

## Открытое письмо

Министру сельского хозяйства РФ  
А.Н. Ткачеву  
от генерального директора группы компаний «Кабош»  
Д.В. Матвеева.

Тема: Регулирование и контроль производства сыра на территории РФ

Уважаемый Александр Николаевич!

Обращаюсь к Вам как к руководителю профильного министерства, созданного для представления и защиты интересов сельхозтоваропроизводителей в органах государственной власти, общественных и международных организациях. Я являюсь руководителем агропромышленного холдинга полного цикла «Кабош», который производит натуральные, качественные сыры и собственное молоко-сырье для них. Мы стремимся предложить рынку не просто хорошие сыры, а сыры, способные конкурировать с лучшими зарубежными аналогами. Но на своем пути мы сталкиваемся с многочисленными препятствиями, которые и побудили нас написать данное обращение.

Президентом РФ поставлена задача по импортозамещению, но рамки, в которые мы поставлены, делают полноценное импортозамещение невозможным.

К сожалению, сегодня мы вынуждены констатировать, что существует ряд серьезных проблем, с которыми ежедневно сталкивается любой добросовестный российский производитель молока и сыра. Фальсификаторы, «фасовщики», контрабандисты, нехватка качественного сырья, недобросовестная конкуренция, монополия федеральных сетей, устаревшая нормативно-правовая база – это реальность сырной отрасли наших дней.

В рамках решения задач по импортозамещению мы предлагаем создать рабочую группу при Министерстве сельского хозяйства, в которую могли бы войти как заинтересованные производители молока, так и производители сыра. Данная рабочая группа должна будет разработать ряд инициатив, способствующих устойчивому развитию молочной и сыродельной отраслей в интересах не только бизнеса, а направленных прежде всего на конечного потребителя сыра и здоровье нации. Ниже предлагаем Вашему вниманию несколько инициатив для первичной проработки данной рабочей группой.

**1. Создание государственного регламента по контролю качества молока-сырья, направляемого на производство сыра и законодательное утверждение термина «сыропригодное молоко», его показателей.** Понятие «сыропригодное молоко» сегодня используется в различной технической документации, но законодательно нигде не закреплено, какое молоко и с какими показателями может использоваться для производства сыра. В России существует серьезный дефицит действительно сыропригодного молока, а, как известно, невозможно произвести натуральный качественный сыр из плохого сырья. К сожалению, сегодня российский фермер никак не мотивирован на производство сыропригодного молока – ведь в условиях дефицита сырья переработчик рад всему, что дают. Поэтому, на наш взгляд, развивать и поддерживать производство сыропригодного молока в России – задача № 1. В рамках реализации данной инициативы, предлагаем обратиться к уже имеющемуся европейскому опыту и ввести государственную систему контроля качества молока, используемого для производства как жидких молочных продуктов, так и для сыра. Так, например, в Германии

каждый фермер обязан раз в 10 дней сдавать молоко на контроль качества в независимую государственную лабораторию. В случае несоответствия качества государственным стандартам более 2 раз подряд, фермеру запрещается реализовывать данное сырье.

**2. Законодательное разделение понятий «сыр» и «сырный продукт» на полке в магазине с помощью соответствующей маркировки этикетки.** По данным Росстата, за последние годы существенно увеличился импорт пальмового масла, конечно, растет и производство «сырного продукта». При этом производство непосредственно молока-сырья или падает, или стоит на месте, и, по данным Союзмолока, его дефицит составляет более 12 млн тонн в год или 33 млн литров ежедневно! Парадокс заключается в том, что на полке в магазине такого товара, как «сырный продукт», сегодня нет, что позволяет сделать закономерный вывод: фальсификат безнаказанно продается под названием «сыр». Появление на законодательном уровне градации «сыр» - «сырный продукт» станет основой честной борьбы за выбор покупателя, что позволит натуральному сыру конкурировать на полке с равным по качеству и цене продукту, что однозначно будет возвращать доверие покупателя к данной категории. Сегодня все честные российские производители сыра вынуждены работать на рынке, где присутствует не только большой процент фальсификата, но и продукт от «переупаковщиков», в том числе и контрабандой ввезенный в нашу страну. Товар от «переупаковщиков» может быть очень разным: от вполне добротного сыра до подделки, не дотягивающей даже до понятия «сырный продукт». Под одной и той же маркой сегодня может фасоваться одно, а завтра другое – ни о какой стабильности, предсказуемости качества и вкуса не может быть и речи. Не случайно, по данным исследования Ромир, сыр – это продукт, которому больше всего сегодня не доверяют россияне и процент недоверия продолжает расти. В конечном итоге рынок идет к тому, что добросовестные проигрывают и честным быть просто не выгодно. Усиление контроля и введение законодательного разделения в системе «Меркурий» натуральных продуктов от продуктов с заменителями молочных жиров безусловно поможет оздоровлению отрасли и поможет вернуть веру потребителя в отечественные сыры.

