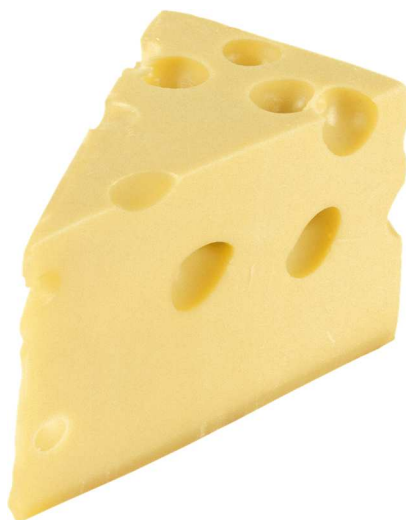




**Маркетинговое исследование:
Рынок сметаны и сыра за 2013 - 2017 гг.**



г. Белгород 2018

Оглавление

I Современное состояние рынка сметаны и сыра в мире.....	2
1.1 Состав и виды сметаны	2
1.2 Состав и виды сыра.....	4
1.3 Производство сыра в мире	8
1.4 Производство сметаны в мире.....	12
1.5 Мировая торговля сыром	13
II Обзор рынка сметаны и сыра в России	17
2.1 Производство сметаны в России	17
2.2 Цены на сметану в России.....	21
2.3 Производство сыра в России	21
2.4 Цены на сыр в России.....	26
2.5 Производство сметаны в Белгородской области	27
2.6 Производство сыра в Белгородской области	31
III Внешняя торговля России сметаной и сыром.....	36
3.1 Внешняя торговля сыром.....	36



I состояние рынка сметаны и сыра в мире 1.1 Состав и виды сметаны

Современное

Сметана - высокопитательный кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания сливок молочнокислыми бактериями. По способу приготовления сметану разделяют на гладышковую и сепараторную. Гладышковая сметана - верхний слой, снятый с жирного прокисшего молока. Сепараторная сметана готовится из сливок, отделенных от жирного молока с помощью сепаратора. Полученные сливки охлаждают и пастеризуют. После этого их смешивают с закваской - сливочными и молочнокислыми стрептококками, ароматобразующими бактериями. Через несколько суток из полученной смеси за счет затвердевания и кристаллизации животных жиров и набухания белков образуется сметана с типичной консистенцией и вкусом. Жирность сметаны может варьировать в пределах от 10 до 58%. На молочных комбинатах сметану изготавливают из специальной закваски и пастеризованного молока либо сливок. Согласно установленным стандартам качества в составе данного молочного продукта должны присутствовать только закваска и сливки либо молоко. Однако некоторые производители для приготовления сметаны дополнительно используют эмульгаторы, растительные жиры, консерванты и другие компенсирующие компоненты.

Польза сметаны заключается в наличии в ее составе полноценного белка молока, содержащего легкоусвояемые жиры, молочные сахара и незаменимые аминокислоты. Сметана содержит необходимые витамины Е, А, В12, В2, С, РР, а также макро и микроэлементы, органические кислоты. Благодаря высокому содержанию кальция, сметана полезна для укрепления и роста костей. Кроме того, польза сметаны в том, что в ней содержится лецитин, способствующий растворению холестерина. Именно поэтому она считается прекрасным профилактическим средством против атеросклероза. Полезные свойства сметаны в некоторой степени обусловлены ее пробиотическим действием. Полезные микроорганизмы в составе сметаны способствуют размножению и росту полезных для организма бактерий.

Калорийность сметаны напрямую зависит от ее жирности. Калорийность сметаны 10% жирности составляет 119 ккал, 30% жирности - 293 ккал. Сметана 10% жирности содержит 2,7 г белков, 10 г жиров и 3,9 г углеводов. Продукт 30% жирности содержит 2,3 г белков, 30 г жиров и 3,1 г углеводов.

Таблица 1

Химический состав сметаны

Пищевая ценность		Витамины		Макроэлементы		Микроэлементы	
Калорийность	206 кКал	Витамин РР	0.2 мг	Кальций	90.0 мг	Железо	0.1 мг
Белки	2.5 г	Бэта-каротин	0.03 мг	Магний	10.0 мг	Цинк	0.24 мкг
Жиры	20.0 г	Витамин А	65.0 мкг	Натрий	50.0 мн	Йод	7.0 мкг
Углеводы	3.4 г	Витамин В1	0.03 мг	Калий	124.0 мг	Медь	20.0 мг
Клетчатка	0.0 г	Витамин В2	0.1 мг	Фосфор	62.0 мг	Марганец	0.003 мкг
Вода	78.1 г	Витамин В5	0.3 мг	Хлор	61.0 мг	Селен	0.3 мг
Насыщенные жирные кислоты	6.6 г	Витамин В6	0.07 мг	Сера	27.0 мг	Фтор	14.0 мкг
		Витамин В9	8.5 мкг				
		Витамин В12	0.4 мкг				
Моно- и дисахариды	3.9 г	Витамин С	0.5 мг			Кобальт	0.3 мкг
Холестерин	35.0 мг	Витамин Е	0.3 мг			Молибден	5.0 мкг
Зола	0.6 г	Холин	124.0 мг				

1.2 Состав и виды сыра

Сегодня существует очень много сортов сыра, их количество уже перевалило за 4000. Рикотта, эдамер, моцарелла, гауда, фета, маскарпоне, чеддер, эмменталь, пармезан, разнообразие сыров такое, что позавидует любой другой продукт. Во Франции отдают предпочтение сырам с благородной плесенью (белой или голубой). Белой плесенью обладают бри и камамбер, а голубой – рокфор, горгонзола, доноблю и ряд других. Чтобы сыр приобрел благородную плесень, его обрабатывают специальными плесневыми грибами. Сыры с белой плесенью зреют всего три недели, а с голубой – целых три месяца. Королем всех сыров по праву считается пармезан. Этот сыр можно выдерживать 5, 10, 15 лет.

Качество пармезана проверяют не совсем обычным способом: его простукивают молотком и слушают, не попал ли внутрь воздух.

Созревание сыра происходит благодаря микроорганизмам, выделяющим газ. Процесс созревания начинается в специальных подвалах, куда сыр помещают именно с этой целью. Но самое интересное в сыроварении происходит значительно раньше. Чтобы приготовить всего 1 кг продукта, понадобится как минимум 10 л молока. Его нельзя слишком сильно нагревать. Температура в котле должна быть такой же, как и в желудке млекопитающих, то есть не больше 40 градусов. Главный секрет сыроварения заключается в добавлении пищеварительного фермента, способного превращать молоко животных в твердый вкусный сыр. Так называемый сычужный фермент - это вещество, расщепляющее основной белок молока. Его выделяет слизистая оболочка в желудках телят. После того как фермент расщепил белок, специальный аппарат - сырная арфа - отделяет творожное сырье от сыворотки. Чем дольше и медленнее в нем перемешивается сырная масса, тем тверже оказывается готовый сыр. Дальше сырную массу процеживают. Чтобы получить свежий мягкий сыр, надо немного его выдержать, то есть подсушить. Но прежде, для увеличения срока хранения, его просаливают, потоп кладут под пресс и, наконец, переносят в подвал, где он будет некоторое время созревать.

Сыр - один из самых вкусных, полезных и любимых молочных продуктов. Каким бы ни был сыр - плавленым, сычужным, мягким, твердым, с плесенью или другими добавками, его польза для человека значительна. Полезные свойства сыра объясняются пищевой ценностью. В состав входят белки, молочный жир, минеральные вещества, витамины и экстрактивные вещества. Их концентрация почти в 10 раз выше, чем в молоке, из которого делают сыр. 50 граммов сыра равноценны употреблению 0,5 л молока.

Белок, который содержится в сыре, усваивается лучше, чем белок из свежего молока. Около 3% в сыре составляют минеральные вещества, большая доля принадлежит кальцию и фосфору. Наряду с ними содержатся цинк, йод, селен, железо, медь и калий. Не менее богат витаминный ряд: А, В1, В2, В12, С, D, Е, РР и пантотеновая кислота. Усвояемость питательных веществ - до 99%. Энергетическая ценность сыра зависит от содержания жира и белка: в среднем она составляет 300-400 ккал на 100 г. Состав сыров зависит не только от вида продукта, способа его выработки, но и в значительной мере от периода года. Количество витаминов значительно меньше в сыре осенне-зимней выработки, соответственно ниже его биологическая ценность и эффект физиологического воздействия.

Содержание белков в сырах:

- твердых сычужных от 23,4 до 26,8 %;
- твердых пониженной жирности от 28,3 до 31 %;
- рассольных от 14,6 до 19,5 %;
- мягких от 16,7 до 21 %;
- плавленых от 20,5 до 23 %.

Содержание жира в сырах:

- твердых сычужных от 27,3 до 32,2 %;
- твердых пониженной жирности от 9 до 15,2 %;
- рассольных от 20,1 до 25,5 %;
- мягких от 25,0 до 30,3 %;

- плавленых от 19 до 27 %.

Пищевая ценность сыров в основном обусловлена большим содержанием в них жира и белка, находящихся в легкоусвояемой для организма человека форме. Кроме того, следует отметить, что практически все сыры содержат в своем составе незаменимые аминокислоты, не синтезируемые в организме. Лимитирующими аминокислотами в большинстве сыров являются серосодержащие (метионин и цистин). Наиболее богатыми с точки зрения серосодержащих аминокислот являются мягкие сыры. Это обусловлено тем, что при их производстве применяются высокие температуры пастеризации, позволяющие использовать в сгустке кроме казеина еще и сывороточные белки, являющиеся хорошим источником этих аминокислот. Энергетическая ценность сыров колеблется от 10 до 18 кДж.

