: в течение двух лет велась подробная основательная проработка содержательных и управленческих аспектов. Первый этап проекта заключается в проведении генотипирования молочного стада в Республике Татарстан. Это может положить начало всероссийской программе по развитию животноводства, основанной на геномике. **МП**

Событие:
**I Всероссийский съезд
предприятий отрасли мясного
скотоводства**

Дата:
6 февраля 2019 года

Место:
г. Москва



Автор: Оксана Ермолаева

Фото: пресс-служба AgroFarm

МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО КАК ДРАЙВЕР РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ

В Москве в рамках выставки AgroFarm прошел I Всероссийский съезд предприятий отрасли мясного скотоводства. В мероприятии приняли участие руководители Национального союза производителей говядины (НСПГ), Национальной ассоциации скотопромышленников (НАС), ФГБНУ «Федеральный научный центр биологических систем и агротехнологий», представители минсельхозов Российской Федерации и Республики Казахстан, столичные и региональные специалисты.

Ведущие эксперты мясного скотоводства обсудили текущее состояние и проблемные вопросы отрасли, практический региональный опыт развития сельских территорий через мясное скотоводство и перспективы развития отрасли.

Проект по развитию мясного скотоводства реализуется НСПГ и НАС в течение последних двух лет по поручению первого заместителя министра сельского хозяйства РФ Джембулата Хатуова. В ряде регионов России уже отработана практическая модель развития всей отрасли, которая может войти в программу правительства России.

Участников съезда поприветствовал начальник Департамента животноводства и племенного дела Министерства сельского хозяйства РФ Харон Амерханов.

– Нынешнее мероприятие имеет важное значение, – отметил он. – Важно рассматривать вопросы производства, переработки и реализации экспортного потенциала мясного скотоводства в рамках майских указов президента. Самым слабым звеном из всех направлений в животноводстве является развитие молочного и мясного скотоводства. Многие сделано для их развития

в последние годы, создаются комфортные условия для бизнеса. Ежегодно плюсуют по полмиллиона тонн производства качественного молока. Развитие мясного скотоводства, желательно специализированного, – одно из главных направлений животноводства в целом по России. Хочу заверить, что Минсельхоз как исполнительная власть будет поддерживать развитие АПК и конкретно развитие мясного скотоводства не только крупных холдингов.

Затем слово взял депутат Государственной Думы и потомственный животновод Батор Адучиев, отвечающий за направление мясного скотоводства в комитете ГД по АПК.

– Мы обречены на успех в мясном скотоводстве, но это время пока еще не пришло, – сказал он. – Мясное скотоводство – это самое сложное, инертное и малорентабельное направление, и хотя некоторое развитие есть, мы пока не закрыли вопрос продовольственной безопасности по «красному» мясу, особенно в производстве говядины. В этом есть огромные перспективы.

О развитии отрасли в Республике Казахстан рассказал Еркебулан Ахметов, директор Департамента производства и пе-

реработки животноводческой продукции Минсельхоза РК.

– В 2011 году у нас была принята специальная программа, и мы фактически создали с нуля отрасль мясного скотоводства. Мы изучили опыт ведущих мировых стран и с учетом этого стали менять свою систему. Раньше у нас были племенные заводы, племенные хозяйства, но с помощью нового подхода мы расширили доступ к племенному скотоводству. Мы начали переходить на субсидирование покупателя. Структурировали технологию производства мяса, при этом задача племенных хозяйств стала вспомогательной, был создан центр по воспроизводству скота. Мы обучаем фермеров, как правильно ухаживать за скотом, как управлять пастбищем. У нас работают около 58 откормочных площадок мощностью от 3000 до 20000 голов, вокруг которых в среднем по 30–50 фермерских хозяйств. Наша задача – довести их количество до 100–150. Когда программа начиналась, мясного скота у нас было 2%. Сегодня его 18%.

Большой интерес участников вызвало выступление начальника Департамента по социально-экономическому развитию села

Томской области Ирины Черданцевой. Она рассказала о концепции ускоренного развития мясного скотоводства области. Томский регион – первый в России, в котором в 2016 году была поставлена задача развития сельских территорий на базе мясного скотоводства, а в 2017 году была принята региональная стратегия по развитию мясного скотоводства через кооперационную, кластерную модель, разработанную Национальным союзом производителей говядины. В 2018 году Республика Башкирия, изучив концепцию Томской области, разработала и утвердила свою республиканскую программу развития фермерства и сельских территорий.

