

Молоко не в недостатке – и мы не в порядке

Э.Ш. ВЕСЕЛОВА, кор. «ЭКО»

Ограничение импорта молочной продукции из европейских стран в 2014–2015 гг., по экспертным оценкам, освободило около 20% объема внутреннего рынка. Но российские производители оказались не готовы воспользоваться неожиданной для них возможностью для наращивания производства. Чтобы стихийный процесс импортозамещения стал эффективным, нужны время, ресурсы и кардинальная перестройка сложившейся в отрасли системы взаимоотношений.
Ключевые слова: молоко, молочный рынок, производство



От бурёнки до завода (сырьевой сегмент)

В структуре молочного рынка нужно различать два тесно взаимосвязанных сегмента – сырьевой (производство молока как сырья) и молокопереработку – выпуск собственно питьевого молока и разнообразной молочной продукции, от йогуртов и сметаны до сливочного масла и сыра.

Качество молочных продуктов во многом зависит от характеристик исходного сырья. Так, для производства сыра нужно молоко определенной плотности и кислотности, обладающее заданным содержанием жира и белка, соматических клеток, с определенными бактериологическим качеством и термоустойчивостью. Это предполагает строгие требования к здоровью и условиям содержания коров, качеству кормов (как летом, так и зимой), технологии первичной обработки (сбор и хранение) и транспортировки сырого молока. Все это требует солидных инвестиций и при российских ценах на кредитные ресурсы без господдержки не окупается.

Лишь немногие хозяйства, успевшие в «тучные годы» инвестировать в развитие соответствующих технологий и производящие молоко высшего сорта, не испытывают проблем ни со сбытом молока, ни с рентабельностью. У большинства же производителей молока второго и даже первого сорта существуют финансовые трудности из-за постоянного роста цен на корма и энергоносители, сезонных колебаний объемов производства этого скоропортящегося продукта и цен на него.

По данным Молочного союза РФ, в пиковые летние месяцы объемы производства молока вырастают на 50%, сезонный разрыв цен на сырое молоко может достигать до 20%. В 2009 г., когда закупочные цены на молоко на внутреннем рынке упали ниже средней по рынку себестоимости и около половины производителей работали с нулевой рентабельностью или в убыток, потребовались вмешательство государства и ограничение импорта молочной продукции из Беларуси, чтобы побудить переработчиков немного поднять закупочные цены.

В 2010 г. в Минсельхозе впервые заговорили о проведении на молочном рынке закупочных интервенций, чтобы превращать излишки молока в продукцию длительного хранения – сыр, сухое и ультрапастеризованное молоко, масло, сглаживая тем самым колебания цен на сырье. На лето 2016 г. (оцените скорость

воплощения идеи в жизнь!) намечены, наконец, первые торги. Их проведут в девяти регионах, где наблюдаются большие перепады производства и цен и имеются мощности для выработки сухого молока. «Объемы соответствуют объемам интервенций зернового рынка. Это примерно 3–5% производства в тех регионах, где они будут вводиться», – поясняют представители Федеральной антимонопольной службы¹. На эти цели из бюджета будет выделено 800–900 млн руб.

Тем временем сельхозпроизводители тоже предпринимают усилия для того, чтобы освободиться от диктата переработчиков. В 2010–2015 гг. некоторые из них обзавелись собственными мощностями по производству питьевого молока и цельномолочных продуктов, что гарантирует им относительную финансовую стабильность, но одновременно становится причиной ужесточения конкуренции и сдерживания цен в соответствующих секторах молочного рынка.

За последние полтора года, несмотря на все красивые слова об импортозамещении, положение производителей сырья только ухудшается. Выросшие было в 2014 г. закупочные цены на сырое молоко в 2015 г. снова снизились², растет импорт дешевого сухого молока. По данным Национального союза производителей молока «Союзмолоко», в пересчете на молоко-сырье, внутренняя закупочная цена на которое составляет в среднем 24,1 руб./кг, цена на импортное сухое молоко колеблется от 11,5 до 20,9 руб./кг³. Это создает дополнительную конкуренцию для отечественных производителей, подрывая их финансовую стабильность и ставя крест на инвестиционных планах. Полная неопределенность относительно сроков эмбарго, труднодоступность и дороговизна банковских кредитов также не добавляют оптимизма.