Состав сыра на 100 граммов:

- Молоко
- Разные добавки

Пищевая ценность сыра на 100 граммов:

- Углеводы - 1 г
- Белки - 26 г
- Жиры - 26 г

Энергетическая ценность сыра на 100 граммов:

- 355 ккал

Витамины в сыре:

- Витамин А - 0,4 мг
- Витамин В1 - 0,03 мг
- Витамин В2 - 0,3 мг
- Витамин В6 - 0,1 мг
- Витамин В9 - 19 мкг
- Витамин В12 - 1,4 мкг
- Витамин С - 2,8 мг
- Витамин Е - 0,3 мг
- Витамин РР - 0,2 мг

Химические элементы в сыре:

- Железо - 0,9 мг
- Калий - 100 мг
- Кальций - 1 г
- Магний - 50 мг
- Марганец - 100 мкг
- Медь - 70 мкг
- Натрий - 860 мг
- Фосфор - 540 мг
- Цинк - 4 мг

1.3 Производство сыра в мире

В 2017 году производство сыра достигло 20 млн тонн. По данным Министерства сельского хозяйства США (далее - USDA), спрос на сыр устойчив и продолжит увеличиваться на мировом уровне. Крупнейшими производителями являются:

- Евросоюз - 50 % производства. В регионе по-прежнему наблюдаются высокий экспортный спрос и рост внутреннего потребления. Увеличение внутреннего потребления произошло в основном в восточной части Европы и было спровоцировано низкими ценами на сыр после введения российского эмбарго на продукцию из Евросоюза.

По прогнозам Информационного журнала Продукт ВУ, производство в Евросоюзе продолжит увеличиваться вплоть до 2022 года приблизительно на 0,9 % ежегодно. Это означает, что значительная доля молока, дополнительно полученного в Евросоюзе, будет использоваться для изготовления сыра. Евросоюзу выгоден высокий спрос на сыр. Домашний спрос на сыр-ингредиент динамичный, экспортный спрос высокий, и, что немаловажно, сыр обещает большую валоризацию;

- США представляет 27 % производства, и показатели будут увеличиваться (+2,7 % ежегодно). Рост рынка США довольно впечатляющий. Это происходит за счет увеличения внутреннего спроса, а также возможностей на экспортных рынках.

Существуют и менее крупные игроки:

- Бразилия, приблизительно 5% мирового производства, восстанавливается после спада производства в 2015 и 2016 годах. Ожидается, что в ближайшие пять лет производство будет расти на 2,2 % ежегодно, но возрождение внутреннего спроса должно стать ключевым фактором роста. Таким образом, мы можем сказать, что Бразилия не окажет существенного влияния на мировой рынок;

- Турция, пока не является значимым игроком, но развитие коммерческого производства молока стимулирует рост производства сыра. В этом секторе увеличивается инвестирование. В любом случае в Турции современный ритейл развивается быстрыми темпами, следовательно, можно

ожидать, что существенная часть произведенного в Турции сыра останется в пределах страны;

- Россия наращивает производство, но, вероятнее всего, потребление снова увеличится, поэтому внутренний рынок поглотит основную часть внутреннего производства. Россия, очевидно, продолжит извлекать выгоду из запрета на импорт, что уже спровоцировало рост домашнего производства;

- Новая Зеландия, в которой насчитывается менее 2 % мирового производства, в основном производит сыр «Чеддер». Производство полностью ориентировано на экспорт, при этом львиная доля сыра экспортируется в качестве ингредиента для приготовления. Новая Зеландия извлекает выгоду из динамичного экспортного спроса в Азии (ранее это была Япония, но теперь темпы роста более высокие в Китае). Это самый дешевый экспортер сыра, и сыр интересен для Новой Зеландии, так как цены менее волатильные;

- Беларусь. Здесь наблюдается положительный рост производства сыра. Отличительными характеристиками являются дешевизна, товароориентированность и экспортоориентированность.

В период за 2017-2022 годы одни и те же крупные игроки продолжают доминировать в производстве, и они должны представить большинство дополнительных объемов. Следует упомянуть о Китае, где возможно увеличение производства сыра не менее чем на 15 % ежегодно, но из-за недостатка молочной культуры в стране этот рост произойдет с низких уровней, и изменения объемов будут незначительными. Это означает, что Китай по-прежнему предлагает хорошие экспортные возможности (рисунок 1).

	2014	2015	2016	2017
Production				
Algeria	0	0	0	0
Argentina	564	548	475	435
Australia	328	343	344	348
Belarus	226	241	275	260
Brazil	736	754	745	772
Canada	396	419	445	445
European Union	9,560	9,740	9,810	10,050
Japan	46	46	47	46
Korea, South	24	23	25	27
Mexico	343	363	375	396
New Zealand	325	355	360	380
Philippines	2	2	2	2
Russia	760	861	865	925
Taiwan	0	0	0	0
Ukraine	203	190	186	187
Total Foreign	13,513	13,885	13,954	14,273
United States	5,222	5,367	5,525	5,742
Total	18,735	19,252	19,479	20,015

Рис.1. Производство сыра в мире 2014-2017 гг., млн тонн, тысяч тонн.

Источник USDA

	2014	2015	2016	2017
Total Dom. Consumption				
Algeria	0	0	0	0
Argentina	510	506	431	397
Australia	265	270	275	291
Belarus	67	69	71	72
Brazil	754	773	785	800
Canada	407	415	460	460
European Union	8,884	9,087	9,093	9,295
Japan	278	295	305	319
Korea, South	118	137	135	149
Mexico	438	475	496	511
New Zealand	40	41	42	45
Philippines	20	21	23	25
Russia	1,072	1,052	1,076	1,136
Taiwan	26	29	32	32
Ukraine	197	184	187	187
Total Foreign	13,076	13,354	13,411	13,719
United States	4,977	5,149	5,379	5,498
Total	18,053	18,503	18,790	19,217

Рис.2. Потребление сыра в странах мира 2014 – 2017 гг.

Источник USDA

1.4 Производство сметаны в мире

Молочные продукты известны далеко не во всех кухнях, представители некоторых народов (все индейцы США, жители Юго-Восточной Азии, большинство китайцев, эскимосы, некоторые жители Африки, аборигены Австралии и другие) вообще не употребляют молока и молочных продуктов, включая сметану, так как страдают непереносимостью лактозы.

Сметану считают русским, украинским и белорусским национальным продуктом. Сметана также популярна в Прибалтике, Восточной Германии, Венгрии, Румынии, Молдавии, Югославии и Финляндии.

Rakvere Piim, является одним из старейших предприятий по производству молокопродуктов в Эстонии. Предприятие выпускает сметану с жирностью 10 и 20%, под торговой маркой Farmi.

Международное признание получили крупнейшие литовские компании-производители молочных продуктов, такие как: «Пено жвайгждес», «Рокишкио сурис», «Жемайтийос Пиенас», «Вилькишкю пенине», «Мариямполес пенно консервай». Сметана, творог, йогурты производятся ими в соответствии с требованиями всех санитарных и экологических норм. Сметана, произведенная в Литве, необыкновенно вкусна. Полностью натуральный продукт, производство которого ориентировано в первую очередь на потребителей постсоветского пространства, хорошо помнящих вкус настоящей деревенской сметаны. И это именно она. Часть продукции выпускается под символом «Bio», что означает дополнительные требования к сырью, от условий содержания дойных коров до сроков доставки молока на предприятие.

В Финляндии со сметаной все не так просто. Дело в том, что сметане, отличающейся по жирности, соответствуют разные названия. Самая легкая сметана - всего 3,5% жирности - называется «kevyt kermaviili». Маложирная сметана (10% жирности) - «kermaviili». Средней жирности (28%) - «Fraîche Crème» или французская сметана. Это не финский продукт, но в Финляндии

его продают и производят. Французская сметана такая же густая, как наша, но чуть менее кислая. Французская сметана скорее похожа на очень густые сливки. Ее «облегченная» разновидность (12%) - «kevyt creme fraiche». А вот наиболее жирная сметана (30-42%) называется - «smetana». Тот же самый продукт обозначает термин «ranskan kerma» - русская сметана. Приближенным к нашему пониманию сметаны будет турецкий йогурт - turkkilainen jogurtti, который по названию йогурт, а по вкусу и свойствам ближе к сметане.

Норвежцы потребляют очень много коровьего молока - 55 % норвежцев пьют молоко ежедневно, так что средняя цифра составила 99 л молока на человека в год. Кроме того, из молока производят отличную сметану, из которой с добавлением пшеничной муки или манки готовится сытнейшая сметанная каша - традиционное свадебное блюдо, к которому принято подавать копчености.

Сметана занимает очень важное место в польской кулинарии. Однако качественная фермерская сметана сейчас редкость, ее можно купить только у небольших местных производителей.

Под названием «сметана» этот продукт распространен в России, Белоруссии («сметана / smiatana»), Украине. В Германии сметана именуется schmetten или schmand, в Словении - kislá smetana, в Польше - smietana, в Болгарии - сметана, в Словакии - smotana, в Чехии - zakysaná smetana, в Румынии - smantana. Основное производство сметаны приходится в России.

1.5 Мировая торговля сыром

По данным информационного журнала World's Top Exports (далее - WTEХ) в 2017 году мировой экспорт сыра в денежном выражении составил 30,4 млрд долларов США. По сравнению с 2016 годом стоимость мирового экспорта сыра выросла на 17 %. В целом стоимость экспорта сыра упала в

среднем на 3,8% для всех стран - экспортеров с 2013 года, когда отгрузки сыра оценивались в 31,8 млрд долларов США (рисунок 3).

