

## Зри в корень

**Проблема фальсификата и контрафакта на рынке АПК не нова. «Умельцы» подделывают не только производимую продукцию, но и те средства, которые аграрии используют для ее создания. По мнению некоторых экспертов, из-за санкций доля поддельной или контрафактной продукции может увеличиться.**



### **Молочные реки стали чище**

В прошлом номере мы писали об эксперименте по сокращению контрафакта красной икры. По данным экспертов, ежегодно с Камчатки нелегально вывозится около 2 тыс. тонн икры. Большая часть — авиатранспортом. На днях в Государственной Думе РФ прошло второе чтение законопроекта. Напомним, теперь в личном багаже пассажиры самолета могут провозить не более 10 кг икры.

Однако нелегально провозят и подделывают не только икру.

«По данным органов Россельхознадзора и Роспотребнадзора, в пищевой отрасли основная доля фальсификата приходится на молочные продукты, такие как сыр, творог, сливочное масло, сметана, сгущенное молоко, мороженое, а также рыбу, икру, мясные и кондитерские изделия. В молочной отрасли фальсификаторы чаще всего заменяют молочный жир на растительный, снижают указанную жирность продукции. При производстве колбасы часто используется мясо низкого качества, говядина или свинина заменяются мясом птицы, добавляется много влаги, используются соевые изоляты и камедь. Дорогие рыба и икра

заменяются на более дешевые. В кондитерской отрасли немало способов фальсификации, в том числе применяют ассортиментную и качественную фальсификацию с использованием низкосортного сырья и нарушением рецептуры», — поясняет ведущий аналитик консалтинговой группы «Текарт» Евгения Пармухина.

В 2019 году в Россельхознадзоре заявляли, что четверть всего молочного товара является фальсификатом. По большей части под видом качественного продукта продавали молоко, сильно разбавленное водой, а в сыры, масло и прочее щедро добавляли растительные жиры — при этом «забывая» указать это на этикетке. Наибольший оборот фальсификата молочной продукции был зарегистрирован на Сахалине, в Ямало-Ненецком автономном округе (ЯНАО) и Астраханской области.

За 10 месяцев 2021 года в подведомственном Россельхознадзору ФГБУ «Приморская межобластная ветеринарная лаборатория» из 146 образцов молочной и мясной продукции, показавшихся экспертам сомнительными, 22 оказались фальсификатом. Из них 19 образцов молочной продукции и 3 мясной. В твороге, молоке, сметане и сливочном масле выявлено присутствие жиров растительного происхождения, —  $\beta$ -ситостерина, кампестерина и стигмастерина — а также несоответствие по жирно-кислотному составу. При этом в составе продукции на маркировке производителями не было указано использование растительных масел и жиров на растительной основе в качестве сырья для производства. Выявление растительных стеринов в составе молочной продукции говорит об использовании немолочных видов сырья — добавлении растительных масел. Информацию об этом производители обязаны размещать на упаковке товара. Как правило, розничная стоимость такой молочной продукции должна быть ниже.

«В целом проблемы с нарушениями сохраняются, несмотря на то, что в секторе действуют две системы прослеживаемости. Некоторые производители используют сырье более низкого качества для того, чтобы иметь возможность сохранять цены на полке. Есть вопросы по соблюдению условий хранения и транспортировки, что приводит к отклонениям в свойствах товаров, и здесь нужно привлекать к ответственности не только производителей, но и проверять логистику и торговые сети. Роспотребнадзор при этом оценивает долю фальсификации — замены молочных жиров растительным — в 1% от общей доли рынка. Здесь свою роль сыграли и системная борьба государства и торговых сетей с нарушителями, и введение отдельных полок, и внедрение специальных надписей. Россельхознадзор же имеет другие подходы к определению фальсификата и относит сюда любые нарушения. Сегодня мы находимся в периоде, когда особенно непросто приходится добросовестным поставщикам. Мы считаем, что именно в части качества и безопасности продуктов питания не должно быть послаблений и отказов от проверок фальсификаторов», — прокомментировали в Союзмолоко.

Но в целом ситуация в молочной отрасли за последние три года заметно улучшилась. По данным пресс-службы Россельхознадзора, доля фальсификата молочки сократилась с 2018 года по 2021 год на 8%, то есть с 21,6% до 13,09%. За 6 месяцев 2022 года она снизилась до рекордных 12,69%.