– Наша модель ставит перед собой задачу развития фермерства и кооперации на местах с целью создания прочной экономической основы получения дохода в будущем и развития сельских территорий. В Томской области 130 тыс. человек занимаются сельским хозяйством. Мы единственный регион в Сибири, который развивает сельское хозяйство «за параллелью 56». И это тот фактор, который позволяет северному земледелию иметь собственные резервы по естественным пастбищам для развития мясного скотоводства, – рассказала Ирина Черданцева. – Наш регион третий год подряд держит первое место по эффективности молочного скотоводства в Сибири, важно и наличие высокой инвестиционной активности в регионе: за последние пять лет объем инвестиций в три раза выше, чем за такой же предыдущий период. В 2018 году мы начали подстраивать грантовую поддержку под цели мясного скотоводства. Мы отдали под мясное скотоводство 65% ресурса федеральных денег, выделяемого на фермерскую кооперацию. Наша концепция – прочная экономическая основа, ускоренные процессы наращивания поголовья и производства мяса. У нас в полтора раза увеличилось количество фермеров, занимающихся вопросами мясного скотоводства. Мы также поняли, что надо заниматься кооперацией, и в регионе появились интеграторы. Был создан и проектный офис, появилась обучающая программа для фермеров. Мы посетили лучшие специализированные площадки в стране и за рубежом, заключили соглашения с ассоциациями. Развиваем цифровые технологии и привлекаем международных экспертов, создавая пул профессионалов.

По окончании съезда участники приняли резолюцию с обращением к органам государственной власти с требованием о поддержке отрасли мясного скотоводства России.

Генеральный директор Национального союза производителей говядины Роман Костюк огласил предложение отраслевого сообщества:

– В рамках разработки государственной программы РФ по развитию сельских территорий необходимо определить отрасль мясного скотоводства в качестве необходимого и неотъемлемого элемента, а также сформировать стратегию развития отрасли мясного скотоводства с горизонтом планирования не менее чем на 10 лет. На региональном уровне нужно разработать целевые программы развития мясного скотоводства, основанные на принципах сельскохозяйственной кооперации и проектного управления; обеспечить льготное предоставление необходимых земельных ресурсов для участников целевой программы развития мясного скотоводства, а также оказать дополнительную поддержку в организации социальной, транспортной и экономической инфраструктуры муниципальным районам, вошедшим в целевую программу развития мясного скотоводства. **МП**

rosmould

Международная выставка
производственных
технологий нового поколения

18–20 июня 2019

МВЦ «Крокус Экспо»
Москва

**От идеи до
готового изделия**



Дизайн и проектирование
изделий



Аддитивные
технологии



Формы, пресс-формы
и штампы



Сырье
и материалы



Оборудование
и оснастка



www.rosmould.ru



messe frankfurt

mesago

Messe Frankfurt Group



Текст: Людмила Панасюк,
консультант по стандартизации,
Калининград

МОЖНО ЛИ ПРИМЕНЯТЬ ТЕРМИН «НАТУРАЛЬНЫЙ» НА ЭТИКЕТКЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ?

Статья эксперта по стандартизации Людмилы Панасюк продолжает цикл публикаций об использовании термина «натуральный» на упаковках пищевой продукции (предыдущие материалы были опубликованы в журналах ИД «Сфера» «Молочная промышленность» и «Птицепром»), настаивая на необходимости достижения профессиональной договоренности о корректном применении терминов в пищевой отрасли.

Надписи «натуральный продукт», «натуральные полуфабрикаты» и т. п. часто встречаются на этикетках мясной продукции. Разработки организаций (компании, фирмы) – СТО, ТУ – сплошь и рядом заполнены так называемым «натуральным ассортиментом»: «антрекот из говядины натуральный», «бифштекс с насечкой из свинины натуральный», «шницель натуральный из ягненка в ореховой корочке», «Рулет натуральный из телятины с сыром и зеленью». Имеют-

ся даже «фарш свиной натуральный», «котлеты мясные натуральные в панировке из специй», «котлеты натуральные рубленые». Разработчики этикеток при этом своеобразно трактуют понятие «натуральный полуфабрикат» – это, как правило, охлажденный полуфабрикат из мяса (лангет, гуляш, поджарка, азу, бефстроганов, эскалоп, шницель, бифштекс, шашлык).