На заводе и в цеху (переработка)

В сегменте переработки действуют свои риски и сдерживающие факторы. С одной стороны, качественного молока в стране

¹ URL: <http://www.dairynews.ru/news/prostymi-slovami-interventsii-na-rynke-moloka.html> (дата обращения: 09.04.2016).

² URL: http://milknews.ru/index/Soyuzmoloko_rost_importa_suhogo_moloka_ugrozhaet_prodbezопасnosti.html (дата обращения: 27.03.2016).

³ URL: http://milknews.ru/index/Soyuzmoloko_rost_importa_suhogo_moloka_ugrozhaet_prodbezопасnosti.html (дата обращения: 05.04.2016).

не хватает, и переход некоторых сельхозпроизводителей в стан переработчиков только усугубляет проблему. Кроме того, в России не принято измерять какие-либо параметры сырого молока, кроме белка и жира, в то время как в мире уже фиксируют различные физико-химические показатели, настраивая под них оборудование, и это уже вызывает определенные проблемы у отечественных предприятий, закупивших импортную технику.

«Когда немцы приезжают к нам на производство, они говорят, что их оборудование перерабатывает молоко, а у нас это не молоко, а что-то другое, из-за чего идут постоянные сбои, и компьютер не может поддерживать стабильные параметры. Поэтому у нас всегда стоят операторы и следят за колебаниями качества сырья», – рассказывает генеральный директор Московского завода плавленых сыров «КАРАТ» П. Розенфельд в своей колонке на портале Milknews⁴.

В итоге, по некоторым оценкам, в 2014 г. отечественные молокозаводы использовали максимум 70% своих возможностей⁵. В 2015 г. «значительное количество молочных комплексов, построенных и реконструированных в последние годы, балансировали на грани рентабельности, – сообщается в материалах ассоциации «Союзмолоко». – Сохранение имеющихся в отрасли тенденций приведет к сокращению производства молока в 2016 г. ниже психологической отметки в 30 млн т»⁶.

С другой стороны, рост цен на готовую продукцию сдерживается невысокой покупательной способностью и конкуренцией иностранных производителей. Импорт молочных продуктов рос вплоть до первого квартала 2014 г., и по некоторым товарным группам (сыры, сливочное масло, сухое молоко) достиг 50–70%. Возникший в результате эмбарго дефицит молочной продукции (около 20% «докризисного» внутреннего потребления) удалось частично заполнить продукцией из «правильных» стран. Но на внутреннем рынке внезапно открывшиеся возможности привели не к росту выпуска доброкачественной продукции,

⁴ URL: http://milknews.ru/interviu-i-blogi/interviu-i-blogi_289.html (дата обращения: 11.04.2016).

⁵ URL: <http://delonovosti.ru/business/3062-rynok-molochnyh-produktov-analiz-dinamiki.html> (дата обращения: 29.03.2016).

⁶ URL: http://milknews.ru/img/molochnaya_otrasl_2015.pdf (дата обращения: 06.04.2016).

а к невиданному распространению фальсификата, поскольку объемы выпуска сырья не увеличились, а импорт сухого молока не поспевал за увеличением потребностей переработчиков (см. статью С. Ю. Барсуковой в этом же номере).

Фальсификатом на молочном рынке называется любой продукт, содержащий растительные жиры, без указания соответствующей информации на этикетке. К слову, российские ГОСТы допускают использование растительных жиров при изготовлении молочной продукции – то есть ущерба здоровью потребителей это само по себе не наносит⁷. На первый взгляд, не должно быть ущерба и кошельку – ведь растительное масло гораздо дешевле животного, соответственно, должна быть более доступной по цене и готовая продукция из него. Но это лишь в том случае, когда потребитель проинформирован о наличии в составе продукта соответствующих добавок и готов сознательно «голосовать рублем» за его «натуральность». В России же сплошь и рядом покупателю подсовывают фальсифицированный продукт по цене натурального, и это оборачивается не просто извлечением дополнительной прибыли фальсификаторами, но и подрывает экономическое благополучие добросовестных производителей и отрасли в целом.