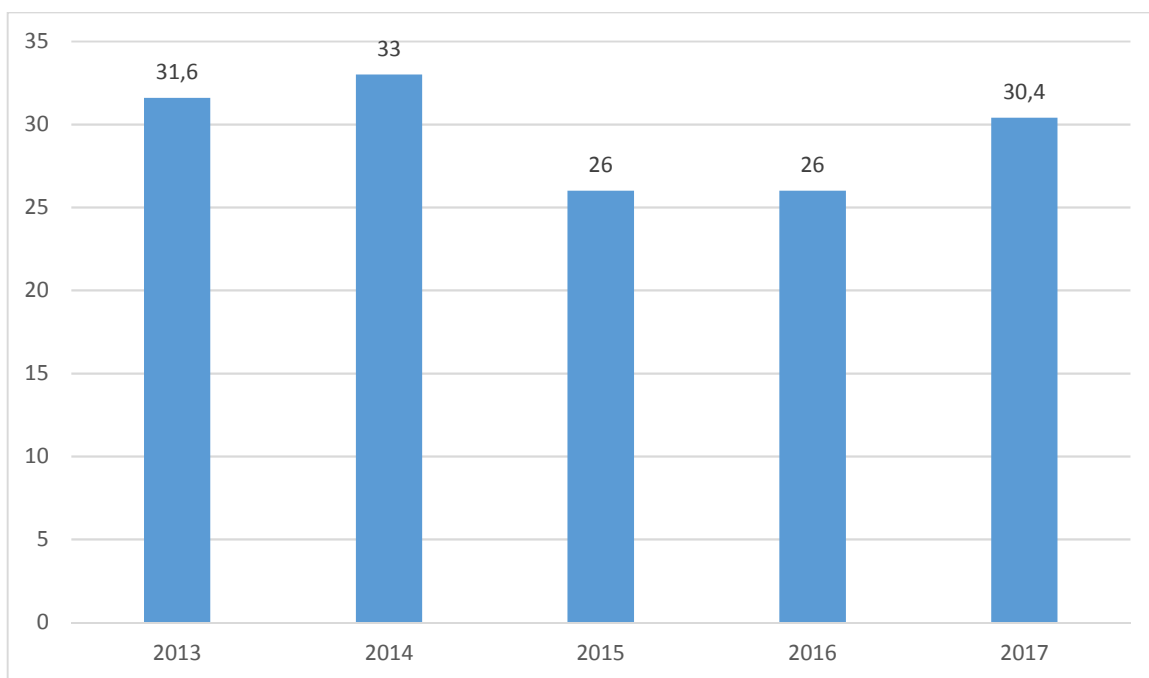


Рис.3. Мировой экспорт сыра в 2013 – 2017 гг., млрд долларов США.

Источник WTEh

WTEh составил ТОП-15 стран - экспортеров молока в денежном выражении в 2017 году:

- Германия: 4,4 млрд долларов США (14,5% от общего объема экспорта сыра)
- Нидерланды: 4,1 млрд долларов США (13,4%)
- Франция: 3,5 млрд долларов США (11,3%)
- Италия: 3 млрд долларов (9,8%)
- Дания: 1,7 млрд долларов США (5,6%)
- Соединенные Штаты: 1,5 млрд долларов США (4,8%)
- Новая Зеландия: 1,4 млрд долларов США (4,5%)
- Бельгия: 950,2 млн долларов США (3,1%)
- Ирландия: 922,8 млн долларов США (3%)
- Польша: 799,5 млн долларов США (2,6%)
- Беларусь: \$ 792,2 млн долларов (2,6%)
- Великобритания: 791,4 млн долларов США (2,6%)

- Австралия: 721,5 млн долларов США (2,4%)
- Австрия: 629,6 млн долларов США (2,1%)
- Швейцария: 610,2 млн долларов США (2%)

Среди континентов, Европейские страны стали лидерами по экспортеру сыра, с поставками в размере 25,1 млрд долларов США или 82,4% экспортируемого во всем мире сыра. Экспорт сыров из Австралии и Новой Зеландии составил 6,9%, что значительно опережает североамериканских экспортеров на уровне 5,1%, азиатских грузоотправителей - 2,4%, поставщиков в Латинской Америке (за исключением Мексики) и Карибского бассейна - на 1,9%, тогда как африканские поставщики составляют 1,3%.

По данным WTEh мировые закупки импортного сыра в 2017 году составили 30 млрд долларов США. В целом стоимость импорта сыра снизилась на -4,6% для всех стран-импортеров с 2013 года, когда международные закупки сыра оценивались в 31,4 млрд долларов США (рисунок 4).

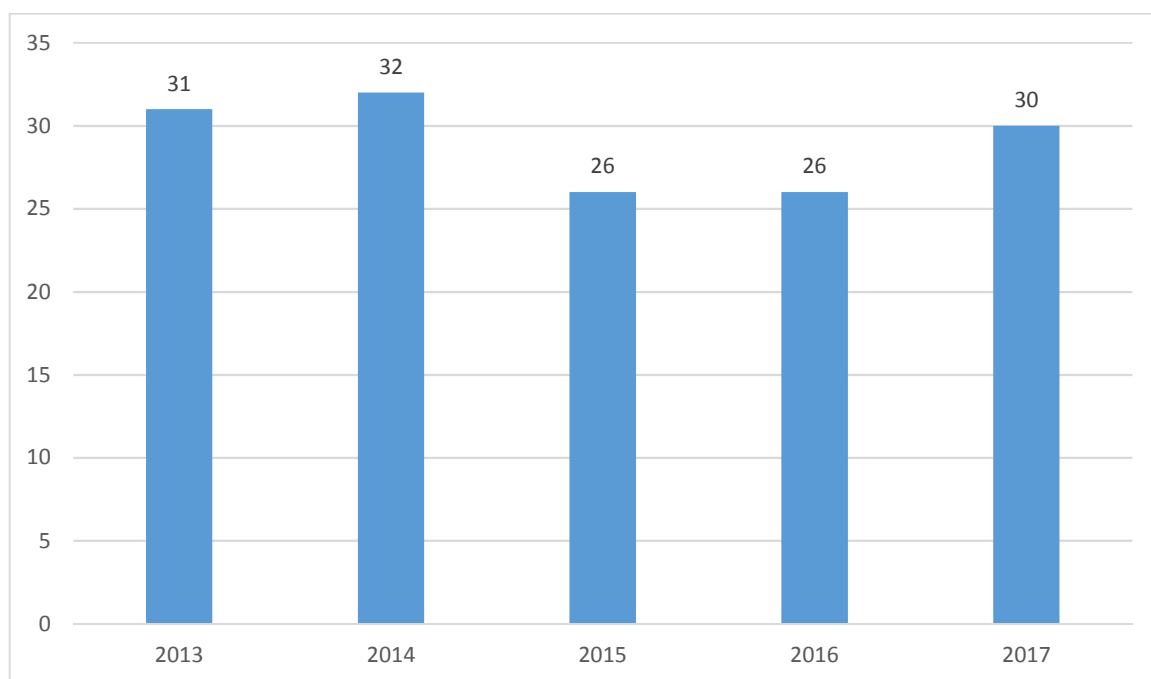


Рис.4. Мировой импорт сыра в 2013 -2017 гг., млрд долларов США.

Источник WTEh

Основными импортёрами товаров этой группы в 2017 году были:

- Германия - 15,5% мирового импорта (4,23 млрд долларов США)
- Великобритания - 7,39% (2,01 млрд долларов США)
- Италия - 7,2% (1,96 млрд долларов США)
- Франция - 6,34% (1,73 млрд долларов США)
- Нидерланды - 5,25% (1,43 млрд долларов США)
- Бельгия - 5,18% (1,41 млрд долларов США)
- США - 4,51% (1,23 млрд долларов США)
- Япония - 4,26% (1,16 млрд долларов США)
- Испания - 4,22% (1,15 млрд долларов США)
- Россия - 3,4% (929 млн долларов США)

II Обзор рынка сметаны и сыра в России

2.1 Производство сметаны в России

Согласно данным федеральной службы государственной статистики, в 2017 году производство сметаны снизилось по сравнению с 2016 годом на 2,7% (16 тысяч тонн) (рисунок 5).

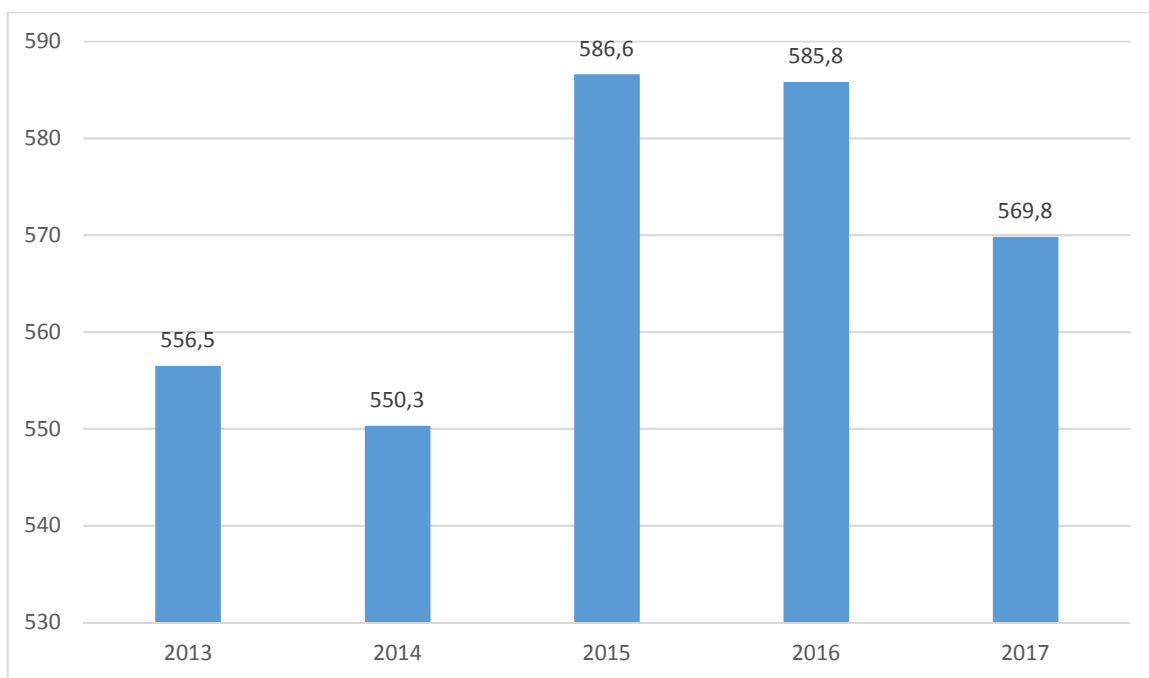


Рис.5. Производство сметаны в России с 2013 по 2017 год, тысяч тонн.