Возможно, авторы макетов этикеток имеют в виду непереработанные пищевые про-

дукты, то есть без термической обработки? Или мясные продукты без использования пищевых добавок? Или с использованием пищевых добавок, но только натуральных? Кто знает! Попробуем разобраться, правомерно ли использование этого термина, а для начала детально изучим законодательные и правовые акты, документы по стандартизации различных уровней, направлений и категорий по терминологическим вопросам.



Технические регламенты

Базовый «горизонтальный» технический регламент «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, ст. 4) [1] гласит: «Пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу...».

В специальном отраслевом, так называемом вертикальном, техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, ст. II. Основные понятия) [2] термин «натуральный» отсутствует.

Постановления Правительства Российской Федерации, федеральные законы Российской Федерации

В «Правилах продажи отдельных видов товаров» (раздел II. Особенности продажи продовольственных товаров) [3] термин «натуральный» отсутствует.

Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (ст. 2. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе) [4] предоставляет нам следующее определение понятия, где используются слова «продукты в натуральном... виде»: «...продовольственные товары – продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво и напитки, изготавливаемые на его основе, безалкогольные напитки, жевательная резинка, пищевые добавки и биологически активные добавки».

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 1. Основные понятия) [5] не приводит понятия «натуральный продукт».

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ст. 1. Основные понятия) [6] в тексте определения

Вид убой скота
(кошерный или халяльный)
также недостаточен
для беспрепятственного
вхождения этой
достойной продукции
в «элитарный клуб
натуральных продуктов».
Принципы «кошерности»
и «халяльности»
не являются основанием
для причисления
продукции к разряду
натуральных.

имеет слова «продукты в натуральном... виде»: «Пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки».

В Федеральном законе «О защите прав потребителей» [9] понятие «натуральный пищевой продукт» отсутствует.

Санитарные правила и нормы

СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли» (часть 3.7. «Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов», часть 3.8. «Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов») [7] – термин «натуральный продукт» отсутствует.

СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (раздел 7. «Требования к приему и хранению пищевых продуктов» и раздел 8. «Требования к реализации пищевых продуктов») [8] – термин «натуральный продукт» отсутствует.

Стандарты категории «Термины и определения»

Стандарты данной категории в своем арсенале не имеют определения понятия «натуральный» (ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения», ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация», ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества», ГОСТ 18157-88 «Продукты убой скота. Термины и определения», ГОСТ 18158-72 «Производство мясных продуктов. Термины и определения», ГОСТ 18157-88 «Продукты убой скота. Термины и определения», ГОСТ 16020-70 «Скот для убой. Термины и определения»).



Документы по стандартизации на мясо и мясную продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р)

«Мясные стандарты» последнего десятилетия (национальные и соответствующие межгосударственные, разработанные на основе применения национальных стандартов) также имеют терминологический спектр в разделе «Термины и определения». Но ни в одном из них не присутствует информация о «натуральности» продукта, в том числе и в стандартах на мясную продукцию, предназначенную для детского питания (ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия», ГОСТ Р 53221-2008 «Свинья для убой. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия», ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», ГОСТ 31476-2012 «Свинья для убой. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия», ГОСТ Р 52986-2008 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия», ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия», ГОСТ 32967-2014 «Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия», ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия», ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические усло-

Мясо диких (промысловых) продуктивных животных (лось, кабан, заяц, медведь, косуля, олень), в том числе и экзотических (кенгуру, верблюды, крокодил и др.), являющееся достаточно дорогостоящим мясным продуктом питания и причисленное к разряду мясных деликатесов, согласно ГОСТ 16020-70 и ГОСТ 32273-2013 также нельзя называть натуральным в нормативном поле.

вия», ГОСТ 32888-2014 «Консервы. Паштеты для детского питания. Технические условия», ГОСТ 32785-2014 «Продукты из конины. Технические условия», ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия», ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия», ГОСТ Р 52196-2017 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ГОСТ 33836-2016 «Изделия колбасные вареные с пониженной калорийностью. Общие технические условия»,

ГОСТ 27747-2016 «Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия», ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия», ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия», ГОСТ 18256-2017 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия», ГОСТ 34159-2017 «Продукты из мяса. Общие технические условия», ГОСТ 34162-2017 «Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия», ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», ГОСТ 34197-2017 «Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия», ГОСТ 34200-2017 «Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия», ГОСТ 9163-2014 «Консервы мясорастительные. Сосиски с гарниром. Технические условия», ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия», ГОСТ 33612-2015 «Консервы мясные стерилизованные. Жир свиной топленый с наполнителями. Технические условия», ГОСТ 9935-2015 «Консервы мясные стерилизованные. Поросенок в желе. Технические условия» и иные).

