

Требования ЕС к сыроделию

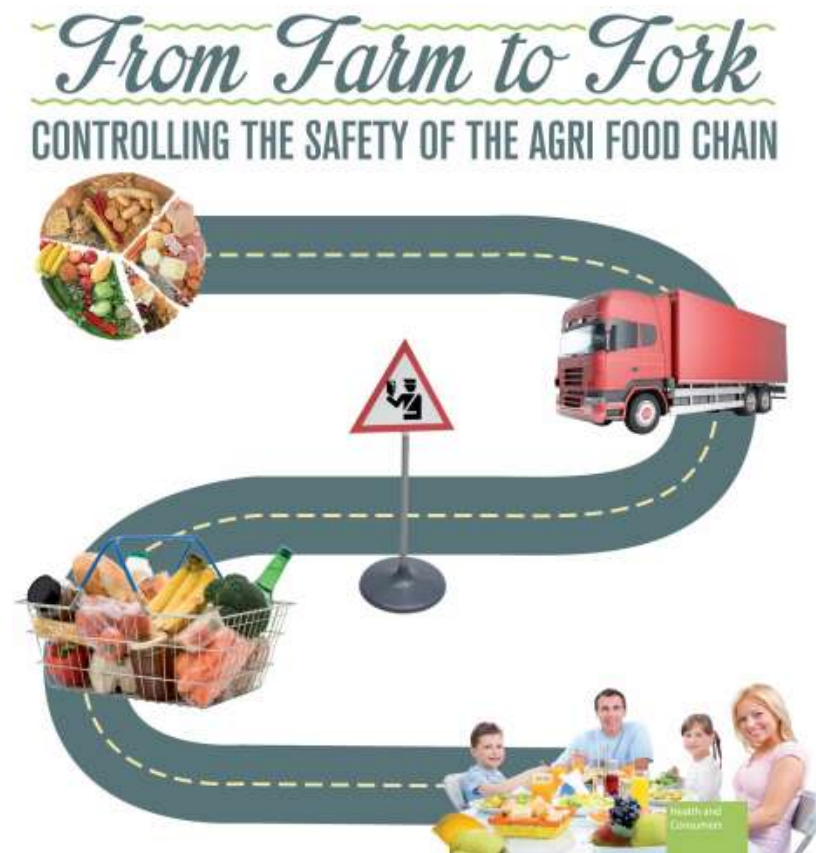
X Молочная олимпиада

IV Международный сырный форум | Сочи | 22 мая 2018



Направления :

