



Сыр: история с продолжением

Рынок сыра претерпел за последний год глубокие трансформации: российские контрсанкции, попытка реализовать политику импортозамещения, соответственное наращивание производства российскими сыроделами, появление новых игроков и продуктов, существенный рост цен на продукцию. При этом сыр продолжает оставаться одной из ключевых товарных категорий любого продовольственного магазина.

Отечественный рынок сыра до середины 2014 года характеризовался преобладанием импортной продукции (70% от объема рынка приходится на импортные сыры). Однако продовольственное эмбарго, введенное в августе 2014 года, привело к кардинальным изменениям на рынке. Правительственные меры направлены на стимулирование отрасли, создание условий импортозамещения, а также создание привлекательности отрасли и возвращение в отрасль инвестиций. Для поставщиков данный промежуток характерен сменой ориентиров поставок сыров в сторону стран Южной Америки, Азии, не попавших под эмбарго. Зарубежные производители из стран, попавших

под санкции, в целях сохранения своих позиций на рынке стремятся переносить свои производства на российские площадки.

В то же время существует проблема, что в России нет того многовекового опыта сыроделия, который есть в европейских странах. Сыр, как говорят сыроделы, – это продукт с «отсроченным» результатом. Головка сыра зреет не меньше 30 дней, поэтому технолог увидит результат и сможет скорректировать технологию как минимум через месяц, а то и больше. А корова – живой организм, через месяц молоко будет другое. Но опыт нарабатывается, хороший отечественный сыр уже начал появляться,

и это радует, а вот закваски, технологии и оборудование для его производства остались в основном все равно импортные.

Серьезной проблемой отрасли является качество сырья и наличие на рынке фальсификата. Известно, что не из всякого молока можно сделать сыр. Как отмечает **Елена Краснова, член Комитета по развитию потребительского рынка ТПП РФ**, хорошие производители сыра используют только «сыропригодное» свежее молоко высшего сорта, которое соответствует всем гигиеническим нормативам и под действием сычужного фермента образует прочный, эластичный сгусток с нормальным отделением сыворотки. Недобросовестные производители, применяя далеко шагнувшие технологии удешевления производства, могут использовать молоко более низкого качества, добавляя стабилизаторы, ЗМЖ и т. д.

Покупателям сложно самим в этом разобраться и купить именно то, что хочется: не всегда можно прочесть этикетку, цена также не дает верный ориентир, тем более в случае с фальсификатом. Поэтому «голосуя рублем» за более дешевый «сыр», покупатель может и не понимать, что приобретает эрзац и будет расплачиваться своим здоровьем. К сожалению, противостоять этой тенденции сложно, поскольку она экономически выгодна. Потребителям проще заплатить доступную цену за продукт, чем разбираться в его качестве. Это является дополнительным препятствием для развития качественного сыроделия на российском рынке.

Основная часть нарушений заключается в некорректной маркировке продукции при использовании жиров немолочного происхождения.

Фальсифицированные сыры на рынке, безусловно, присутствуют, однако их рыночная доля является предметом дискуссии. Разброс экспертных оценок здесь чрезвычайно велик. Одну из самых радикальных – 78,3% – озвучил Россельхознадзор. Именно такой процент фальсификата показал анализ сырья, проведенный ведомством. Однако Национальный союз производителей молока (Союзмолоко) опроверг эти данные. Союзмолоко сообщил, что не получал материалы анализа, подтверждающие данные заявления. Союзмолоко регулярно проводит проверки и оценивает объем фальсификата на рынке молока в 10%, на рынке сыра, как на наиболее чувствительной категории, – не более 20-25%. Основная часть нарушений заключается в некорректной маркировке продукции при использовании жиров немолочного происхождения. Проблему фальсификации можно решить через увеличение штрафных санкций за введение потребителей в заблуждение. Соответствующие поправки, подготовленные Союзом производителей молока совместно с депутатским корпусом, уже внесены на рассмотрение в Госдуму.



Елена Краснова,
руководитель программы
«Качество и Экология»,
член Комитета по развитию
потребительского рынка ТПП РФ

Помимо общеизвестной проблемы – нехватки качественного

сырья – сегодня возникла новая проблема – недобросовестная конкуренция, связанная с заменой молочного жира на более дешевый растительный. Наряду с сырным продуктом, в составе которого производители честно указывают растительные жиры, на рынке присутствует фальсификат, в который заменители молочных жиров добавляются нелегально.