Терминологические стандарты

ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения» предлагает следующую редакцию определения «продовольственные товары»: «Продукты в натуральном или переработанном виде, находящиеся в обороте и употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво и напитки, изготавливаемые на его основе, безалкогольные напитки, жевательная резинка, пищевые добавки и биологически активные добавки».

ГОСТ Р 56104-2014 «Продукты пищевые органические. Термины и определения» представляет определение термина «продукт в натуральном... виде» таким

образом: «... органический пищевой продукт: Продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья животного и растительного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчело- и рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, сертифицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде».

ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения» имеет следующее определение: «... натуральный функциональный пищевой продукт (natural functional food): функциональный пищевой продукт, употребляемый в пищу в переработанном виде, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного и (или) животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15% от суточной потребности». Однако данное определение не должно вводить в заблуждение – речь идет лишь о функциональных пищевых продуктах, предназначенных для детского, диетического и лечебно-профилактического питания, а также питания определенной категории граждан (беременных женщин и спортсменов), то есть специализированной продукции.

Анализ вышеперечисленных документов свидетельствует:

- ни один из стандартов не дает нам четкого и однозначного определения понятия «натуральный мясной продукт», да и самого термина «натуральный» не существует;
- лишь косвенным образом можно говорить о некоей «натуральности» пищевой продукции, и только потому, что в определениях рассматриваемых и необходимых нам понятий (терминов) «пищевая продукция (продовольственные товары)» присутствуют слова «в натуральном ви-



Лишь косвенным образом можно говорить о некоей «натуральности» пищевой продукции, и только потому, что в определениях рассматриваемых и необходимых нам понятий (терминов) «пищевая продукция (продовольственные товары)» присутствуют слова «в натуральном виде», которые, впрочем, не объясняют и не комментируют пользователям документов смысл этих самых слов.

де», которые, впрочем, не объясняют и не комментируют пользователям документов смысл этих самых слов.

Продолжим исследовать тексты документов по стандартизации и коммуникационные форматы. Целый ряд слов и словосочетаний, присутствующих в документах по стандартизации на мясо и мясную продукцию («куски мяса», «кусковое мясо», «кусковые мясные ингредиенты», «мышечная ткань», «обрезь (срезки) мяса», «продукт из мяса», «толща мышц», «мякотные пищевые

субпродукты», «мясная мякоть», «пласт мяса», «филей»), иногда в дискуссионном неофициальном формате принимают за «натуральное мясо» и «натуральный продукт». Однако ни в коем случае нельзя принимать желаемое за действительное! Предположения (даже профессиональные) не являются аргументированным основанием для вынесения на маркировку слова «натуральный», нельзя транспонировать перечисленные выше словосочетания на определение «натуральный продукт». Более того, стандарт по «мясной терминологии» ГОСТ Р 52427-2005 упоминает о кусковом полуфабрикате из мяса, который даже не рекомендовано называть натуральным полуфабрикатом.

Парное мясо также не относится к разряду натуральных продуктов, даже если идет речь о молочной телятине или молочном поросенке (телята / поросята возрастом от 15 суток до трех месяцев, выпоенные молоком без дополнительной подкормки, с температурой в толще мышц после убоя не ниже 35 °С) – ГОСТ Р 52427-2005, перечисление 18, ГОСТ 16020-70, ГОСТ Р 54315-2011, ГОСТ 31778-2012, ГОСТ Р 52986-2008, ГОСТ 31777-2012, ГОСТ 32225-2013, ГОСТ 31798-2012, ГОСТ Р 53221-2008).

Мясо диких (промысловых) продуктивных животных (лось, кабан, заяц, медведь, косуля, олень), в том числе и экзотических (кенгуру, верблюды, крокодил и др.), являющееся достаточно дорогостоящим мясным продуктом питания и причисленное к разряду мясных деликатесов, согласно ГОСТ 16020-70 и ГОСТ 32273-2013 также, к сожалению, нельзя называть натуральным в нормативном поле (прайс-листы, выставочные каталоги и буклеты, меню в элитных ресторанах, рекламные баннеры



не являются его частью). И, как следствие, идентификация и маркирование упомянутой продукции термином «натуральный продукт» запрещены.