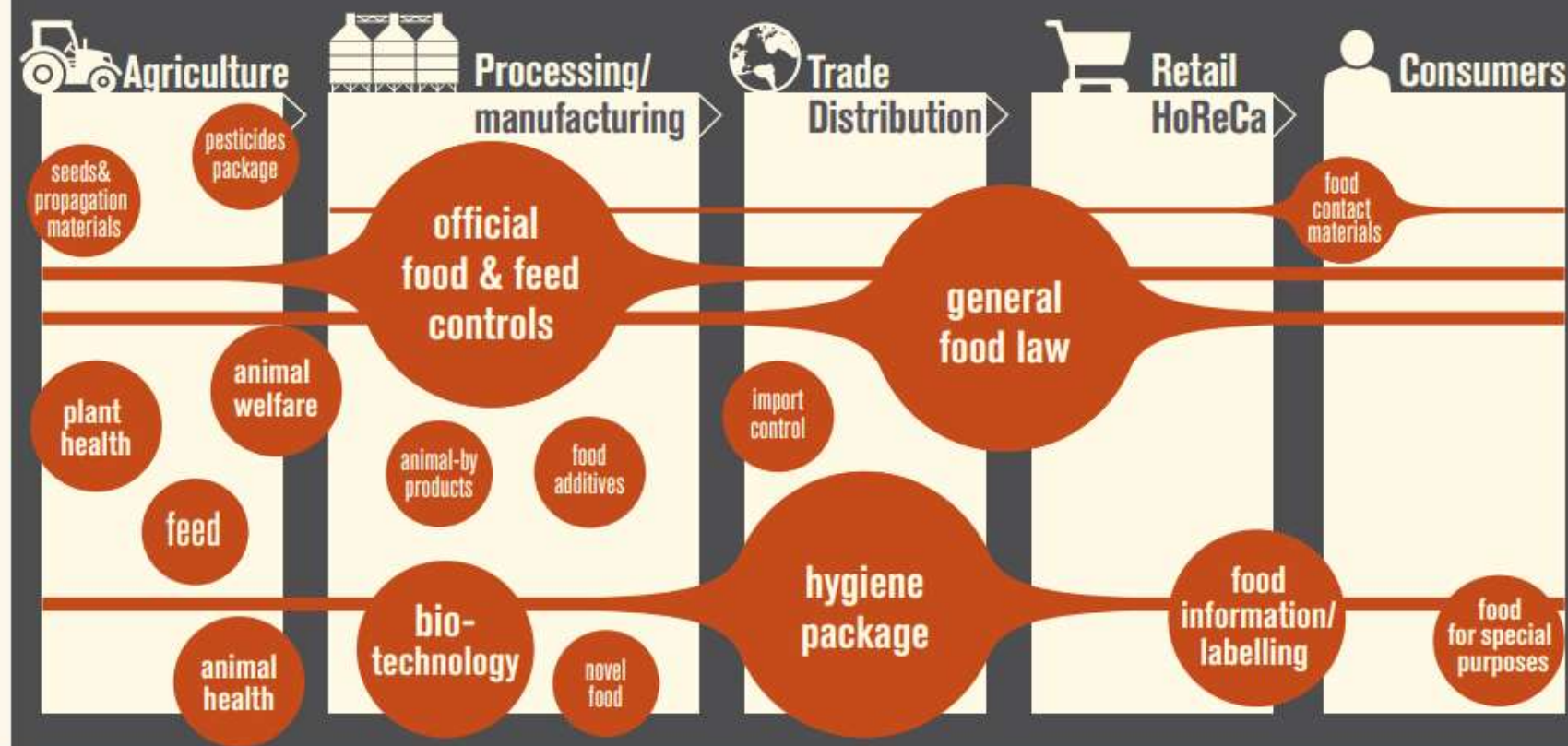
- быстрое оповещение о рисках (RASFF — The Rapid Alert System for Food and Feed);
- происхождение и прослеживаемость (TRACES — Trade Control and Expert System);
- сертификация;
- знаки качества и стандарты;
- здоровье и безопасность;
- упаковка и транспортировка;
- борьба с контрафактной продукцией.