Источник Федеральная служба государственной статистики

Вышеприведенные данные указывают, что самый высокий рост производства сметаны отмечался в 2015 году, по сравнению с 2014 годом рост составил 36,3 тысячи тонн (6,5%). В 2016 году объем производства сметаны остался на одном уровне, что и в 2015 году. Стоит отметить, что за период с 2013 по 2017 год, производство сметаны выросло на 2,3 %.

Максимальный объем производства сметаны за период 2013-2017 года, зафиксировано в Приволжском ФО. В 2017 году объем производства в этом округе составил 125,7 тысяч тонн сметаны, доля составляет почти 22% от общего производства этого продукта. 20% сметаны производится в

Центральном ФО (110,7 тысяч тонн). Сибирский ФО (70,7 тысяч тонн) производит почти 13% сметаны (рисунок 6).

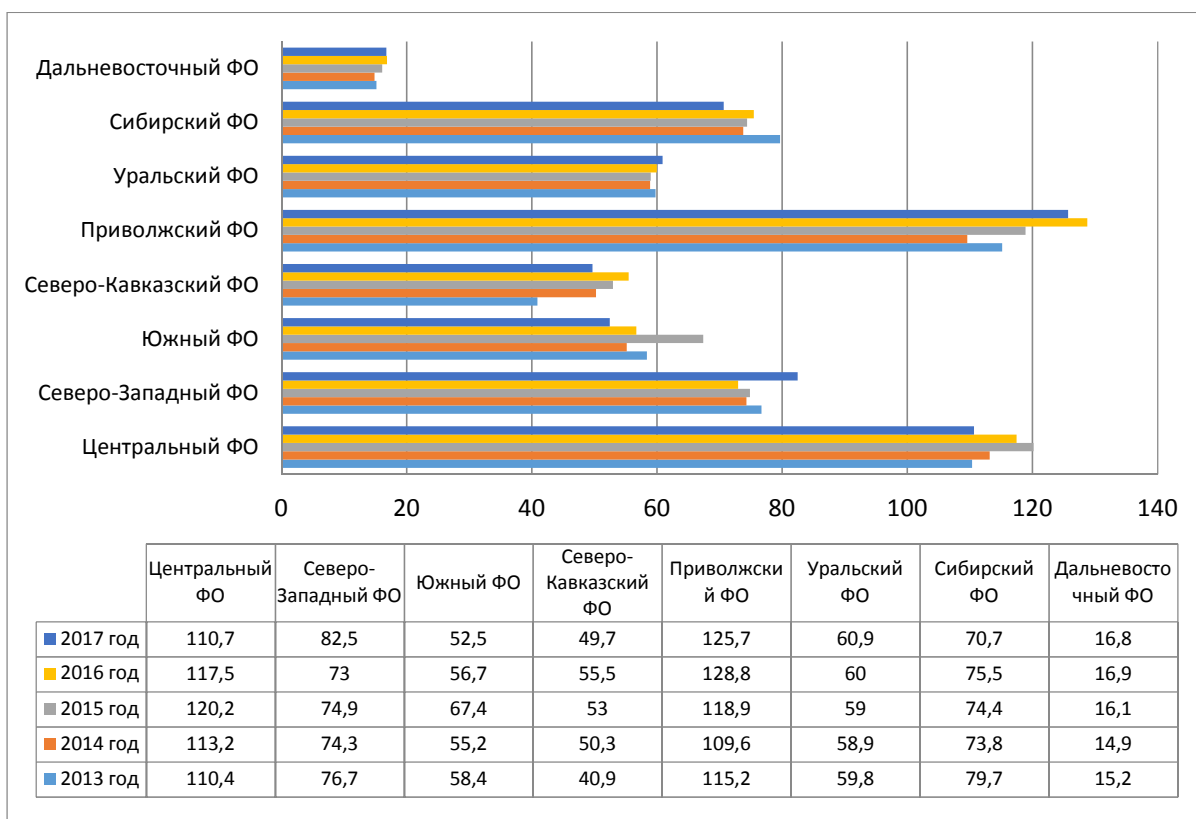


Рис.6. Производство сметаны в ФО с 2013 по 2017 год, тысяч тонн.

Источник Федеральная служба государственной статистики

Спад производства сметаны в 2017 году, наблюдается в Центральном ФО, Южном ФО, Северо - Кавказском, Приволжском ФО, Сибирском ФО, по сравнению с 2016 годом.

По данным Федеральной службы государственной статистики, в 2018 году с января по октябрь, производство сметаны в России составило 452,8 тысяч тонн, что на 4,6 % меньше, чем в 2017 году за аналогичный период (рисунок 7).

			2017 январь-октябрь	2018 январь-октябрь
Россия (код по ОКСМ)	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	474 751.46	452 888.23
Центральный федеральный...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	93 266.21	91 001.09
Северо-Западный федерал...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	67 474.48	52 657.69
Южный федеральный округ...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	44 281.02	40 853.01
Северо-Кавказский федера...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	42 072.45	43 012.98
Приволжский федеральный...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	102 928.29	99 550.46
Уральский федеральный ок...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	51 182.42	52 861.7
Сибирский федеральный ок...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	59 584.42	59 152.87
Дальневосточный федерал...	Сметана	Тонна;*метрическая тонна (...)	13 962.18	13 798.43

Рис. 7. Производство сметаны в России в 2017 - 2018 году (январь - октябрь).

Источник Федеральная служба государственной статистики

В рамках веерного исследования Роскачества была изучена сметана (20-процентной жирности) 50 самых популярных у россиян торговых марок по 75 показателям качества и безопасности. Большая часть продукции производится на территории РФ (в Белгородской, Владимирской, Вологодской, Воронежской, Ивановской, Калининградской, Калужской, Ленинградской, Московской, Новгородской, Новосибирской, Псковской, Рязанской, Самарской, Саратовской, Свердловской, Тверской, Томской и Тульской областях, Республиках Башкортостан и Чувашия, Краснодарском и Ставропольском крае, а также в Москве и Санкт-Петербурге). Кроме того, в исследование была включена сметана белорусских торговых марок.

По результатам исследования:

- 36 торговых марок сметаны признана товаром повышенного качества.
- 6 торговых марок сметаны - качественная и безопасная.
- 8 торговых марок сметаны - это товары с нарушениями.

Сметану и сметанный продукт в России производят заводы, относящиеся к молочной отрасли. При этом их выпуск не рассматривается как основной вид деятельности заводов. Доля сметаны в масштабе производства молочной продукции предприятия в зависимости от ассортимента различается и в натуральном выражении составляет 5-10%, в стоимостном - 12-17%. В связи с этим выделить ведущих производителей сметаны и сметанного продукта не представляется возможным. На рынке молочной продукции эксперты выделяют три типа игроков: 1. Danone, PepsiCo, Parmalat, Ehrmann - группы, представленные от зарубежных игроков и имеющие молочное производство в России; 2. Холдинг «Молвест», Челябинская группа (в ряде источников ее называют ГК под руководством Д. Еремина) - российские группы компаний; 3. Так называемые региональные игроки. В первую пятерку крупнейших организаций молочной отрасли, производящих в том числе и сметану, входят: ОАО «Вимм-Билль-Дан», ОАО «Компания Юнимилк», ООО «Данон Индустрия», ОАО «Молочный комбинат «Воронежский»», ООО «Эрманн». К предприятиям, производящим сметанный продукт, относятся: ООО «Эрманн», ОАО «Московский завод плавленых сыров «Карат»» и другие. Также среди крупных производителей сметаны следует отметить такие компании как Пискаревский молочный завод, молочный комбинат Шадринский, Лакто-Новгород, Сыродел, молочные комбинаты Ситниковский, Волгоградский, Липецкий, Кемеровский.

В первом полугодии 2017 года потребление традиционных видов молочной продукции оставалось ниже уровня 2016 года. Как следует из отчета аналитического центра Milknews, потребление питьевого молока уменьшилось на 0,9%, кисломолочной продукции - на 0,2%, в том сметаны - на 0,4%. Снижение потребления кисломолочной продукции (в том числе в результате роста цен) повлекло сокращение объемов ее производства.

2.2 Цены на сметану в России

Согласно данным Федеральной службы государственной статистики, за период с 2013 по 2018 год (ноябрь), цены на сметану выросли на 45% (62,8 рубля) (рисунок 8).

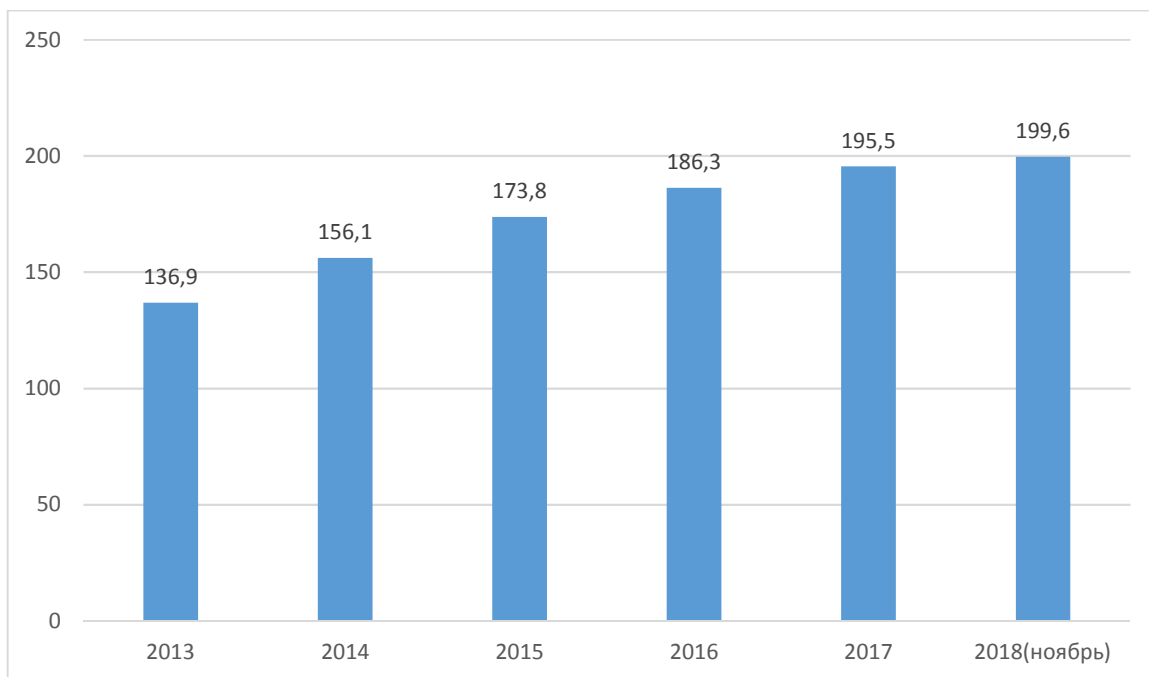


Рис.8.Цены на сметану в России в 2013 по 2018 год, рублей за кг.