**3. Разработка положения, регламентирующего производство сыров из непастеризованного молока.** С советских времен, в России существует запрет на производство сыра из непастеризованного молока, диктуемый правилами Таможенного Союза (ТР ТС 033/2013). Однако широкий ассортимент сыров швейцарской, итальянской, французской, испанской групп по традиционной технологии изготавливается исключительно из сырого молока, благодаря чему эти сыры имеют свой неповторимый вкус, консистенцию и аромат. Такие сыры в состоянии изготавливать и российские производители, тем более что они пользуются значительным спросом у потребителя, который в условиях ограничений на импорт сыров даже вырос. Рынок сыров из непастеризованного молока в России сейчас представлен двумя направлениями: элитные швейцарские сыры, которых не коснулся запрет на ввоз, и еще более элитные сыры из частных маленьких сыроварен, которых не коснулись требования ГОСТов и Техрегламентов. Крупный промышленный производитель на этом рынке не может присутствовать в принципе. Сложилась парадоксальная ситуация: продавать сыры из непастеризованного молока в России можно, а производить, следуя всем нормам безопасности, нельзя. До тех пор, пока на государственном уровне существует запрет на использование непастеризованного молока в сырах, российские сыры всегда будут по вкусу и качеству проигрывать европейским аналогам, на этом рынке продолжится засилье монополии европейских производителей, отрасль не будет получать дополнительного развития, а российские производители просто не смогут работать на таком большом и перспективном рынке. Страдать в результате будет и потребитель, лишенный возможности покупать оригинальные, качественные сыры по приемлемой цене.

Конечно, мы отстаиваем всесторонне продуманный подход в этом вопросе. Разрешение на изготовление сыров из непастеризованного молока должно

сопровождаться всеми необходимыми мерами безопасности: жестким контролем качества, строгими гигиеническими требованиями как к условиям доения, сбору и хранению молока, здоровью животных и работников, занятых в изготовлении сыров, так и к самому производству сыра.

Все эти условия должны быть четко прописаны, разработаны и законодательно утверждены регламенты, а производители должны будут нести ответственность за качество своей продукции. Несомненно, такое производство может быть сопряжено с определенными рисками и не каждый производитель будет способен производить сыры из непастеризованного молока, которые соответствовали бы всем установленным нормам, но это не оправдывает тотального запрета. Мы считаем, что нужно не запрещать, а создать условия, при которых такое производство станет возможным.

Александр Николаевич, мы верим в то, что в России есть фабрики, которые могут на равных конкурировать со швейцарскими, итальянским, французским производителями, признанными мировыми лидерами в сыроделии. Поэтому обращаемся к Вам с просьбой поддержать нашу инициативу. Развитие отрасли будет способствовать поступлению налогов, созданию новых рабочих мест, а на столах россиян появятся качественные сыры и молоко. Если министерство сочтет нужным и полезным использовать наш опыт и нашу команду, то, со своей стороны, мы будем рады принять самое активное участие в разработке этих законов и правил.

С уважением и надеждой на положительное решение, \_\_\_\_\_ Дмитрий  
Матвеев.

## СПРАВКА О КОМПАНИИ

### Компания:

Вертикально интегрированный агропромышленный холдинг полного цикла «Кабош» объединяет под своим началом следующие компании:

- «Слаквис» – производство молока • «Зеленая Лига» – собственная кормозаготовка
- «Великолукский Молочный Комбинат» – современное сыродельное производство
- «Великолукское ТОК» – теплично-овощной комбинат

Расположение:

Псковская область, г. Великие Луки, ул. Новоскольническая, 32

### «Кабош» в цифрах:

- 1 357 сотрудников
- 4 молочнотоварных комплекса по 1 200 коров каждый
- 7 711 голов голштино-фризских коров
- 65 793 тонн молока в год
- 6 341 тонн сыра в год
- 1 939 тонны овощей в год

### Продукция:

Собрание классических сыров «Кабош» состоит из 8 сортов сыра:

- Гауда
- Маасдам
- Пармезан
- Тильзитер
- Угличский
- Российский
- Чеддер красный
- Хаварти

Собрание авторских сыров «Кабош» состоит из 4 сортов сыров по собственным рецептурам:

- Джинджер
- Левенкаас
- Килт
- Старая Гордость

### **Награды:**

- «Звезда качества России» 2016 г.
- \*\* медалей на выставках «Агрорусь» и «ПродЭкспо» 2016 г.
- 11 медалей на выставках «Агрорусь» и «ПродЭкспо» 2017г.
- Победитель «Контрольной закупки» в августе 2017.

### **Миссия:**

Создание культуры производства и потребления сыров в России.