На полке магазина (виды молочной продукции)

Большая часть из 2314 российских предприятий, занятых переработкой молока (данные DairyNews), производят **питьевое молоко** и цельномолочные продукты: кефир, сметану, творог и т. п. Это наиболее массовые, а потому далеко не самые высокомаржинальные молочные товары. К тому же розничные цены на питьевое молоко сдерживаются не только покупательной способностью и конкуренцией со стороны импорта, но и – в отдельные периоды – посредством прямого вмешательства государства, поскольку молоко относится к категории особо социально значимых продуктов. В России в последний раз торговые надбавки на молоко ограничивались Минпромторгом в 2007 г. (в Беларуси – в 2015 г., на коровье молоко и мясо цыплят-бройлеров).

⁷URL: <http://www.dairynews.ru/dairyfarm/falsifikat-na-molochnom-rynke-to-vinovat-i-chto-d.html> (дата обращения: 11.04.2016).

Тем не менее среди переработчиков мало кто отказывается от производства питьевого молока, даже несмотря на жесточайшую конкуренцию.

Крупнейшие российские производители имеют иностранных акционеров. Это компания PepsiCo (в 2011 г. поглотила «Вимм-Билль-Данн» и сегодня выпускает почти 1,7 млн т молока в год под марками «Веселый молочник», «Домик в деревне», «Кубанская буренка» и др.) и АО «Данон Россия» (после поглощения «Юнимилк» в 2010 г. производит около 1,5 млн т молока в год под марками «Простоквашино», «Летний день», «ПетМол» и др.). Эти два переработчика, имеющие разветвленную сеть заводов по всей России и контролирующие около 20% российского рынка, безусловно, во многом определяют политику закупочных и розничных цен. Следующие за ними в списке Топ-10 российские производители выпускают значительно меньше – от 130 до 400 тыс. т молока в год, хотя на локальных рынках некоторые из них составляют серьезную конкуренцию национальным лидерам.

Поскольку молоко относится к скоропортящимся продуктам, и производители, и переработчики чаще всего ограничивают географию своей деятельности именно региональными, локальными рынками.

Большинство молокозаводов закупают молоко для переработки либо используют сырье собственного производства. Давальческая схема – когда сырье и готовая продукция являются собственностью заказчика – используется на молочном рынке крайне редко, хотя некоторые участники рынка считают, что это – одна из перспективных форм сотрудничества (см. интервью с руководителями ЗАО «Ламбумиз» в этом номере).

Основные виды обработки, применяемые при производстве питьевого молока в промышленных масштабах: пастеризация, когда продукт на короткое время нагревается до температуры 72–120°C (в зависимости от микробиологического качества сырья и желаемого срока хранения); ультрапастеризация (использование повышенной температуры – 137°C при очень коротком сроке нагрева – 4 секунды) и стерилизация – нагрев выше 100°C на 20–30 минут.

Затем молоко разливается в картонную, пластиковую или гибкую полиэтиленовую упаковку. В картонную упаковку типа

«Тетра-брик», «Тетра-брик-асептик», «Тетра-рекс», «Пюр-пак-асептик» и «Пюр-пак» упаковывается почти 54% фасуемых жидких молочных продуктов, а защитный фольгированный слой из алюминия сводит к минимуму воздействие кислорода, УФ-излучения и различных токсических веществ. Эта упаковка удобна и для потребителей, и для работников торговли (легко складировать и перевозить), обеспечивает длительный срок хранения продукта, не нуждается в возврате.

Все большую популярность во всем мире набирает упаковка в пластмассовые термоформованные бутылки. По признанию производителей молока, опрошенных в ходе выставки «Упаковка Сибири-2015», они внедряют розлив в пластиковую тару, чтобы разнообразить свое предложение для потребителей. Молоко в пластиковых бутылках многие покупатели находят более эстетичным. Помимо легкости, прочности и практически неограниченных дизайнерских возможностей формирования пластиковой тары, к ее достоинствам можно отнести возможность вторичной переработки (при условии организации сбора и сортировки)⁸.

Наконец, гибкая полиэтиленовая упаковка, по мнению многих экспертов, давно пережила пик своей популярности, но из-за низкой стоимости пользуется спросом у беднейших слоев населения.

Взаимозаменяемым сырьем при производстве большинства видов молочной продукции (кроме сливочного масла) считается **сухое молоко**. Но в России из-за дефицита сырья и высокой энергоемкости производства молоко подвергают сушке главным образом в период высоких летних надоев и низких цен на сырое молоко. До 70% потребляемого в России сухого молока импортируется, причем привозное сухое молоко зачастую оказывается дешевле цельного российского (в пересчете на молочный жир), что объясняется высоким качеством исходного сырья.