Источник Федеральная служба государственной статистики

Вышеприведенные данные указывают, что самый высокий рост цен на сметану произошел в 2014 году на 14%. Самый низкий в 2018 году - 2%.

2.3 Производство сыра в России

По данным Росстата, Российский рынок сыров, начиная с 2014 года, продолжает расти. Вместе с тем, зафиксировано сокращение темпов роста в производстве сыров в 2016 и 2017 годах. В 2014-2015 годах, годовые темпы роста производства сыров составили порядка 15-18%. В 2016 и 2017 годах положительная динамика сохранилась, однако годовые темпы прироста - 2,8% и 1,8% соответственно (рисунок 9).

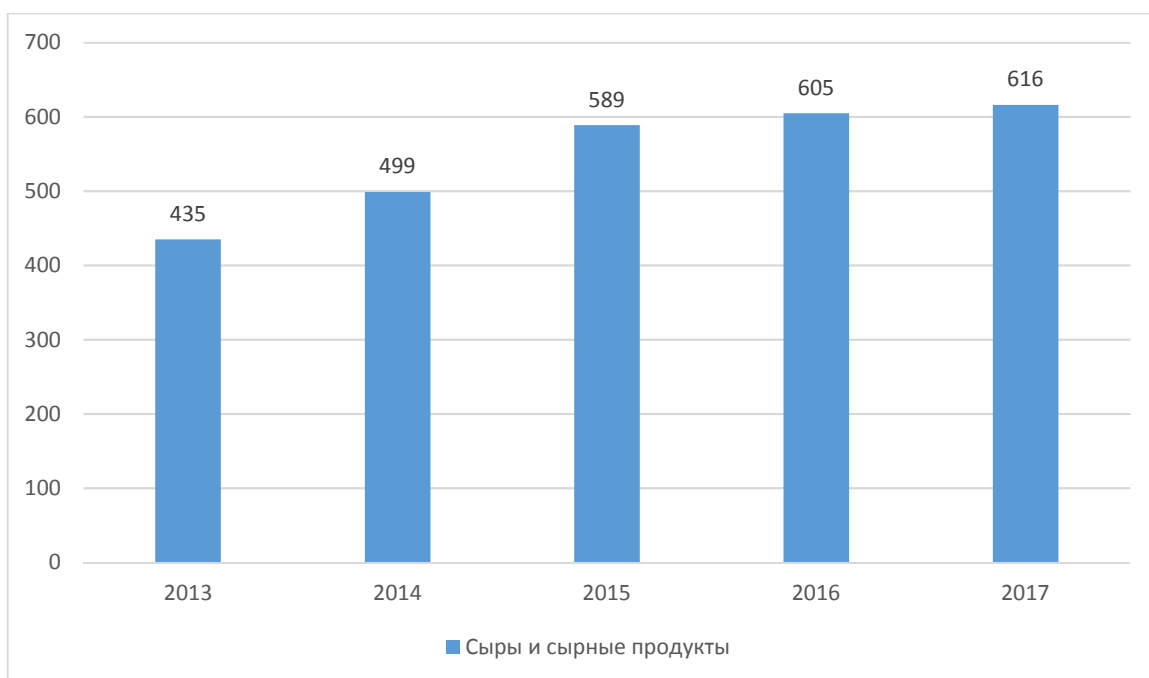


Рис.9. Производство сыра и сырных продуктов в России в 2013 – 2017 году, тысяч тонн.

Источник Росстат

№	Показатель	2010 г.	2011 г.	2012 г.	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.
Сыры и сырные продукты									
1	Объем производства: сыры и сырные продукты, тыс. тонн	437	432	451	435	499	589	605	616
2	Годовой темп прироста: сыры и сырные продукты, %		-1,2%	4,3%	-3,5%	14,8%	17,9%	2,8%	1,8%
Сыры									
1	Объем производства: сыры, тыс. тонн	390	353	378	345	384	453	459	462
2	Годовой темп прироста: сыры, %		-9,6%	7,1%	-8,8%	11,4%	17,9%	1,4%	0,6%
Сырные продукты									
	Объем производства: сырные продукты*, тыс. тонн	47	80	73	90	115	136	146	154
	Годовой темп прироста: сырные продукты, %		68,2%	-8,3%	23,6%	27,9%	18,1%	7,4%	5,6%

*Объем производства сырных продуктов в 2017 г. рассчитан с учетом данных об общей динамике производства пищевых продуктов – 105,6%

Рис.10. Объем производства и годовой темп роста сыра и сырных продуктов в России, 2010 - 2017 году, тысяч тонн.

Источник исследовательская компания «Грифон - эксперт»

Ключевым фактором роста встало продовольственное эмбарго в отношении развитых стран, которое было внедрено в августе 2014 года: сыры из ЕС и США исчезли с полок российских магазинов, благодаря чему у отечественных производителей появились широкие возможности для завоевания потребителей. На фоне контрсанкций в отрасли также выросла

инвестиционная активность. Российские предприятия стали запускать новые мощности, чтобы выпускать под собственными брендами те сорта сыра, которые ранее ввозились из-за рубежа. Так, в ноябре 2015 года российское АО «Молвест» (занимающее третье место в РФ по объему переработки молока) и датская компания Arla Foods открыли на своем предприятии в Воронежской области производство сливочного крем-сыра проектной мощностью в 9 тысяч тонн (объем инвестиций составил 60 млн рублей). В свою очередь, АПК «Красная горка» в сентябре 2015 года открыло в Смоленской области первую очередь цеха по производству козьего сыра проектной мощностью 35 тонн сыра в год, после открытия второй очереди объем производственных мощностей возрос до 120 тысяч тонн. В 2016 году в отрасли снизилась инвестиционная активность. Косвенное тому свидетельство - замедление темпов прироста производства: если за январь - август 2015 года производство сыров в годовом выражении выросло на 25,1% (до 389 тысяч тонн), то за первые восемь месяцев 2016 года, лишь на 1% (до 394 тысяч тонн). По данным консультационной компании IndexBox, это связано с сокращением реальных доходов населения (минус 5,8% в январе - августе) и удорожанием себестоимости производства сыров. Двухзначные темпы роста отрасли в 2014-2015 годах, были достигнуты за счет не только заменителей импорта, но также сыров низкого ценового сегмента и сырных продуктов, не отличающихся высоким качеством.

По данным журнала Агровестник, основными регионами по производству сыра традиционно являются Центральный федеральный округ (доля от общего объема производства - 42% или около 178 тысяч тонн в январе - ноябре 2017 года), Приволжский федеральный округ (около 22% или 92,6 тыс. т в январе - ноябре 2017 года) и Сибирский федеральный округ - порядка 16% (или свыше 67 тысяч тонн за тот же период) (рисунок 10).

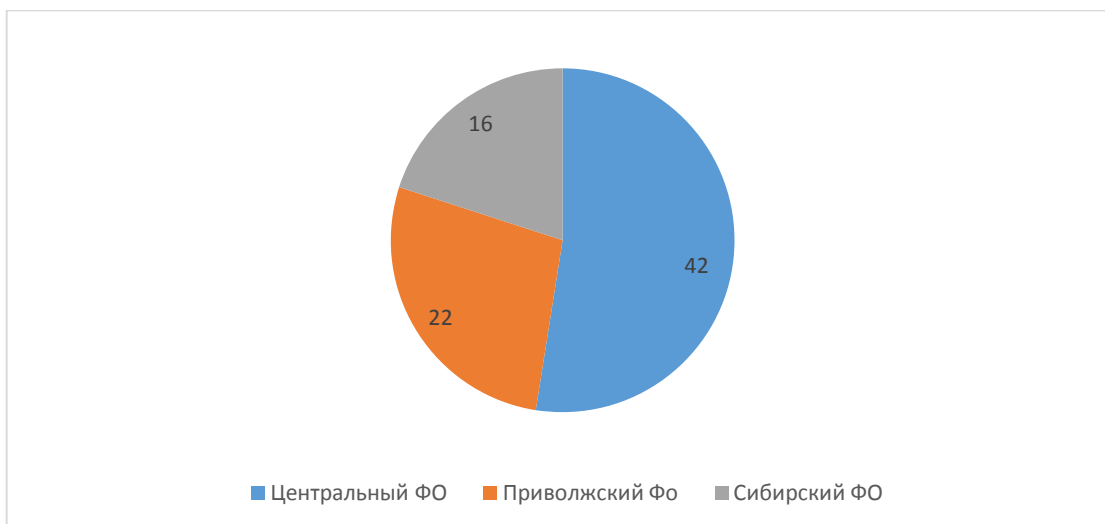


Рис.10. Лидеры по производству сыра в России в 2017 году, %.

Источник Агровестник

Ведущими участниками отрасли являются:

- «Эконива», планирует инвестировать 6 млрд рублей в завод по производству сыра. Компания уже много лет считается одним из крупнейших производителей молока в России. Ее сырье поставляется на заводы Danone, ЗАО «Молвест», ОАО «Тульский молочный комбинат», ООО «Лискинский гормолзавод» и Hochland. В Новосибирской области завод строит холдинг "Сибирская Нива", входящий в "ЭкоНива - АПК Холдинг". Новое предприятие будет перерабатывать 600 тонн сырого молока в день и производить 50 тонн полутвердых и 10 тонн твердых сортов сыров.