Производителям качественного натурального сыра трудно конкурировать с эрзацем и фальсификатом по цене, а для успешной конкуренции по качеству нужны дополнительные инструменты, например, просветительская работа, воспитание культуры потребления или выделение продукции специальной маркировкой.

Курс на импортозамещение возник именно потому, что на рынке не стало импортных сыров, которые обеспечивали и широкий ассортимент, и прекрасный вкус, и стабильное качество. Продуктовое эмбарго имеет свои плюсы: это реальная возможность для российских сыроделов наполнить своей продукцией наш огромный рынок. И производители спешат этим воспользоваться, в том числе переходя на технологии ускоренного созревания сыра. Ответственные указывают это в названии, например, «сыр российский молодой». Но покупатель об этом не знает и бывает разочарован, когда не получает ожидаемый вкус продукта со знакомым названием.

Рынок меняется

Сегодня на российском рынке работает около 450 сыродельных предприятий. Введенное эмбарго, как отмечают эксперты отрасли, должно благотворно повлиять на игроков рынка. Прогнозируется рост производственных мощностей от 5 до 20%. Крупные отечественные игроки занимаются модернизацией своих производственных площадок. Например, 20 мая 2015 года состоялось открытие «Рубцовского сырзавода». После реконструкции заводом владеет «Вимм-Биль-Данн». Проведенная модернизация позволит заводу увеличить мощность по переработке молока с 500 до 600 тонн в сутки. Таким образом, завод сможет производить сыр «Ламбер» на 40% больше. Инвестиции, вложенные в реконструкцию, составили более 20 млн долларов.

Иностранные компании, чтобы не потерять свои доли на рынке, арендуют или инвестируют в модернизацию производственных линий отечественных

молокозаводов для производства своей продукции в России. Например, «Валио», благодаря модернизации, планирует увеличение производства сыров на кондитерском заводе «Галактика» в три раза, на заводе в Ершово в два раза. После введения эмбарго в 2014 году наблюдается падение доли ведущих брендов («Валио», «Сваля», «Арла»). Процесс восстановления брендов уже идет, однако, как считают эксперты рынка, в ближайшие годы вряд ли стоит ожидать возвращения этих торговых марок на прежние позиции.

••• После введения эмбарго в 2014 году наблюдается падение доли ведущих брендов. •••

Для развития рынка сыров, как и во многих других отраслях российского бизнеса, предельно остро встает вопрос привлечения инвестиций. Однако в текущих экономических условиях это превращается в серьезную проблему. По словам **Василия Бойко-Великого, президента агрохолдинга АО «Русское Молоко»**, вся молочная отрасль нуждается в серьезном кредитовании на льготных условиях. И Центробанк должен принять особые регламенты для оценки кредитных рисков сельхозпроизводителей, а не кредитовать сельское хозяйство на тех же условиях, что и нефтяников, газовиков. Так, в этом году многие сельхозпроизводители не получили кредиты ни на посевную, ни на уборочную из-за жесткого критерия к заемщикам, установленного Центробанком, и желания банкиров кредитовать более прибыльные отрасли. Если мы хотим иметь дешевые и качественные собственные продукты питания и быть спокойными за продовольственную безопасность России, без вышеперечисленных мер не обойтись.

Производство растет

Что касается производства сыра, то по данным ФСГС РФ, в 2014 году производство сыра в России увеличилось на 15,3% до 494,3 тыс. тонн. За январь-август 2015 года производство сыра продолжало расти и составило 388,6 тыс. тонн, что на 25,3% больше аналогичного периода 2014 года.

Эксперты рынка отмечают подозрительный рост объемов производства сыров и связывают это с резко увеличившимися объемами импорта пальмового масла в страну. Как известно, пальмовое масло является заменой молочного жира и используется для производства фальсифицированного молока, творога и сыра. Нарастивание импорта пальмового масла выгодно для недобросовестных производителей сыров, которые таким образом могут снизить издержки производства на 30%.

Традиционно более 80% сыра производится в трех регионах страны:

Центральный федеральный округ – 39% от общего объема производства;

Приволжский федеральный округ – 22%;

Сибирский федеральный округ – 22%.