Другой альтернативой использования дешевого летнего сырья является производство сливочного масла и сыра, на изготовление 1 кг такой продукции идет от 7 до 18 л сырого молока. Немаловажно, что для производства **сливочного масла** ГОСТом допускается использование молока (вернее – изготовленных из него сливок 25–37% жирности) второго сорта, что делает этот продукт чрезвычайно популярным у переработчиков. Суть процесса

⁸ URL: <http://www.kursiv.ru/paket/archive/01/milk.html> (дата обращения: 06.04.2016).

состоит в концентрации и выделении молочного жира путем либо взбивания в охлажденном виде (традиционный метод, дающий продукт с более высокими вкусовыми и потребительскими качествами), либо сепарации в горячем⁹ (наиболее распространенный в промышленном производстве способ).

В 2015 г. российские предприятия произвели 258,9 тыс. т сливочного масла (на 3% больше, чем годом ранее), импорт сократился почти на 10% – до 88,5 тыс. т. При этом запасы масла на складах по состоянию на конец января 2016 г. оказались значительно больше, чем в 2014 г. По мнению аналитиков ассоциации «Союзмолоко», часть дорогостоящей продукции остается невостребованной из-за снижения покупательной способности населения, а производители вынуждены повышать цены, чтобы компенсировать растущие производственные затраты¹⁰, либо прибегать к фальсификации.

Еще недавно наиболее распространенным способом фальсификации сливочного масла была «пересортица» – когда более дешевый продукт, сделанный из сырья второго сорта, выдавался за более дорогой. Скажем, «Бутербродное» (61,5% жирности) продается как «Крестьянское» (71–72,2% жирности – в зависимости от того, сквашенные или несквашенные сливки использовались при изготовлении), «Крестьянское» – как «Вологодское» (82,5% жирности). Но в последнее время набирает популярность такой способ фальсификации, когда, помимо молочных жиров, в состав продукта добавляются жиры растительные, а также ароматизаторы, красители и т. д., что автоматически (если следовать ГОСТу) должно переводить эти смеси из категории «масло сливочное» в «масложировую смесь». По разным оценкам, именно к этой категории необходимо отнести до 60–80% «сливочного масла», лежащего на российских прилавках¹¹.

Технология производства **сыра** гораздо сложнее, и требования к качеству исходного сырья выше, так что его выпускают относительно немногие. По данным Минсельхоза, на начало

⁹ URL: <http://foodnews-press.ru/zdorovoe-pitanie/14-health-pi/733-tehnologiya-proizvodstva-slivochnogo-masla> (дата обращения: 08.04.2016).

¹⁰ URL: http://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/rinok-moloka-v-Rossii/V_2015_godu-proizvodstvo_masla_v_Rossii_uelichilos_na_3_protenta.html (дата обращения: 07.04.2016).

¹¹ URL: <http://www.znaytovar.ru/new784.html> (дата обращения: 11.04.2016).

2016 г. в стране действовало около 600 крупных и средних производителей сыров и около 150 сыроваренных заводов. Явных лидеров в этом сегменте рынка нет, на одно предприятие приходится в среднем до 48,5 т готовой продукции в месяц¹².

По данным аналитической компании Alto Consulting Group, в 2013–2014 гг. российские производители выпускали на рынок до 350 тыс. т сыров в год при ежегодном потреблении – 630 тыс. т. Таким образом, даже при увеличении выработки на 15–20% (до 429 тыс. т) Россия сможет покрыть лишь 30% от выпавшего объема импорта¹³. Но и такой рост отечественные сыровары вряд ли смогут обеспечить без государственной поддержки. Тем более – в условиях нечестной конкуренции со стороны производителей фальсификата и низкой покупательной способности населения. В то же время увеличению ассортимента, повышению качества и снижению себестоимости российских сыров препятствуют низкий уровень технического оснащения отрасли и дефицит качественного сырья.