- «Мастер - Прайм. Березка». В Северной Осетии реализуется большой проект общей стоимостью в 3,26 млрд рублей. Там будут производить французские сыры. Агропромышленный холдинг "Мастер-Прайм. Березка". Небольшой по российским меркам холдинг был основан в 2002 году.

Выручка холдинга в последние годы держится в районе 100 млн рублей, чистая прибыль составляет от 5 до 10 млн рублей. "Мастер-Прайм. Березка" занимается производством молока и перерабатывает его в молочные продукты. Это единственное в республике предприятие с полным циклом производства.

- Hochland. В сентябре 2017 года Hochland запустила производство творожных сыров в Белгородской области. Этот завод, обошедшийся компании в 1,4 млрд рублей, теперь закупает около 20% всего сырого молока в регионе. Для производства сыра на заводе используется творог в качестве сырья. Вскоре будет открыта линия по производству молочных сыров и сыра фета.

- «Николаев и сыновья» - 400 млн рублей, в подмосковном Дмитрове строят агрокомплекс «Яхромский». На сырный кластер в нем потратят 40 млн рублей. Инвестором выступила компания "Николаев и сыновья". Это семейная компания Михаила Николаева и его сыновей Кирилла и Михаила. Сейчас больше всего бизнесмены известны своей винодельческой компанией «Лефкадия», но свой капитал Михаил Николаев заработал после продажи страховой компании «Наста» за 463 млн долларов и Роспромбанка. Выручка ООО «Сырный дом» бизнесменов составила 32,4 млн при чистой прибыли 7,0 млн рублей. «Лефкадия» принесла убытков на 40 млн рублей, а ООО Новокрымское - на 9,2 млн рублей.

- «Нева-Милк», в Вологодской области питерская «Нева-Милк» планирует построить большой завод по производству сыров. Производство будет расположено в Череповце. Производить там будут колбасный и белый сыр. Кроме того, возможно, перенесут часть производства из Санкт-Петербурга. Сейчас у компании есть два завода - в Санкт-Петербурге и Грязовце.

- ОАО «Сыродельный завод «Семикаракорский»» - 300 - 350 млн рублей, «Фудлэнд» в этом году активно вкладывался в модернизацию своих заводов. Их компании два - Сыродельный завод Семикаракорский и Еланский МСК. На 2017 год в реконструкцию и расширение производства Семикаракорского сырзавода вложено около 300-350 млн рублей. В 2016 году выручка завода была 3,1 млрд рублей, а чистая прибыль - 28,1 млн рублей, по данным Контур Фокус.

- «УГМК-Агро» - 200 млн рублей, самый крупный проект в истории Свердловской области в производстве молочных продуктов из козьего молока обойдется УГМК-Агро в общей сложности в 615 млн рублей. Строительство козьей фермы оценивается в 415 млн рублей, а производство сыров – в 200 млн рублей. Сыры выпускаются под брендом COEUR du Nord - "Сердце Севера", а творожные сыры - под маркой "Шевре". Мощность переработки - до 90 тонн в месяц.

По данным информационной системы Oilworld, потребление сыра в РФ по итогам 2017 года составило 599 тысяч тонн, что на 2% ниже, чем в 2016 году. Всего с 2014 года потребление продукта снизилось на 2,9% (рисунок 11).



Рис.11. Потребление сыра в России 2012-2017гг., тысяч тонн.

Источник Oilworld.ru

2.4 Цены на сыр в России

По данным Федеральной службы государственной статистики, в период с 2013 по 2018 (ноябрь) год, цены на сыр в России ежегодно увеличиваются, в общем с 2013 года цена на сыр выросла на 50 % (+164,41 рубля) (рисунок 12).

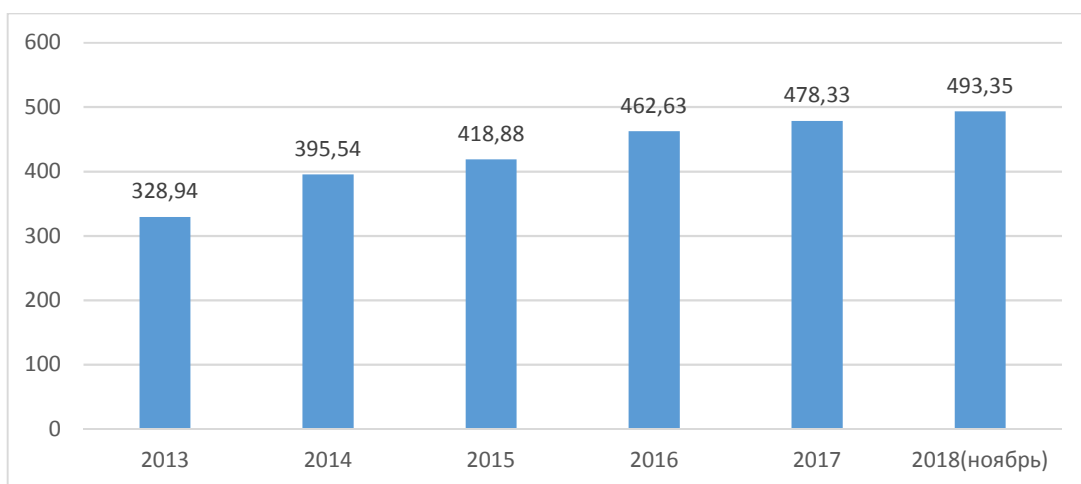


Рис.12. Цены на сыры сычужные твердые и мягкие в России 2013-2018год, рублей.

Источник Федеральная служба государственной статистики

Вышеприведенные данные указывают, что самый высокий рост цен произошел в 2014 году, цена на сыр выросла на 20%.

В России с начала 2018 года цены отечественных производителей на сыр выросли на 3,1% и составляют 493,35 рублей за килограмм. Подорожание сыров в основном обусловлено ростом стоимости сырого молока. Эксперты говорят, что стоимость сыра в розничной продаже также увеличится.

Согласно данным, предоставленным Федеральной службой государственной статистики, заводские цены на сыр в декабре 2017 года составили 478,33 рублей за кг, что на 10% больше, чем в декабре 2016 года.

2.5 Производство сметаны в Белгородской области

Основные предприятия по производству в Белгородской области:

- ЗАО «Томмолоко», в настоящее время интегрированная структура динамично развивается - сельскохозяйственные подразделения наращивают объемы производства молока, а ЗАО «Томмолоко» успешно перерабатывает его, расширяя ассортимент выпускаемой продукции, которая пользуется значительным спросом у покупателей. На предприятии производится около 50 видов продукции: цельномолочная продукция в мягкой упаковке «Полипак»,

картонной упаковке «Пюр-Пак», в пластиковой бутылке, масло и спреды, творог в ассортименте, мягкие и рассольные сыры, сухое цельное и обезжиренное молоко, сметана, сыворотка сухая деминерализованная, разрабатываются собственные виды продукции, улучшается их качество.

«Томмолоко» сегодня - это известный в Белгородской области сельскохозяйственный холдинг, который занимается производством и переработкой молока, который перерабатывает порядка 45 тысяч тонн молока в год и выпускает 35 тысяч тонн готовой продукции.

ЗАО «Томмолоко» продолжает являться активным участником реализации областной программы по обеспечению школ области молоком, задачей которой является то, чтобы в мире все более растущей конкуренции со стороны других, менее полезных напитков дети и подростки отдавали предпочтение молоку - одному из наиболее полезных и питательных продуктов.

- ГК «Авида» - крупнейшее предприятие пищевой промышленности Белгородской области. Молочный комбинат занимается переработкой молока и производством молочных продуктов, три животноводческих предприятия суммарно имеют 8,5 тысяч голов дойного стада и 17 тысяч общего поголовья КРС. Три хозяйства - это ЗАО «Оскольское молоко» (3050 коров и 3000 ремонтных телок), ЗАО «Молоко Белогорья» (3250 коров, 3500 телок) и ООО «Агрохолдинг «Авида» (2200 коров и 2000 ремонтного молодняка).

Ежедневно комбинат «Авида» перерабатывает 270 тонн молока высшего сорта, из которых 80% поступает с собственных молочных комплексов. На сегодняшний день комбинат выпускает более 60-ти наименований продукции под брендом «Авида», выпускает готовой продукции - более 90 000 тонн в год.

- ЗАО «Шебекинский маслодельный завод», производит продукцию под названием Нежеголь. Для изготовления продукции торговой марки «Нежеголь» отбирается лучшее, из производимого в Белгородской области

молоко - сырье, в том числе молоко от коров собственного молочного комплекса «Нежеголь». Племенные фермы комплекса расположены в экологически чистых сельскохозяйственных районах п. Чернянка и с. Алексеевка Белгородской области и характеризуется развитой инфраструктурой. Объем производства питьевого молока составляет 5470 тонн в год, кисломолочной продукции-3337 тонн, сыры и продукты сырные - 51 тонна, прочие молочные продукты -940 тонн.

- В группу компаний «Parmalat», входит ОАО «Белгородский молочный комбинат» и является лидером по производству молочной продукции. Предприятие производит продукцию высокого качества, под торговыми марками «Parmalat» и «Белый город». В ассортимент выпускаемой продукции входят: сливки, сметана, твердые сыры, кефир, молоко питьевое. В ассортименте предприятия имеется ароматизированное молоко, приготовленное из высококачественного сырья со вкусом молочных коктейлей.

Высокое качество продукции, производимой на предприятии ОАО «Белгородский молочный комбинат» обусловлено внедрением уникальной технологии производства, с компьютерной системой контроля качества выпускаемой продукции. Технология предусматривает постоянный контакт всех отделов полного производственного цикла.

Предприятие осуществляет инвестиции в развитие сырьевой базы в Белгородской области. Были переоборудованы несколько партнерских фермерских хозяйств, в которых были открыты современные доильные залы. ОАО «Белгородский молочный комбинат» награжден престижными дипломами и медалями, полученными за участие в международных выставках.