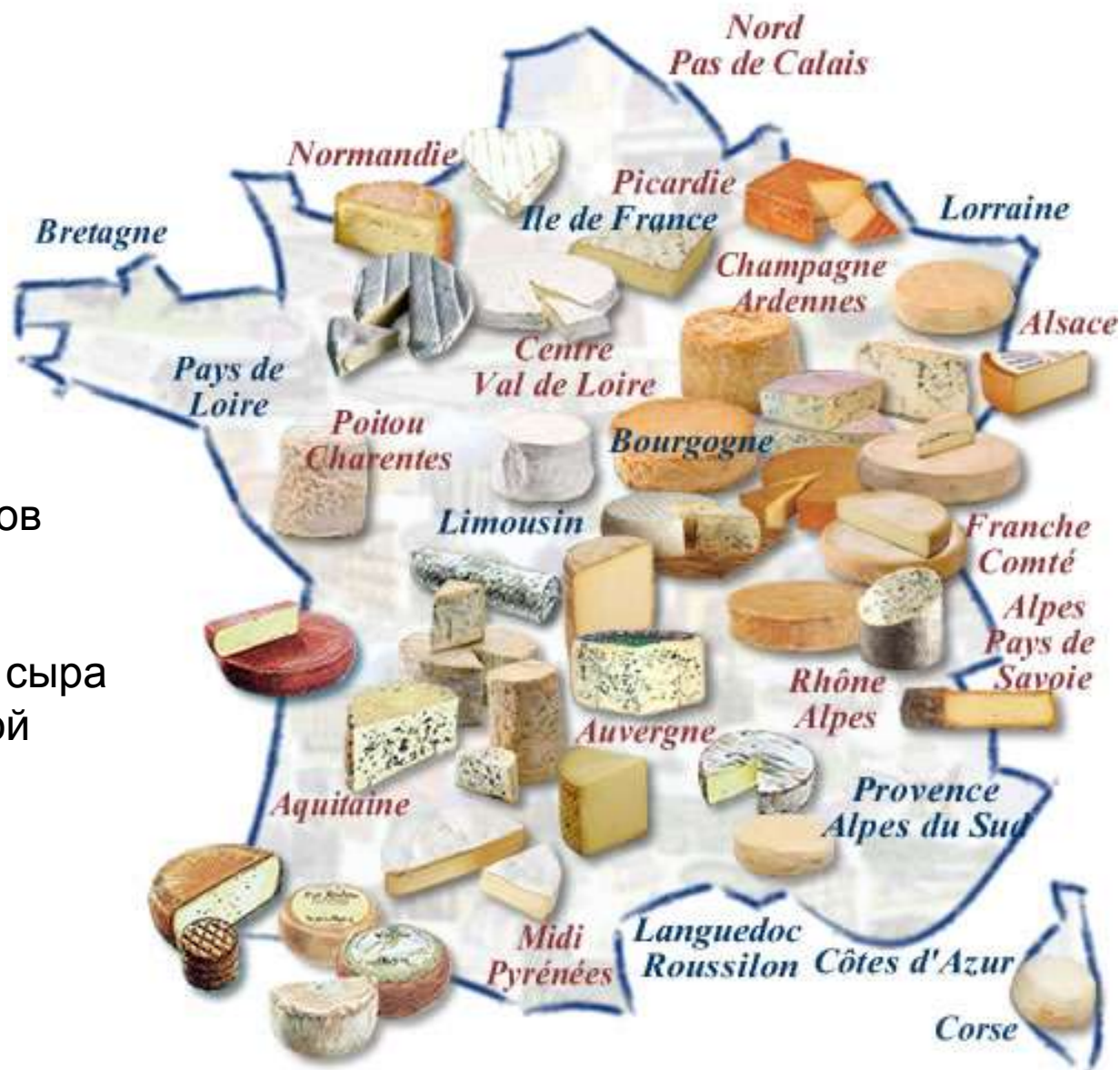
Контроль качества продуктов питания в ЕС

AND THE IMPORTANT ROLE OF EUROPEAN LEGISLATION FOR ALL ACTORS IN THE SECTOR

ACTORS AND LEGISLATION



Франция — страна сыроделия



- Ок. 1200 видов сыра
- Ок. 45 видов сыра с маркировкой АОР

Законодательство: терминология

«Сыр — ферментированный или неферментированный продукт, предполагающий или не предполагающий созревание, полученный из сырья, которое представляет собой исключительно молочные продукты: молоко, полностью или частично обезжиренное молоко, сливки, пахта, используемые в чистом виде или в сочетании друг с другом и прошедшие этап коагуляции до стекания или после частичного удаления жидкой части».

— Франция, Декрет н°2013-1010 от 12 ноября 2013 г. о сыре и сырных продуктах

! сыр не может производиться из сухого или концентрированного молока



Законодательство: терминология

«Фермерский сыр — сыр, произведенный по традиционной технологии сельскохозяйственным производителем, перерабатывающим только сырье собственного производства и в месте производства сырьья».

— Франция, Декрет н°2013-1010 от 12 ноября 2013 г. о сыре и сырных продуктах

! термин введен в нормативные акты в 2013 г.

! созревание может происходить в месте, отличном от места производства сыра, однако в этом случае обязательна соответствующая маркировка на конечном продукте



Законодательство: терминология

«Сырный продукт — молочный продукт, отличный от продукта, подходящего под определение термина «сыр», ферментированный или неферментированный, предполагающий или не предполагающий созревание, изготовленный из сырья, из которого может производиться сыр, с добавлением другого вида сырья, которое может быть только молоком или молочным продуктом».

— Франция, Декрет н°2013-1010 от 12 ноября 2013 г. о сыре и сырных продуктах

! термин введен в нормативные акты в 2013 г.

! сырье – только животного происхождения



Законодательство: добавки

Примеры разрешенных добавок:

- соль
- специи и ароматические травы
- ароматические экстракты и иные ароматизаторы
- сахара (не более 30% массы готового продукта)
- витамины, минералы
- сычужный фермент и иные молокосвертывающие ферменты
- бактерии, дрожжи, плесень
- и т.д.