**Цифра: 11,4% некачественной животноводческой продукции выявил Россельхознадзор за 6 месяцев 2022 года**

## **Колбасный обман**

Как отмечают в Россельхознадзоре, еще одна категория товаров, в которой можно попасть на фальсификат, — мясные изделия. По данным надзорного ведомства, доля поддельного товара в 2018 году составляла 27,4%, в 2021 году — 16,45%, за 6 месяцев 2022 года — 12,49%.

«Мясную продукцию фальсифицируют путем подмены сырьевого состава мясом животных более дешевого сегмента, например, в вареной колбасе или говядине тушеной, изготовленных по ГОСТу, обнаруживается ДНК мяса птицы, не допускаемые при изготовлении по стандарту. Кроме этого, фальсифицируют путем добавления крахмала, сои, не заявленных производителем, и использования микробной трансглутаминазы», — пояснили в Россельхознадзоре.

Так, в начале июля к специалистам лаборатории молекулярно-генетических исследований ФГБУ «Ленинградская МВЛ» поступила на исследование проба сарделек «Говяжьих», отобранная должностным лицом Североморского межрегионального управления Россельхознадзора в социальном учреждении Республики Коми. В составе мясного продукта производителем была заявлена только говядина. Но в процессе проведения лабораторных испытаний в пробе были обнаружены не заявленные производителем в маркировочной этикетке ДНК свиньи (*Sus scrofa*) и ДНК курицы (*Gallus gallus*).

«В данной ситуации особо удручает тот факт, что проба была отобрана должностными лицами Россельхознадзора в социальном учреждении, в связи с чем конечными потребителями продукции оказались самые незащищенные слои населения», — прокомментировала начальник Испытательного центра ФГБУ «Ленинградская МВЛ» Жанна Баргман.

## **Банки с «сюрпризом»**

Ровно 10 лет назад «Экспресс-газета» писала, что на российском рынке 90% пакетированных соков — подделка. Однако на сегодняшний момент, по словам президента Союза производителей соков, воды и напитков (Союзнапитки) Максима Новикова, ситуация кардинально иная. Впрочем, и в то время в СМИ картину, похоже, несколько исказили.

«Индустрия производства соковой продукции является одной из самых высокотехнологичных в российской пищевой отрасли. В сравнении с другими продуктами питания уровень фальсифицированной продукции крайне низок. Это подтверждают не только данные контрольно-надзорных органов, но и организаций общественного контроля. Различные виды соковой продукции неоднократно проверялись, например, Роскачеством, и были признаны одними из самых качественных и безопасных среди всех пищевых продуктов. Кроме этого, уже на протяжении 12 лет в Союзнапитки действует Система мониторинга качества (СМК). Это масштабный проект, призванный отслеживать уровень качества и безопасности соковой продукции на российском рынке. Первые исследования состоялись в 2010 году, и уже тогда они показали, что около 90% соковой продукции на рынке России — качественная и безопасная продукция. Сейчас, по оценке Союза, более 95% соковой продукции на рынке России соответствует всем обязательным требованиям. В текущей ситуации производители стремятся поддерживать качество своей продукции на том

же высоком уровне, а Союзнапитки продолжает осуществлять контроль продукции индустрии», — пояснил Максим Новиков.

И все же и на этом рынке есть два наиболее рискованных сегмента. В первую очередь это продукция, изготавливаемая в трехлитровых стеклянных банках. Многие до сих пор верят, что именно в такой таре представлен натуральный и качественный продукт, как это считали во времена СССР.

«Но исследования показывают, что сейчас наибольшее число фальсификата приходится именно на этот формат. Также периодически встречается фальсификация в сегменте гранатовых соков, особенно если такие продукты стоят дешево. Хотя в последнее время такие случаи выявляются все реже», — говорит эксперт.

Покупателям нужно обращать внимание на целостность упаковки, срок годности и, конечно, наименование продукта. Это может быть «сок», «нектар», «морс», «сокосодержащий напиток». Все эти продукты имеют свои особенности. Для нектара, морса и сокосодержащего напитка также важна информация о содержании сока в продукте. Качество соковой продукции невозможно определить «домашними способами», необходимы аналитические исследования. Покупателям Максим Новиков советует приобретать продукцию торговых марок, которым они доверяют.