Полагаю, вполне возможно перечисленные виды мясной продукции называть натуральными, выносить надпись «натуральный продукт» на потребительскую маркировку при условии создания процедурных механизмов, а именно четкого и однозначного определения термина «натуральный», прорисовки соответствующих правил.

Рассмотрим еще один пример – мясо оленины в тушах и полутушах, полученное от убоя оленят и молодняка оленей, выращенных в специализированных хозяйствах, благополучных в эпизоотическом отношении, с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зооигиенических правил, предназначенное для питания детей старше шести месяцев. К сожалению, ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия» не дает нам права, а также возможности выносить на этикетку или использовать в сопроводительных документах слово «натуральный». Но существует ряд частных коммерческих нормативных документов, разработанных различными организациями и предприятиями, в том числе и научно-исследовательскими институтами, с наименованием «полуфабрикаты из оленины натуральные». Более того, представленный ассортимент в документах четко, ясно и од-

«Мясные стандарты» последнего десятилетия (национальные и соответствующие межгосударственные, разработанные на основе применения национальных стандартов) также имеют терминологический спектр в разделе «Термины и определения». Но ни в одном из них не присутствует информация о «натуральности» продукта, в том числе и в стандартах на мясную продукцию, предназначенную для детского питания.

нозначно представляет пользователям наименования, которые следует выносить на этикетку: «шницель из оленины рубленый натуральный охлажденный», «антрекот из оленины натуральный с можжевельными ягодами», «бифштекс из оленины с насечкой натуральный» и пр. Это ли не свидетельство разногласий в документации по терминологии, разночтений в понимании чрезвычайно серьезного терминологического элемента, отсутствия стандартизированного термина «натуральный»?

Во многих кулинарных ток-шоу, в рекламе на коммерческих каналах вещания, в популярной литературе и т. д. наблюдается следующая тенденция – представление ассортимента класса «премиум» как истинно натурального. К сожалению, это также незаконно, и поэтому нельзя промаркировать, например, стейк «рибай» (ribeye steak) из мраморной говядины зернового откорма элитной породы молодых бычков черной ангус (black angus) как натуральный мясной деликатес (ГОСТ Р 55445-2013 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»). Присутствующий идентификационный признак – степень мраморности (количество тонких жировых прослоек между мышечными волокнами), напоминающий рисунок мрамора, – ключевой показатель качества говядины, недостаточен для нанесения на этикетку в рамках осуществления честной надлежащей практики надписи «100-процентный натуральный продукт». Даже если этот мясной делика-



тес класса «премиум» предлагается потребителю в элитном столичном гастрономе или ресторане.

Вид убоя скота (кошерный или халяльный) также недостаточен для беспрепятственного вхождения этой достойной продукции в «элитарный клуб натуральных продуктов». Принципы «кошерности» и «халяльности» не являются основанием для причисления продукции к разряду натуральных.

Мы можем называть и выносить на «маркировочную площадку» и отмечать в любом ином нормативном или разрешительном документе, а также в документе по стандартизации (ГОСТ, ГОСТ Р, ТР ТС, ТУ, СТО, ТУ, сертификаты, декларации, свидетельства) только наименование оболочек из черевов и кругов говядины, черевов свинины и баранины («натуральная колбасная оболочка»), исходя из градации оболочек в зависимости от материалов их изготовления в ГОСТ Р 52427-2005, приложение А, ГОСТ 18158-72, перечисление 24.

Консервная продукция из мяса представлена группой «консервы из мяса (вид продуктивного животного) в собственном соку», очень похожей по сути (технология) на натуральные консервы, но при этом специалистами данной отрасли избрано именно словосочетание «в собственном соку».

В заключение обратим внимание еще на один актуальнейший документ – Федеральный закон «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные зако-

Целый ряд слов и словосочетаний, присутствующих в документах по стандартизации на мясо и мясную продукцию («куски мяса», «кусковое мясо», «кусковые мясные ингредиенты», «мышечная ткань», «обрезь (срезки) мяса», «продукт из мяса», «толща мышц», «мякотные пищевые субпродукты», «мясная мякоть», «пласт мяса», «филей»), иногда в дискуссионном неофициальном формате принимают за «натуральное мясо» и «натуральный продукт». Однако ни в коем случае нельзя принимать желаемое за действительное!