- ЗАО "Алексеевский молочноконсервный комбинат", который входит в группу компаний «Ренна», выпускает сметану под названием «Алексеевская». На сегодняшний день продукция нашего комбината известна по всей России, ближнему зарубежью и во многих европейских странах.

Белгородская область претендует на место рекордсмена по количеству товаров со Знаком качества, особенно это касается молочной продукции- ранее знак качества был присвоен сметане производителя «Томмолоко» Белгородской области, так же по результатам исследования сметана торговая марка «Авида» получила максимально высокие оценки Роскачества. В продукции отсутствуют консерванты, растительные жиры и ГМИ. Она сделана из качественного молока и содержит достаточное количество белков и жиров.

В сметане «Нежеголь» до максимума не хватило 0,075 балла. Претендовать на знак качества Шебекинский продукции помешали антибиотики тетрациклиновой группы в следовых количествах.

Сметана Parmalat 20%, приготовленная из качественного молока, растительных жиров также не содержит. Более того, во всех трех продуктах полностью совпадало количество белков, жиров и углеводов, масса нетто также соответствовала действительности - все эти и вышеперечисленные факторы указывают на то, что производитель указывает достоверную информацию на маркировке продукции - потребители могут быть спокойны.

Также в региональных сетях стартовала программа продвижения продукции со Знаком качества - она позволяет потребителям первыми узнавать о высококачественных товарах, представленных на полках белгородских супермаркетов.

2.6 Производство сыра в Белгородской области

По данным Белгородстат, производство сыра и творога в 2017 году в Белгородской области осталось на уровне 2013 года (рисунок 13).

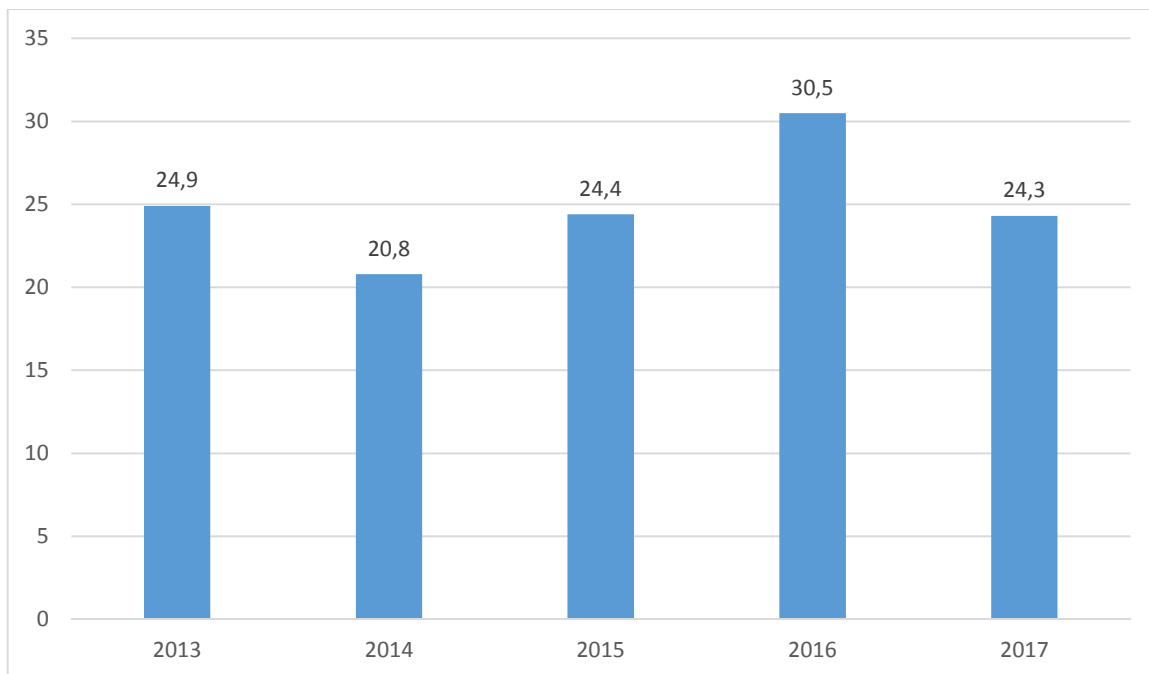


Рис.13. Производство сыра и творога в Белгородской области 2013 -2017 год, тысяч тонн.

Источник Белгородстат

Самый высокий рост объемов производства сыра зафиксирован в 2016 году, когда в Белгородской области произвели 30,5 тысяч тонн сыра. В 2014 году произошло снижение производства до 20,8 тысяч тонн сыра.

Основными производителями сыров и сырных продуктов в Белгородской области являются:

- Группа компаний «Хохланд»
- ООО «Ровеньки-маслосырзавод»
- ООО «Солнечная гора»
- ГК «Авида»

- ООО «Большетроицкий молочник»
- Перерабатывающий птк «Сырный дом»
- Валуйское ОАО «Молоко»
- Снабженческо - сбытовой птк «Борисовское молоко»
- ООО «Белсыр - делюкс»
- ЗАО «Томмолоко»
- ООО «Чернянский молочный комбинат»
- ОАО «Белгородские молочные фермы»

ГК «Сырный дом» запустила в Белгородской области новый цех по производству твёрдых и полутвёрдых сыров на базе ООО «Ровеньки-маслосырзавод». С открытием нового сыродельного цеха «Ровеньки-маслосырзавод» будет вырабатывать в сутки 18-20 тонн полутвердых и твердых сыров и до 10 тонн мягких сыров. В данном сырцехе будут производить новые виды продуктов - твердые сыры длительного срока созревания. Кроме того, в ближайших планах компании – завершение полной модернизации предприятия: строительство новой сушилки, реконструкция цеха мягких сыров, увеличение продуктовой линейки. Сегодня «Ровеньки-маслосырзавод» входит в воронежскую ГК «Сырный дом» и является крупным промышленным предприятием Ровеньского района Белгородской области. Завод специализируется на изготовлении всей линейки цельномолочной продукции - молоко, кефир, йогурты, бифилайф, сметана, ряженка, снежок, а также масло сливочное, мягкие и твердые сыры под торговой маркой «Богдаша». Ассортимент завода включает более 100 наименований, которые сегодня представлены в крупных торговых сетях по всей России.

На площадке компании «Хохланд Руссланд» под Прохоровкой в Белгородской области заработало крупное производство творожных сыров

Это третий проект, реализуемый компанией "Хохланд Руссланд" на территории Белгородской области. Фактически каждая пятая тонна молока, производящегося на территории Белгородской области, закупается этим предприятием.

Реализация проекта проходит поэтапно, она позволит не только вдвое увеличить производственные мощности предприятия, но и расширить ассортимент выпускаемой продукции. На первом этапе расширено здание производственного цеха, запущена линия изготовления творога. На следующем этапе планируется строительство производственно-складских площадей, здания молокоприемки, запуск линии по производству творожных сыров и сыра "Фета".

Завод Вячеслава Леденёва в Волоконовском районе производит сыр «косичку». Сегодня этот мини-завод занимает второе место в России по производству сыра-косички. А начинался бизнес в 2004 году с организации пункта приёмки молока: у населения принимали сырьё и перепродавали его на заводы. Вскоре появилась идея о создании собственного производства по переработке молока. Начали искать свободные ниши, изучать спрос, и решили сделать ставку на сыр. Рабочие поехали в Адыгею, пригласили местных сыроделов, они научили работников крутить «косу». Этот вид сыра уникален тем, что получается он только в результате кропотливого ручного труда. Спрос на «косичку» очень велик, потому что крупные заводы его не производят, здесь главное - ручной труд.

По инициативе группы сыроделов Белгородской области при поддержке департамента агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды области создана Белгородская гильдия сыроваров.

На сегодняшний день в нее вошли 8 мелкотоварных предприятий. Разработана Декларация, согласно которой сельхозтоваропроизводители заявляют о своей готовности прикладывать усилия к формированию более зрелой организации рынка, созданию комфортной среды ведения бизнеса. Члены Гильдии намерены способствовать производству высококачественных сыров из натурального сырья, популяризации и развитию у потребителей гастрономической культуры потребления сыров, постоянному обучению и повышению квалификации сыроваров, соблюдению самых высоких норм профессиональной этики и принципов честной конкуренции, особенно в аспектах деятельности неполно или неоднозначно регулируемых законодательством.

Публично присоединиться к настоящей Декларации может любой производитель, осуществляющий свою деятельность на территории Белгородской области и занимающийся ремесленным производством сыров, иной молочной продукции, согласный с указанными в Декларации принципами и готовый их исполнять на практике.

Норма потребления сыра по рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации в 2017 году составила 10,9 тысяч тонн в год на всех жителей (1552865 человек) в Белгородской области. В 2018 году количество жителей в Белгородской области сократилось (1549876 человек), а норма потребления стала 10,8 тысяч тонн в год на всех жителей Белгородской области. В 2016 году Минздрав РФ утвердил нормы потребления продуктов, норма потребления сыра составила 7 кг на одного человека в год.

В 2018 году (ноябрь) в Белгородской области, потребительская цена за один кг сыра составляет 429 рублей, с 2013 года рост цен произошел на 57 % (рисунок 14).