Согласно исследованию Национального союза производителей молока, в структуре производства сыров наибольшую долю занимают твердые (25%) и сырные продукты (23%), за ними идут полутвердые (19%) и плавленые сыры (18%). Именно эти сегменты «исторически» освоены отечественными сыроварами и привычны для потребителей. Мягкие сыры занимают на российских прилавках не более 7%. Культура производства благородных мягких сыров (с плесенью) в России отсутствует вообще.

Большинство малых предприятий в основном производят или рассольные сыры («Сулугуни», «Чанах»), или не требующие выдержки («Адыгейский», «Чечил», «Моцарелла»), в связи с чем сегмент этих сыров перенасыщен, конкуренция большая, цены низкие, а производство имеет малую рентабельность¹⁴.

Фальсифицировать сыры можно либо путем ассортиментной пересортицы, либо за счет нарушения сроков и условий созревания (в зависимости от сорта сыр может созревать до девяти месяцев,

¹²URL: <http://moneymakerfactory.ru/biznes-idei/syir-sanktsiy> (дата обращения: 07.04.2016).

¹³ URL: <http://moneymakerfactory.ru/biznes-idei/syir-sanktsiy> (дата обращения: 07.04.2016).

¹⁴ По материалам журнала «Сыроделие РФ».

причем при определенной температуре и влажности, для поддержания которых необходимы дорогостоящее оборудование и квалифицированный персонал), что ведет к ухудшению потребительских качеств продукта. К другим распространенным способам относятся уменьшение содержания жира; повышенное содержание воды; замена молочных белков растительными (это автоматически должно переводить товар в категорию «сырного продукта»), нарушение рецептуры плавленых сыров, введение консервантов и антибиотиков.

За чистоту рядов (борьба с фальсификацией)

Очевидно, для нормального развития молочной отрасли и очистки российских прилавков и рациона российских граждан от фальсификата необходимо пересмотреть действующий порядок государственного регулирования и поддержки молочной отрасли. При этом надо понимать, что развитие сырьевой базы невозможно, если не добиться высокого уровня доходности как в производстве, так и в переработке молока.

В ежегодном докладе исполнительного директора ассоциации «Союзмолоко» А. С. Белова названы следующие основные предложения производителей по мерам государственной поддержки.

В части обеспечения доходности производства сырого молока:

- согласование механизмов поддержки, а также цен и взаимных объемов поставок с Республикой Беларусь, при контроле соблюдения договоренностей;

- регулирование минимального уровня и снижение волатильности закупочных цен на молоко путем проведения закупочных и товарных интервенций;

- увеличение объемов субсидирования молочной отрасли (субсидия на килограмм товарного молока, возмещение процентной ставки по краткосрочным и инвестиционным кредитам и др.).

В части стимулирования инвестиционной активности:

- расширение практики проектного финансирования по льготным ставкам с сохранением субсидирования процентной ставки;

- формирование Фонда развития молочного скотоводства (по аналогии с фондами прямых инвестиций) с целью повышения эффективности расходования бюджетных средств;

- санация «плохих» банковских долгов, передача таких объектов в управление эффективным собственникам по минимальной цене с обязательствами по доинвестированию;

- увеличение объема субсидирования капитальных затрат с 20 до 40% для обеспечения окупаемости проектов в молочном скотоводстве в течение 8–10 лет (с учетом девальвации и роста процентных ставок по инвестиционным кредитам).

В части борьбы с фальсифицированной молочной продукцией:

- ужесточение ответственности за фальсификат (некорректная маркировка и использование заменителей молочных жиров);

- квотирование поставок пальмового масла.

В части повышения доходности молочной продукции:

- отказ от внедрения обязательной электронной ветеринарной сертификации, которая может привести к росту себестоимости не менее чем на 5–7%;

- перенос сроков обязательного введения очистных сооружений на молочных предприятиях;

- отказ от отнесения объектов молочной промышленности к объектам 1-й категории опасности, оказывающим негативное воздействие на окружающую среду.

К важным мерам поддержки молочной отрасли относится также стимулирование спроса на молоко и молочную продукцию через реализацию социальных программ (по аналогии с реализуемой «Союзмолоко» информационно-образовательной программой «Три молочных продукта в день») и введение системы внутренней продовольственной помощи, распространяемой и на молочные продукты¹⁵.

¹⁵ URL: http://milknews.ru/img/molochnaya_otrasl_2015.pdf (дата обращения: 11.04.2016).