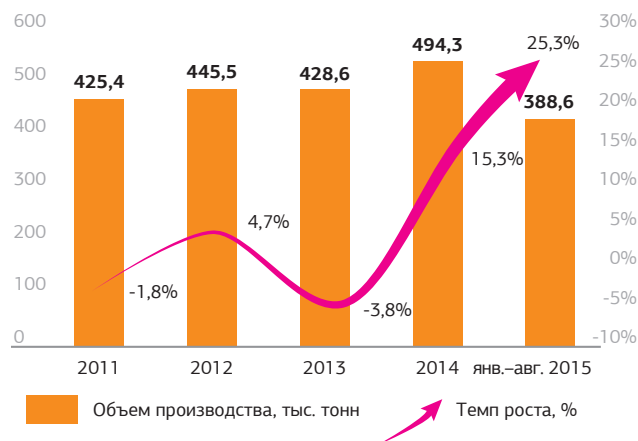


Василий Бойко-Великий,
президент агрохолдинга
АО «Русское Молоко»

Сыр в том разнообразии, в котором последние годы был представлен на рынке, не традиционен для России. В России есть свои сыры, выра-

батываемые с давних времен – и в основном это категория свежих сыров: адыгейский, сулугуни, традиционный мягкий сыр и т.д. Но сыры, изготавливаемые по французской, итальянской или испанской технологии, не типичны для нашей культуры. Сделать, конечно, при желании можно все, но на сегодняшний день проблем немало. Во-первых, изменения требуются на законодательном уровне. Это уголовная ответственность за фальсификацию молочных продуктов, которая стала одним из главных бичей сыродельческой отрасли России. В крупнейших городах, таких как Москва, Санкт-Петербург и других, большая часть фальсифицированных сыров произведена с использованием пальмового масла, сухого молока. Техрегламент, требующий наименование «Творожный продукт» или «Сырный продукт», где применяются растительные жиры и сухое молоко, не выполняется. Ни в Москве, ни в Санкт-Петербурге, ни в других крупнейших городах вы не найдете «Молочного напитка» на прилавках магазинов. А это значит, что те сыры, которые продаются по низким ценам, как правило, являются сырным продуктом. Пока не будет уголовной ответственности за применение пальмового масла и сухого молока без соблюдения техрегламента Таможенного Союза, сырной отрасли не подняться. Себестоимость сыров с пальмовым маслом в разы меньше, чем натурального.

Динамика производства сыра в 2011–2015 г.г., тыс. тонн.



Источник: «ФСГС РФ», 2015 г.

Цены на взлете

Рекордная за последнее время инфляция в конце 2014 – начале 2015 года отразилась и на розничных ценах сыров. Отечественное производство с высокой стоимостью сырья, накрутки ритейлеров привели к росту цен на 15-20%.

По данным ФСГС РФ, в августе 2015 г. средняя розничная цена на сычужные сыры составила 400,9 руб. за кг, значительно увеличившись по сравнению с аналогичным периодом 2014 г. на 16,4%, что в рублевом эквиваленте составляет порядка 57 руб.

Однако, за последние 5 месяцев наблюдается постепенное снижение розничной цены. Так, по сравнению с мартом 2015 года, в августе цена упала на 7,6% (около 34 рублей).

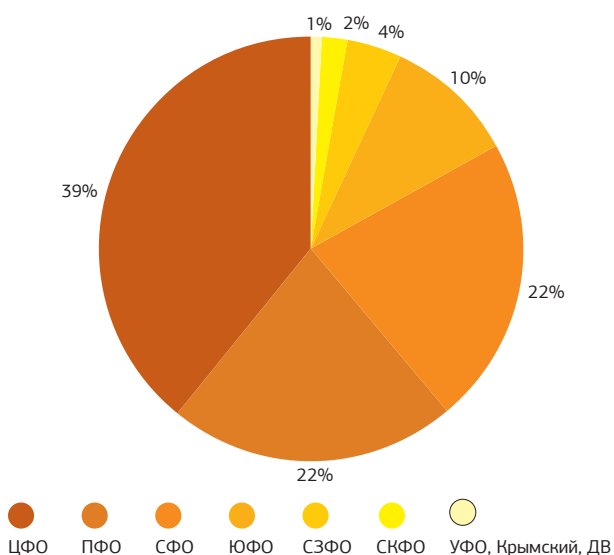
Наращивание импорта пальмового масла выгодно для недобросовестных производителей сыров.

