



Пищевая промышленность

Вторник 3 февраля 2015 №17 (5527 с момента возобновления издания)

kommersant.ru

14 Повара меняют рецептуру. Как работают рестораторы в условиях кризиса

15 Почему надо идти на выставку «Продэкспо»

16 Органические продукты ищут проверенного покупателя



Российское значит отличное

Проект добровольной сертификации российской продукции «Российский знак качества», разработанный Минпромторгом РФ, готов к запуску. Производители продуктов питания неоднозначно относятся к новому символу.

— символика —

Собственные знаки качества существуют во многих странах. В Евросоюзе товары маркируются отечественной CE-mark, которая означает соответствие продукции нормам ЕС. В Германии знак DIN CERTCO (DIN) подтверждает качество множества продуктов и специализированных услуг. В Финляндии продукты, маркированные знаком «Белый лебедь» (hyvaa suomesta), считаются безопасными и качественными. Комиссия США по безопасности потребительских продуктов (United States Consumer Product Safety Commission) также маркирует проверенные ею продукты.

Забывшие знаки

Проект стимулирования отечественного производителя присвоением его продукции «Знака качества» возник полтора года назад, во время встречи премьер-министра Дмитрия Медведева с представителями бизнес-сообщества. Разработать знак поручили Минпромторгу, который привлек к процессу более 30 отраслевых и потребительских сообществ. В частности, анализ проектов стандартов на продукцию в рамках системы проводили Ассоциация компаний розничной торговли и Ассоциация производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз».

Система добровольной сертификации призвана дать потребителю ориентир, который позволит ему найти качественный российский товар. Знак качества может присваиваться любым российским товарам независимо от того, кому принадлежит предприятие, на которых они выпущены. Важно лишь, что эти предприятия находятся в России.

Конкурс на изображение знака завершился предсказуемо: победил эскиз «Российского знака качества», который очень похож на аналогичный советский символ. Этот эскиз предложил Дмитрий Мордвинцев, арт-директор студии «Акопов дизайн», возглавляемой Валерием Акоповым, соавтором советского знака качества 1967 года (он входил и в жюри нынешнего конкурса). Новый знак качества представляет собой пятиугольник с белой буквой «К» на красном фоне.

Финансирование проекта взяло на себя государство. Определять соответствие продукта стандартам качества будет создаваемая правительством АНО «Российская система качества», которая будет проводить проверки маркированных знаком товаров из розничных магазинов, оценивая их соответствие заявленным стандартам.

По словам представителей Минпромторга, система готова к запуску. «К началу 2015 года мы подошли в полной готовности системы качества», — сообщил «Ъ» статс-секретарь — заместитель министра промышленности и торговли РФ Виктор Еvtухов и добавил, что «проведение стартовых испытаний и процедур системы займет еще некоторое время».

Качество — дело добровольное

Первыми из продукции пищевой промышленности будут сертифицироваться подсолнечное масло, майонез, соль, филе трески и тихоокеанский лосось. Предложения протестировать эту продукцию поступили от участников рынка, сообщили в Минпромторге.

«Систему ожидают сами участники рынка, которые прогнозируют увеличение продаж продукции, маркированной „Российским знаком качества“, — говорит господин Еvtухов. — Для министерства актуален вопрос повышения общего уровня качества производимой в России продукции и формирование потребительского предпочтения к приобретению отечественных товаров. Изучив аналогичные зарубежные проекты, можно сделать вывод о положительном влиянии знака качества на повышение доверия потребителей к национальным товарам». Рост доверия потребителей к российским товарам должен привести в среднесрочной перспективе к повышению конкурентоспособности российских товаров и успешному импортозамещению в области продуктового ритейла.

В профессиональной среде пищевиков нет однозначной оценки внедрения системы добровольной сертификации.