нодательные акты Российской Федерации» [10]. Этот чрезвычайно важный документ в понятийном аппарате и в целом в тексте не содержит ни малейшего намека на существование «натуральной продукции», будь то мясная или молочная продукция, или продукция растениеводства (овощи, фрукты, орехи), или иная.

Таким образом, использовать термин «натуральный мясной продукт» на этикетках мяса продуктивных животных или продуктах его переработки юридически неправомерно. Однако и запрета на использование термина «натуральный пищевой продукт» не замечается.

В этих условиях необходимо дать определение понятия «натуральный мясной продукт», а также создать нормативы, где прямо, а не косвенно будет представлена регламентация рассматриваемого понятия и обязательно прописана процедура (условия) нанесения на маркировку терминологических сочетаний.

Возможна следующая редакция термина «натуральный мясной пищевой продукт»: «Мясной продукт в переработанном или переработанном виде (за исключением консервной продукции) с сохранением исходной целостности мышечных волокон (не измельченный), без использования пищевых добавок, кроме натуральных (возможно, без использования гарниров, соусов, заливок), предназначенный для употребления в пищу после дальнейшей переработки или без нее». При этом такой натуральный



мясной продукт изготавливается в любом термическом состоянии – может быть парным и охлажденным, а также замороженным, мороженым и глубокомороженным.

Полагаю, что это достаточно «жесткий» вариант определения термина в современных условиях товарного производства мясной продукции – с применением антибиотиков, гормональных и лекарственных препаратов. Иные, более «мягкие» варианты редакции определения – с ограничением использования перечисленных препаратов – безусловно, возможны при коллегиальном решении профессионалов мясной отрасли, отраслевого научного сообщества, специалистов и экспертов с компетенциями, возможно, ветеринарных специалистов.

Должна быть профессиональная договоренность в понимании вопроса, что такое «натуральный мясной продукт». Подчеркиваю, именно «мясной», так как ситуация с применением термина «натуральный» в иных пищевых отраслях отличается от состояния с понятием «натуральный» для продукции убой продуктивных животных и переработки мяса и мясной продукции. Например, в рыбной отрасли, где водный промысел гидробионтов (производство рыбопродукции без применения препаратов) составляет 96%, практически всю переработанную продукцию вполне возможно назвать натуральной. Для продуктов переработки овощей, фруктов, грибов, орехов, вероятно, будет своя «натуральность».

В XXI веке «натуральность» пищевых продуктов – понятие относительное...

Резюме

• Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013) и соот-

Во многих кулинарных ток-шоу, в рекламе на коммерческих каналах вещания, в популярной литературе и т. д. наблюдается следующая тенденция – представление ассортимента класса «премиум» как истинно натурального. К сожалению, это также незаконно.

ветствующие федеральные законы Российской Федерации не содержат понятия «натуральный продукт».

• Санитарные правила и нормы не содержат понятия «натуральный продукт».

• Документы по стандартизации мясной отрасли (ГОСТ, ГОСТ Р), в том числе терминологического характера, не предусматривают понятия «натуральный мясной продукт»

• Необходима разработка стандарта, а также создание процедурных механизмов (правил) применения термина «натуральный» при маркировании пищевой мясной продукции. **МП**

Список использованных документов

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. №880.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68.
3. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. №55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров».
4. Федеральный закон от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
5. Федеральный закон Российской Федерации №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
6. Федеральный закон №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. №14).
8. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные Министерством здравоохранения Российской Федерации 06.09.2001, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 года №23.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».
10. Федеральный закон от 03.08.2018 г. №280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

IFFA

4–9.5.2019

Франкфурт-на-Майне,
Германия

Meet the Best

IFFA. Одна из ведущих в мире выставок, специализирующихся на мясе. Эта инновационная платформа, где представлены все тренды индустрии на следующие 3 года, от ручного производства до хай-тека. IFFA- это место встречи для экспертов промышленности, ритейла и мясного рынка, в этом году выставка пройдет впервые в новом Павильоне 12!

www.iffa.com

info@russia.messefrankfurt.com



messe frankfurt

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



2019 год | г. Санкт-Петербург



IV МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА 2019»

Технологии аквакультуры

ДАТА:

13–14.02



V МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ «МИРОВАЯ СОЯ 2019»

ДАТА:

22–23.05



II МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «КОНФИТУР 2019»

ДАТА:

3–4.06



III МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МЕЛЬКОМБИНАТ»

ДАТА:

11–12.09



IV МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»

Масла и жиры

ДАТА:

23–24.10

Регистрация и подробная
информация:

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