Что касается средней розничной цены на плавленые сыры, то наблюдается обратная ситуация. По состоянию на август 2015 г. средняя цена составила 270,2 руб. за кг. Темпы прироста цен на данный вид сыров составили 20,6% или на 46,2 руб. по сравнению с аналогичным периодом 2014 г. Цены на плавленые сыры продолжают расти. С начала года розничная цена увеличилась на 9% (22 рубля).

Без импорта не обойтись

Введение продовольственного эмбарго сильно отразилось на поставках всей молочной продукции. По данным Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) в 2014 году наблюдалось падение импорта сыра

Территориальная структура объемов производства сыра за янв.-август 2015 г., % в натуральном выражении.



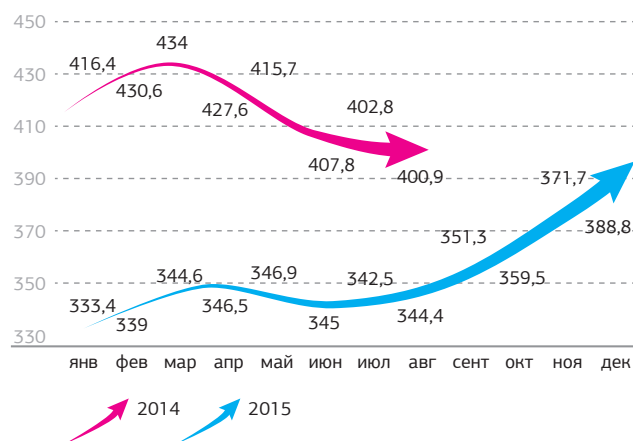
Источник: «ФСГС РФ», 2015 г.



Алсу Хайруллина,
исполнительный директор
компании «ТД Челны-хлеб»

Категория сыров входит в число приоритетных категорий товарного ассортимента нашей сети. В первые четыре месяца с начала текущего года в этой категории произошло резкое падение продаж – примерно на 50% и больше. Но ситуацию удалось исправить путем введения на полки большого количества новых марок. Произошла сильная ротация поставщиков, на смену нашим традиционным партнерам, работающим с сетью много лет, нашлись новые, которые дали цену ниже, чем давали прежние поставщики на аналогичные продукты. Было заключено много новых контрактов, причем преимущественно на поставку сыров низкого ценового сегмента. Таким образом, мы смогли сформировать полноценный ассортимент, а за счет обширного промо подняли продажи этой категории до доэмбаргового уровня. Что сказать о качестве? Оно находится на требуемом уровне безопасности, понятно, что дешевое не может быть высокого качества. Мы делаем предложение, которого ждет покупатель, а он сегодня ориентируется в первую очередь на цену. Покупатель даже готов есть не сыр, а сырный продукт, лишь бы цена была приемлемой для его кошелька. Но это не значит, что мы отказались от элитных сыров. В ассортименте есть все виды сыров, к которым привыкли люди с достатком средним и выше среднего: с голубой и белой плесенью, деликатесные твердые и мягкие. Ассортимент сыра в этом году стал даже более широким, чем год назад, за счет большого количества новых поставщиков, но низкий сегмент расширен больше, чем средний и премиальный.

Динамика средних потребительских цен на сыры сычужные (твердые и мягкие) за 2014-2015 гг., руб. за кг.



Источник: «ФСГС РФ», 2015 г.

и творога на 46% в натуральном и на 42% в денежном выражении. По всем странам-лидерам 2013 года было значительное сокращение поставок в 2014 году. Импорт из Нидерландов упал на 56% (в натуральном выражении), из Литвы – на 35%, Финляндии – на 41%, Германии – на 65% и Украины – на 77%.

За первые пять месяцев 2015 года импортные поставки по-прежнему снижаются: в весе на 87% – до 12,9 тыс. тонн, в стоимостном выражении на 88% – до 62,3 млн долларов.

За это же время наблюдается также изменение в структуре стран-лидеров. На импорт из трех стран приходится более 60% поставок в натуральном и стоимостном выражении. Аргентина занимает долю в 36% (в натуральном выражении), на сыры из Сербии приходится 17% импортных поставок, объем импорта из Чили составляет 10%.