Председатель совета директоров ГК АГАМА Юрий Алашеев настроен оптимистично: он считает, что знак будет присваиваться действительно качественным продуктам. «В добро-



Дизайнер Дмитрий Мордвинцев стал автором символа российского знака качества

вольности его получения заложена надежда на то, что знак будет реальным. Создатели кровно заинтересованы в его некоррупционности, иначе их труд пропадет: потребитель поймет, что этот знак стоит не на товарах особого качества, а на товарах „проплаченных“. Тогда быстро пропадет и смысл покупать такой знак».

Мушег Мамиконян, президента Мясного совета ЕАП, идею возрождения советского знака считает «хорошей, но достаточно графической». «Я опасуюсь, что мы можем сделать очередную вещь, которая не очень эффективна», — пояснил господин Мамиконян. — Первый вопрос, кото-

рый надо будет решить: кто будет экспертами. Практически невозможно найти консолидированную группу людей, которые могут иметь единое представление о полезности и соответствии каким-то стандартам тех или иных продуктов — все имеют свои представления, свои цели и задачи, если мы говорим о бизнесе. Если это будут официальные эксперты, формализованно мыслящие о продуктах, у нас будет закрепление архаичности в пищевой промышленности, которая не нужна».

Господин Мамиконян уверен, что в плане борьбы за качество производителю дали четкие ориентиры еще три года назад: «Я не люблю ссылаться на руководство страны, но на самом деле директивные указания президента было бы неплохо почи-

тать всем: от министра и замминистра. Например, указ №598 и распоряжение правительства РФ от 30 июня 2012 года во исполнение этого указа. У нас в избытке регламентирующие документы — мы их исполнить никак не можем».

Ритейлеры, для которых маркетинговые инициативы Минпромторга важны не меньше, чем для производителей, заняли выжидательную позицию. Директор по качеству X5 Retail Group Светлана Чебарова считает, что рано еще делать прогнозы на будущее, тем более что в свободном доступе нет пока положения об этой системе добровольной сертификации. Вместе с тем госпожа Чебарова предупреждает о возможных трудностях: «Номинанты на получение этого „знака отличия“ должны отдавать себе отчет в том, что система „Российское качество“ со временем станет узнаваемой потребителем и в случае нестабильного качества продукции, выявления фактов фальсификации и т. п. система может потерять доверие, а в глазах потребителей наличие надписи будет расцениваться как очередной маркетинговый ход». В связи с этим представитель российской розницы предлагает подтвердить решение о присвоении продукции знака «Российское качество» не только единичными лабораторными исследованиями, но и дополнительной информацией, в том числе о фактах выявления и отзыва некачественной продукции из продажи.

Екатерина Минина

Рыба растет в цене

— геополитика —

После введения эмбарго на импорт продовольствия из США, ЕС, Австралии, Норвегии и Канады ведущим рыбопереработчикам пришлось искать новых поставщиков. Ситуация осложнилась еще и тем, что из-за падения курса рубля подорожало не только импортное сырье, но и российское. В итоге производители рыбной продукции повышают цены и отмечают снижение покупательского спроса.

В августе 2014 года Россия вела ограничения на торговлю с США, странами ЕС, Австралией, Норвегией и Канадой. Из этих стран было запрещено импортировать живую, охлажденную и замороженную рыбу (исключением стали живые мальки и переработанная рыбная продукция). Европейское сырье, лишившись крупного рынка сбыта, стало дешеветь. Так, в июле 1 кг охлажденного филе норвежского лосося, на котором работало большинство рыбоперерабатывающих компаний, стоил около \$7, но уже в сентябре цена упала до \$5. В то же время чилийский и фарерский лосось, на который перешли российские переработчики, резко вырос в цене — до \$10 за 1 кг.