! добавление любых растительных жиров или белков запрещено



Маркировка

1. Торговая марка (бренд)
2. Торговое наименование и сорт сыра
3. Вид молока
4. Жирность
5. Знак наименования, защищенного по месту происхождения (AOP)
6. Адрес и контакты для обращения потребителей (производитель / дистрибьютор)
7. Штрих-код
8. Срок годности
9. Маркировка о соответствии санитарно-гигиеническим нормам
10. Номер партии



Знаки качества



Гарантия
происхождения

Гарантия
ВЫСОКОГО
качества



Гарантия
традиционной
рецептуры



Гарантия соблюдения
требований в области
защиты окружающей среды

Сыры АОР

9 французов из 10 выбирают молочные продукты с маркировкой АОР

Производство молочных продуктов с маркировкой АОР во Франции — это:

- 20 300 ферм
- 583 000 коз
- 800 580 коров
- 1 532 000 овец
- 430 перерабатывающих предприятий

До 1992 г. — АОС (appellation d'origine contrôlée). Первый сыр с маркировкой АОС — Рокфор, 1925 г.

С 1992 г. — АОР (appellation d'origine protégée), расширение защиты на территорию ЕС



Сыры АОР

АОР — это:

- официальный знак качества, гарантирующий происхождение продукта и его связь с определенной территорией
- сохранение традиционных технологий, строгие требования к их соблюдению на всех этапах производства

‡ Многие сыры АОР производятся из сырого молока

=> высокий уровень доверия к производителям молока

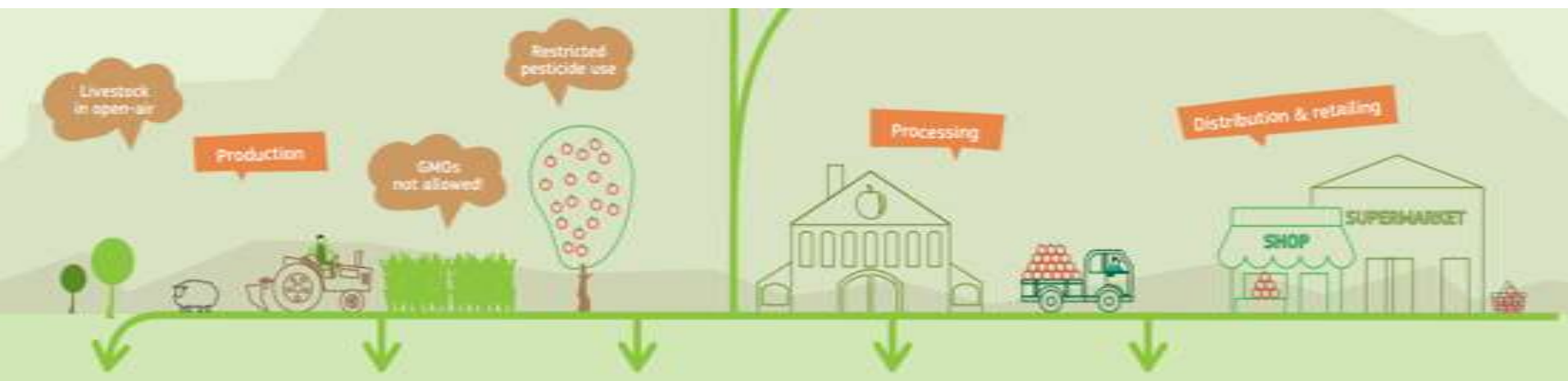
=> четкое соблюдение санитарно-гигиенических норм производителями



Органическая продукция

Что гарантирует сертификация «органический продукт»?

- стандарты содержания животных;
- качество продукции;
- защита окружающей среды;
- устойчивое развитие.



Органические молочные продукты

Производители сырья:

- сертифицированные органические фермы;
- отказ от использования пестицидов, химических удобрений, ГМО;
- основной источник кормов — пастбища фермы;
- разведение местных пород животных, которые легче адаптируются и менее подвержены болезням;
- минимальное использование ветеринарных препаратов для лечения (вместо них — ароматерапия, гомеопатия)



Переработчики сырья:

- сбор, хранение и переработка органического сырья отдельно от остального
- проведение дополнительных анализов сырья (поиск следов пестицидов и т.п.)