По данным ФТС РФ, в 2014 году на рынок было поставлено около 700 брендов сыра. На импорт пяти ведущих брендов приходится 32% от всех поставок в натуральном выражении. Наибольший объем поставок приходился на бренд Valio (13% в натуральном выражении).

Немного экспорта

На протяжении последних пяти лет экспорт отечественных сыров неуклонно сокращается. В 2014 году экспорт сыров снизился на 15% в натуральном и на 23% в денежном выражении. Не стали исключением объемы экспорта за первые 5 месяцев 2015 года. В весе объем экспорта составил 2,7 тыс. тонн (-18%), сыров и творога вывезли на сумму 6,6 млн долларов (-46%). Структура экспорта сыров и творога по странам не претерпела особых изменений. На лидирующую позицию вышли поставки в Азербайджан, сместив с верхней строчки Украину. Также выросли поставки сыров в Грузию.

По данным ФТС РФ, в 2014 году на рынки других стран было поставлено около 300 брендов отечественных сыров. Поставки трех брендов на другие рынки занимают около 60% в натуральном выражении среди всего экспорта сыра. Лидером по экспортным поставкам является бренд Hochland, доля которого в 2014 году составила 27% в экспорте сыров и творога.

В целом рынок сыра за последние несколько месяцев стабилизировался. Если не произойдет в ближайшее время никаких форс-мажорных обстоятельств, связанных с политическими или макроэкономическими факторами, то основные тренды, отмеченные в нашем материале, останутся без изменений. Очевидно, что новый импульс получит и борьба с недобросовестными производителями, что должно будет закономерно привести к сужению ниши сверхдешевых сыров, которые, как известно, и сырами то не являются.



При подготовке статьи
использованы
материалы исследований
компаний
«Маркет Аналитика».



Андрей Голубков, руководитель пресс-службы сети «Азбука вкуса»

Категория сыров с точки зрения доли в товарообороте сети «Азбука вкуса» остается стабильной. Объем продаж, по сравнению с предыдущим годом,

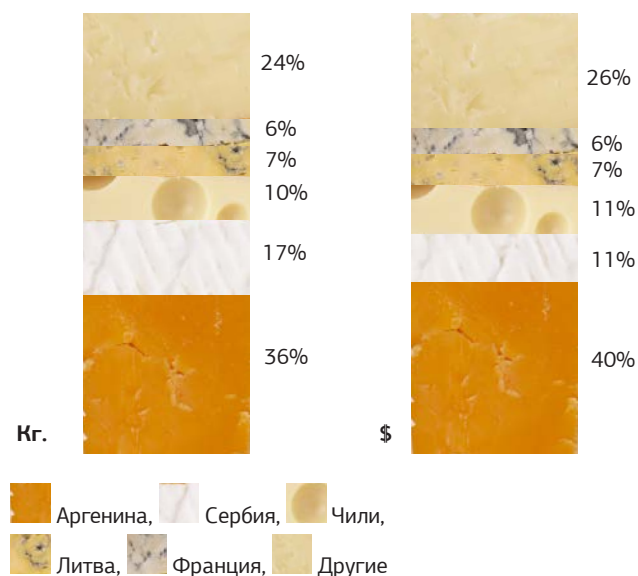
даже вырос. В первую очередь за счет того, что изменился ассортимент – шире стал выбор российских сыров, за которыми приходит более демократичная публика.

С точки зрения ассортимента по странам мира – сильно выросла доля Швейцарии. Сыры из Швейцарии стали альтернативой продукции Франции, Италии, Германии. Среди новых регионов, которые получили бурное развитие, можно назвать Латинскую Америку и Армению. Также появилось предложение «европейских» (с голубой плесенью, с мытой корочкой и т.д.) сыров от российских фермеров. Как правило, речь идет об использовании импортных технологий и опыта и российских ингредиентов.

Рост цен был. Связан он с ростом отпускных цен поставщиков. В случае швейцарских продуктов рост был также спровоцирован ростом франка по отношению к другим мировым валютам.

Безусловно, порой рост отпускных цен был вызван не только валютными колебаниями, но и конъюнктурным фактором, связанным с тем, что предложение качественных сыров на некоторый период времени сильно уменьшилось.

Структура импорта сыров и творога в Россию за 5 месяцев 2015 г., % в натуральном и стоимостном выражении



Источник: «ЕЭК», 2015 г.