«Продукция из этой (чилийской и фарерской. — „Ъ“) рыбы уступала по качеству в силу того, что сырье было замороженным, а не охлажденным», — говорит член совета директоров компании «Меридиан» Светлана Федосеева, — поэтому в компании приняли решение закупать по-



Российские рыбаки пока не могут добыть сырья столько, сколько требуют отечественные рыбоперерабатывающие заводы

луфабрикаты в Белоруссии, которые производились там из охлажденного норвежского лосося». Тот же путь избрал ряд других крупных переработчиков. «Компании закупают соленое, копченое филе норвежского лосося у белорусских производителей, а в России только делят на порционные

куски и пакует его», — говорит президент Ассоциации производителей и торговых предприятий рыбного рынка Виталий Корнев.

За первые три месяца после введения Россией эмбарго поставки рыбы из Норвегии в Белоруссию увеличились в два раза — до 6,5 тыс. тонн. Кроме того, увеличилось и предложение рыбной продукции из Белоруссии на полках российских торговых сетей. Так, белорусская «Санта-Бремор», которая производила на мощ-

ностях рыбзавода в подмосковном Ногинске продукцию под торговыми марками «Русское море», «Селедочка столичная», «Медитерана», «Семь узлов», после введения эмбарго перенесла производство в Белоруссию.

Однако не все компании смогли быстро подстроиться под новые реалии. Первыми жертвами эмбарго стали два калининградских производителя, специализирующихся на продукции из лосося, — «Технолат» и «Балтийский лосось». Обе компа-

нии находятся в состоянии банкротства. Между тем еще осенью областной министр экономики Анастасия Кузнецова заявляла о планах «Балтийского лосося» построить в Пионерском завод по разведению форели мощностью 12–15 тыс. тонн в год. Общий объем инвестиций в проект тогда оценивался в 2,8 млрд руб.

Сейчас в Калининградской области резко сокращаются объемы производства продукции из рыбы. В 2013 году в регионе было произведено 177 млн банок рыбных консервов, а за первые пять месяцев 2014 года выпущено всего 64,6 млн банок — сокращение по отношению к аналогичному периоду 2013 года составило 31,2%. Исключением стала только продукция из сельди: во всех видах обработки показатели выросли на 11%. Кроме того, калининградские производители рыбных консервов вынуждены сокращать выпуск шпрот. Причина в дефиците кильки — сырья для шпрот. Как рассказал исполнительный директор Союза предприятий рыбного хозяйства и аквакультуры Сергей Гудков, основными поставщиками кильки были страны Балтии. Он отметил, что подходящие для производства шпрот кильки и салаки иногда попадают в южной части моря, где добываются в Латвии, Эстонии, Финляндии и Швеции. Российские рыбодобытчики сейчас пытаются нарастить объемы вылова, однако пока рыбопере-

рабатывающие компании продолжают испытывать дефицит сырья.

В Мурманской области производителям консервов и пресервов также не хватает сырья. «Норвежская живая рыба — единственное сырье, на котором может работать Мурманский рыбный комбинат (МРК). Чтобы работать на другом сырье, необходимо изменить технологическую цепочку, что для предприятия дорого и невозможно. В августе комбинат остановил работу», — говорит глава МРК Михаил Зуб. По его словам, сейчас разрабатывается несколько вариантов выхода из ситуации. Один из них — трансформация комбината в логистический центр. Впрочем, согласно данным Федеральной службы государственной статистики, в стране за 2014 год было произведено 3,6 млн тонн рыбной продукции, что лишь на 4% меньше, чем годом ранее. Значит, большинство российских рыбоперерабатывающих компаний все-таки удалось приспособиться к новым условиям работы. Девальвация рубля стала для переработчиков гораздо более серьезным испытанием, чем эмбарго, уверен Виталий Корнев. Импортное сырье, на которое переориентировались компании, подорожало, вслед за ним дорожает и российское. Производители при этом также вынуждены повышать цену конечной продукции, продолжает эксперт. Это приводит к падению покупательского спроса. В условиях кризиса производителям придется либо понижать цену в ущерб качеству, либо сокращать объемы производства.

Анна Зиброва