Французы и био-продукты

- 82 % французов:
 - органическое сельское хозяйство — решение широкого круга экологических проблем;
- 7 французов из 10 (69 %) употребляют органические продукты 1 раз в месяц, 15 % – каждый день;
- Топ-5 органических продуктов:
 - овощи и фрукты;
 - молочные продукты;
 - яйцо;
 - крупы;
 - мясо.



Органическое сельское хозяйство: Франция



- 32 264 органических фермерских хозяйств
- 1 054 877 га сертифицированных органических площадей = 5,7 % сельскохозяйственных земель
- 8 миллиардов EUR = торговый оборот Био-продукции (2017 г.)



Регион Бретань

(население - 3,273 миллиона человек)

2 730 органических фермерских хозяйств
(+383 фермы за 2017 г.):

- молоко (771 ферм.хоз-во)
- овощи (655 ферм. хозяйств)
- фрукты (165 ферм. хозяйств)
- полевые культуры
- птица
- племенные КРС, козоводство, овцеводство



Генетика — основа качества сырья

Овцы

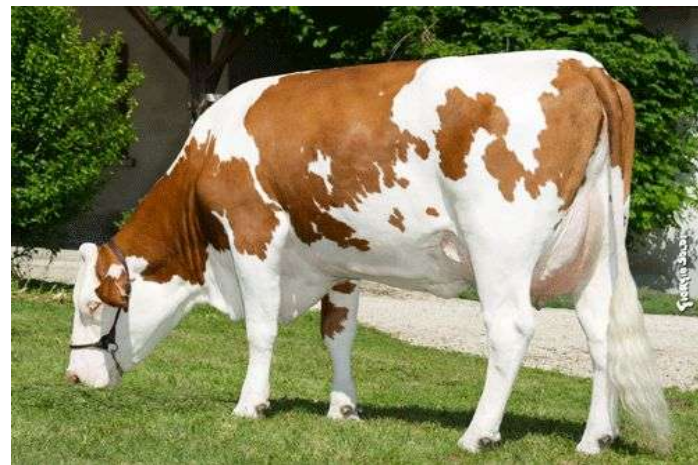


Порода ЛАКОН
молоко,
последующая
переработка
(сыры, йогурты)

КРС



Порода МОНБЕЛЬЯРД
питьевое молоко



Порода НОРМАНДСКАЯ
производство сыра

Корма — основа качества сырья



Кукуруза



Горох



Люцерна

Обучающие и деловые поездки во Францию



Фото: посещение белорусской делегацией «Саммита Животноводства – 2017»

Трансфер технологий



- современный молокоперерабатывающий завод (Беларусь, Минская область): **максимальный объем переработки молока – 500 т / сут**
при режиме работы 24/7

- французское оборудование по производству сыра **CHALON MEGARD**



HoReCa: конечный этап цепочки «от стойла до стола»

мастерство шеф-повара
+
качество натуральных продуктов
=
гастрономические шедевры



«X Молочная олимпиада»: французская делегация



08:00–13:30 IV Международный сырный форум



08:00–16:15 Секция «Успешный фермер»



FNPSMS
maiz'EUROP



«Франс Групп» – эффективное сопровождение проектов между Францией и странами СНГ



Исследование рынков

Анализ рынков, поиск бизнес-партнеров и представление интересов компании на новых рынках.

Выставки, семинары и официальные встречи B2B

Организация и сопровождение официальных визитов национальных делегаций, организация специальных мероприятий и официальных встреч для развития проектов.

Развитие отношений в секторе B2G

Эффективное продвижение компаний и брендов, поиск институциональных партнеров, организация и сопровождение переговорных процессов B2G, а также культурных мероприятий.

Устный и письменный перевод

Транспорт и логистика

Специальные проекты: искусство и культура

Спасибо за внимание!



БУНОС Евгения Николаевна

Офицер Ордена сельскохозяйственных заслуг
Директор ООО «Франс Групп»

e.bounoise@francegroup.org

+375 29 653 85 52

www.francegroup.org/ru

www.facebook.com/francegroup

www.instagram.com/francegroup

© ООО «Франс Групп»

Данная презентация является интеллектуальной собственностью ООО «Франс Групп». Использование любой части презентации как в печатном, так и в электронном формате допускается только после письменного согласования компании.

Адресовать запрос:

*contact@francegroup.org
+375 29 157 12 88*