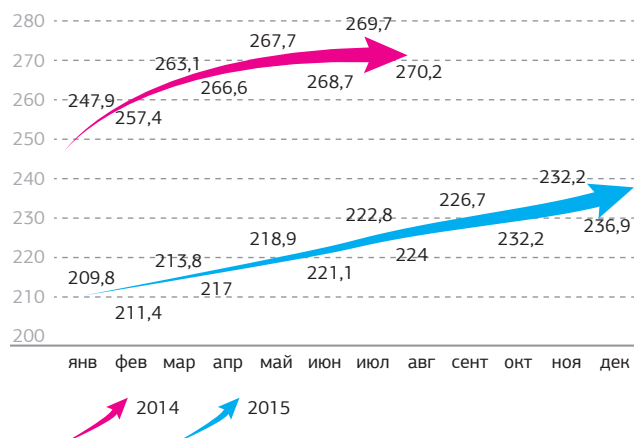


Евгения Пармухина,
руководитель исследо-
вательской компании «Текарт»

По предварительным дан-
ным в 2015 году объем россий-
ского рынка сыра достигнет ~
1.2 млн тонн, прибавив к уровню

2014 года около 9-11%. Несмотря на прогнозы по сни-
жению объемов потребления сыров в связи с введе-
нием санкций, рынок вырастет за счет развития рос-
сийского производства (рост на 20-22%) и небольшого
роста поставок из стран СНГ (примерно на 5-7%).
Основная проблема не только сырной отрасли,
но и всей молочной – недостаток сырья в связи
со слабым развитием сельского хозяйства. Также про-
блемой является технологическое отставание сыро-
дельной отрасли, большое число предприятий со стар-
ым оборудованием, неэффективно поставленный
процесс и т.п., что в конечном итоге приводит к поте-
рям в качестве и росту себестоимости продукции.
Наибольшими сегментами российского рынка явля-
ются: полутвердые сыры, твердые, мягкие, плавленые.
На полутвердые и твердые приходится около 41-45%
спроса, на плавленые – около 20%.
По нашим прогнозам, в среднесрочной перспективе
рынок продолжит рост, но очень незначительными тем-
пами. Цены стабилизируются. Будет развиваться оте-
чественное производство, в том числе появятся новые
современные производства, связанные с фермерскими
хозяйствами (т.е. контролирующими качество сырья), что,
несомненно, будет способствовать росту конкуренто-
способности отечественной продукции.

**Динамика средних потребительских цен
на плавленые сыры, за 2014-2015 гг.,
руб. за кг.**



Источник: «ФСГС РФ», 2015 г..



Екатерина Крупецкая,
генеральный директор ООО
«Маркет Аналитика»

Производство сыра на настоящий
момент является одной из самых
привлекательных отраслей с точки
зрения ниши в связи с тенденцией

к импортозамещению. Ни одна из пищевых отрас-
лей не была так заполнена импортом, как сыроделие.
Однако при всей очевидности этого факта, сущест-
вуют серьезные ограничения для предпринимателей,
желающих воспользоваться открывшимися возмож-
ностями рынка: сырье, состоящее из сырого молока
и закваски, и технологии сыроделия, включающие
оборудование. Кроме сырого молока в производстве
сыра все составляющие импортировались. Своих тех-
нологических традиций, рецептур по изготовлению
сыров в России сохранилось немного. За исключением
пары видов промышленных сыров все остальные сыры
не могут быть произведены без закупки соответ-
ствующей рецептуры, сырьевой составляющей (заква-
сок) и соответствующего оборудования. Это озна-
чает, что отрасль остается импортозависимой и будет
оставаться такой, если на государственном уровне
не будут предприняты существенные стимулирующие
меры.
Те производители, которые могли бы реально запол-
нить нишу качественных сыров, опасаются невыгод-
ности и слишком большого срока отдачи инвестиций,
в частности, в связи с тем, что продовольственное
эмбарго может и прекратиться в течение короткого
времени, а по их оценкам, фора для заполнения ниши
и наращиванию технологической мощности необхо-
дима в 5-6 лет.

Другие производители стараются следовать за потре-
бительскими возможностями и переходят на произ-
водство недорогих сырных продуктов. В самых неприя-
тных случаях фальсифицируют продукцию, вводя
в заблуждение покупателей.