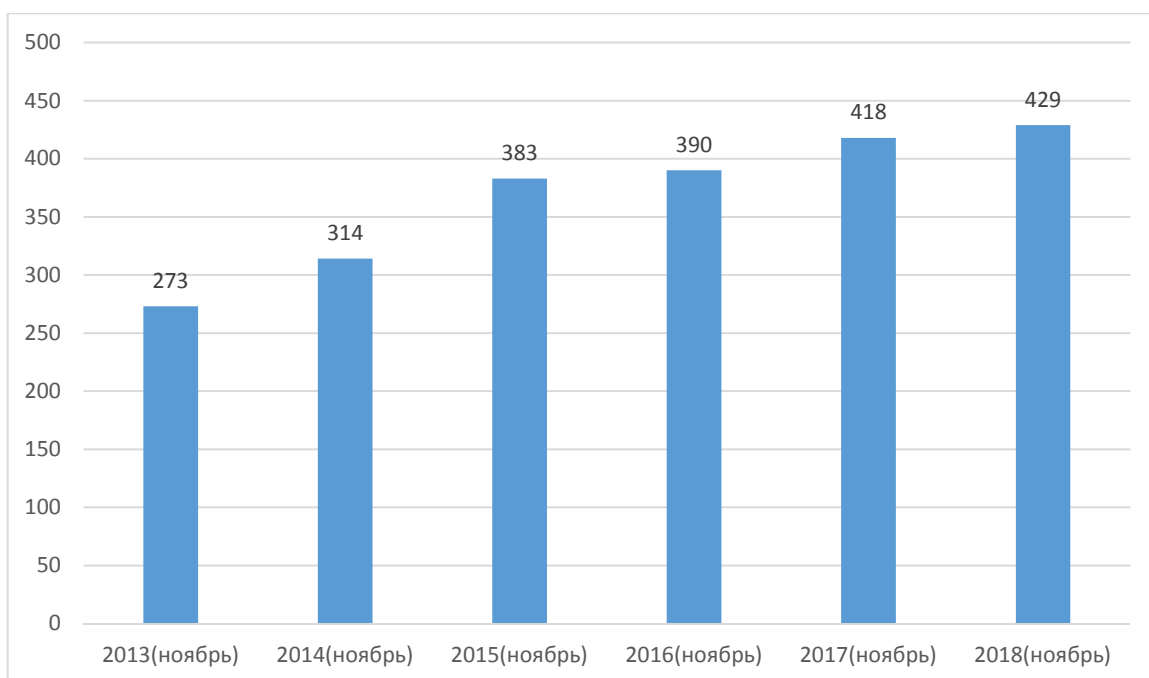


Рис. 14. Потребительские цены на сыр в Белгородской области 2013-2018гг., рублей за кг.

Источник Федеральная служба государственной статистики

Самый высокий рост цен на сыр зафиксирован в 2015 году 383 рубля за кг сыра.

III Внешняя торговля России сметаной и сыром

3.1 Внешняя торговля сыром

Экспорт сыра и творога из России, за период с 2013 по 2017 год, составил 349 млн долларов США, общим весом 120 тысяч тонн. В основном экспортировались «плавленые сыры, не тёртые и не в порошке» (50%), «сыры молодые (недозрелые или невыдержанные), творог» (36%) (рисунок 15).

Группа товара	2013	2017	Изм.	∑ (2013-2017)	Доля
01 040610: сыры молодые (недозрелые или невыдержанные), творог	\$24.6 млн	\$25.3 млн	▲ 3%	\$126 млн	35.9%
01 040620: тертые сыры или сыры в порошке, всех сортов	\$261 тыс.	\$171 тыс.	▼ 34%	\$1.3 млн	0.4%
01 040630: плавленые сыры, нетертые и не в порошке	\$53.1 млн	\$27.7 млн	▼ 48%	\$175 млн	50.2%
01 040640: голубые и прочие сыры, с использованием <i>penicillium roqueforti</i>	\$168 тыс.	\$146 тыс.	▼ 13%	\$911 тыс.	0.3%
01 040690: прочие сыры	\$10.7 млн	\$11.3 млн	▲ 6%	\$46.3 млн	13.3%
Итого:	\$88.9 млн	\$64.6 млн		\$349 млн	100%

Рис.15. Экспорт Российского сыра 2013 - 2017 год, млн долларов США

Источник Ру Стат

Основными потребителями экспортируемых из РФ сыров и творога стали страны СНГ, главным экспортным рынком для отечественных предприятий остается Казахстан (44%), на втором месте Беларусь (19%) на третьем Украина (13%) (рисунок 16).

№	Страна	∑ (2013-2017)	Доля
1	Казахстан	\$154 млн	44.2%
2	Беларусь	\$64.6 млн	18.5%
3	Украина	\$46.6 млн	13.3%
4	Азербайджан	\$25.5 млн	7.3%
5	Туркмения	\$17.6 млн	5.1%
6	Киргизия	\$6.2 млн	1.8%
7	Монголия	\$6.2 млн	1.8%
8	Грузия	\$6 млн	1.7%
9	Узбекистан	\$4.8 млн	1.4%
10	Армения	\$3.6 млн	1%
11	Абхазия	\$3.5 млн	1%
12	Таджикистан	\$3.1 млн	0.9%
13	Молдова	\$3 млн	0.9%
14	Чехия	\$1.3 млн	0.4%
15	Германия	\$1.2 млн	0.4%
16	Сербия	\$677 тыс.	0.2%
17	США	\$645 тыс.	0.2%
18	Южная осетия	\$182 тыс.	0.1%
19	Вьетнам	\$56.5 тыс.	0%
20	Израиль	\$38.9 тыс.	0%
...
	По всем странам:	\$349 млн	100%

Рис.16. Страны покупатели Российского сыра 2013 – 2017 год, млн долларов США.

Источник Ру Стат

За период с 2013 по 2017 год, экспорт России в денежном выражении, в другие страны снизился, падение произошло в 2015 году (рисунок 17)

Период	Сумма
2013	\$88.9 млн
2014	\$87.7 млн
2015	\$56.5 млн
2016	\$51.7 млн
2017	\$64.6 млн
Итого:	\$349 млн

Рис. 17. Экспорт сыра и творога 2013-2017 год, в денежном выражении, млн долларов США.

Источник Ру Стат

Период	Вес, тонн.
2013	23.9 тыс.
2014	25.4 тыс.
2015	24.8 тыс.
2016	22.9 тыс.
2017	23.2 тыс.
Итого:	120 тыс.

Рис. 18. Экспорт России сыра и творога в весовом выражении в 2013 по 2017 год, тысяч тонн.

Источник Ру Стат

Импорт в Россию товаров из сыра и творога за период 2013 - 2017 составил 6,01 млрд Долларов США общим весом 1363 тысяч тонн. В основном импортировались «прочие сыры» (78%), «сыры молодые (недозрелые или невыдержанные), творог» (17%) (рисунок 19).

Группа товара	2013	2017	Изм.	∑ (2013-2017)	Доля
01 040610: сыры молодые (недозрелые или невыдержанные), творог	\$346 млн	\$165 млн	▼ 52%	\$1.03 млрд	17.1%
01 040620: тертые сыры или сыры в порошке, всех сортов	\$19.1 млн	\$2.3 млн	▼ 88%	\$36.1 млн	0.6%
01 040630: плавленые сыры, нетертые и не в порошке	\$81.2 млн	\$5.8 млн	▼ 93%	\$141 млн	2.4%
01 040640: голубые и прочие сыры, с использованием <i>penicillium roqueforti</i>	\$34.7 млн	\$13.7 млн	▼ 60%	\$84.8 млн	1.4%
01 040690: прочие сыры	\$1.7 млрд	\$653 млн	▼ 62%	\$4.71 млрд	78.5%
Итого:	\$2.18 млрд	\$840 млн		\$6.01 млрд	100%

Рис. 19. Импорт сыра и творога 2013-2017 год, млн долларов США.

Источник Ру Стат

Главным импортером сыра и творога за период с 2013 по 2017 год в Россию стала Беларусь, доля импорта составила 48,8%, с суммой 2,93 млрд долларов США. Вторую строчку занимают Нидерланды (6,8%), третью - Украина (6,7%) (рисунок 20).

№	Страна	Σ (2013-2017)	Доля
1	Беларусь	\$2.93 млрд	48.8%
2	Нидерланды	\$409 млн	6.8%
3	Украина	\$402 млн	6.7%
4	Литва	\$281 млн	4.7%
5	Финляндия	\$273 млн	4.5%
6	Германия	\$268 млн	4.5%
7	Аргентина	\$253 млн	4.2%
8	Польша	\$236 млн	3.9%
9	Дания	\$170 млн	2.8%
10	Сербия	\$132 млн	2.2%
11	Франция	\$107 млн	1.8%
12	Италия	\$105 млн	1.8%
13	Уругвай	\$81.2 млн	1.4%
14	Швейцария	\$65.2 млн	1.1%
15	Армения	\$46.9 млн	0.8%
16	Эстония	\$36.4 млн	0.6%
17	Латвия	\$35.2 млн	0.6%
18	Австрия	\$19.7 млн	0.3%
19	Чили	\$19.2 млн	0.3%
20	Англия	\$18.5 млн	0.3%
...
По всем странам:		\$6.01 млрд	100%

Рис.20. Импорт сыра и творога по странам, 2013-2017 год, млрд, млн долларов США.

Источник Ру Стат

Введенное четыре года назад продуктовое эмбарго в ответ на санкции Запада нанесло серьезный удар по розничной продаже сыров в России - в один миг не стало любимившихся россиянам пармезана, моцареллы и дорблю.

Однако краха не случилось, напротив - по данным участников рынка, производство сыра в стране с 2013 по 2015 год выросло на 75%, импорт сократился в два раза, а сыровары научились делать отличную буррату и моцареллу. Отношения России и Запада ухудшились в связи с ситуацией на Украине. В конце июля 2014 года ЕС и США от точечных санкций против отдельных физлиц и компаний перешли к мерам против целых секторов российской экономики. В ответ Россия ограничила импорт

продовольственных товаров из стран, которые ввели в отношении нее санкции: США, государств ЕС, Канады, Австралии и Норвегии.

Сметана в России реализуется преимущественно через внутреннюю торговлю. Экспорт сметаны из России составляет менее 2%. Кисломолочные продукты имеют ограниченный срок хранения, и поэтому их затруднительно экспортировать на дальние расстояния.

Данное маркетинговое исследование размещено в свободном доступе на сайте ОГАУ «ИКЦ АПК» Белгородской области в виде сетевого издания:
http://ikc.belapk.ru/services/infanalic/marketing/analiz_rynka_smetany_i_s_yra_2013_2017_god/

Услуга выполнена в полном объеме.

Начальник отдела консультационного
обеспечения АПК

В. А. Пойминова