**Артем Белов Генеральный директор Национального союза производителей молока**

*«Сегодня мы находимся в периоде, когда особенно непросто приходится добросовестным поставщикам. Мы считаем, что именно в части качества и безопасности продуктов питания не должно быть послаблений и отказов от проверок фальсификаторов»*

## **Делайте выбор**

С фальсификатом борются не только государственные органы, но и добросовестные производители. От этого зависит их репутация. Сетевые компании также внедряют несколько ступеней контроля, чтобы обезопасить свои прилавки от попадания сомнительного товара.

«Крупные пищевые производства и бренды, дорожающие репутацией и доверием потребителей, тщательно следят за качеством производимой продукции и имеют многоступенчатый контроль качества на всех этапах производства и движения товара. Если говорить о сетях, то присутствует контроль на этапе выбора поставщика. Любая торговая сеть сначала изучает предоставленные образцы продукции и документы, подтверждающие качество, безопасность и происхождение товара. В частности, для продукции животного происхождения обязательно наличие ветеринарных документов. Также имеется аудит контрагентов, уже реализующих товар в магазинах ритейлера. Он проводится в зависимости от уровня риска продукции. Есть входной контроль на этапе приемки товара в распределительном центре. Специалисты по качеству проводят контроль поставки:

проверяют внешний вид товара, целостность упаковки, аромат, текстуру, сроки годности и т. д. на соответствие заявленным характеристикам. Лабораторный контроль качества проводится как на этапе приемки продукции от поставщика, так и в процессе реализации товара. Лаборатории сетей выполняют практически весь спектр анализов, вплоть до определения географического происхождения продукта. В дополнение к входному контролю продукции в распределительном центре предусмотрен входной контроль в магазинах. И это далеко не вся цепочка. Кроме самих сетей качество продукции на прилавке контролируют Роспотребнадзор и Роскачество. Они проводят как регулярные, так и внеплановые проверки и мониторинги качества разных категорий продукции», — рассказал заместитель председателя правления ассоциации «Русспродсоюз» Дмитрий Леонов.

Однако, несмотря на довольно успешные методы выявления и борьбы, фальсификат и контрафакт периодически всплывают на рынке. Санкции могут только усилить эту проблему.

«Мировая практика показывает, что снижение уровня жизни населения приводит к росту спроса на более дешевую продукцию. В такие моменты активизируются недобросовестные поставщики и производители, которые стремятся удовлетворить спрос контрафактной или фальсифицированной продукцией. Тем не менее, в мае заместитель руководителя Роскачества Елена Саратцева в ходе Всероссийского совещания директоров по качеству пищевой отрасли отмечала, что сложившаяся геополитическая ситуация не должна негативно повлиять на качество продуктов питания, несмотря на то, что сейчас всем участникам рынка приходится непросто», — отмечает Евгения Пармухина.

По словам доктора технических наук, к.б.н., руководителя лаборатории фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов Центра коллективного пользования РУДН Александра Колеснова, во время санкций можно говорить об увеличении рисков появления фальсификата для отдельных видов соков.

«Это касается тех наименований соков, фруктовое сырье для которых не выращивается и не перерабатывается в России и ЕАЭС: цитрусовые фрукты (апельсины, грейпфруты, лимоны, мандарины), ананасы, бананы, манго, маракуйя и др. Особые проблемы могут возникнуть с апельсиновым соком, так как этот продукт представлен на российском рынке (рынке ЕАЭС) преимущественно в виде восстановленного сока, который изготавливается из концентрированного апельсинового сока. Поставки этого сырья осуществлялись, в основном, через торговых посредников в ЕС и в значительно меньших количествах — из других стран, — говорит Александр Колеснов. — Для сохранения прежнего уровня поставок и качества продукции необходимо оптимизировать логистические цепочки, что приведет к повышению цены на концентрированный сок и создаст предпосылки для увеличения риска поставок фальсифицированного концентрированного сырья. Прямые поставки концентрированного апельсинового сока непосредственно от его изготовителей, например, из Бразилии, теоретически возможны, но на практике пока нереализуемы из-за отсутствия складской и перевалочной инфраструктуры, необходимой для приема, хранения и купажирования (при необходимости) замороженного концентрированного сока. Обычно изготовители его поставляют в бочках или наливом (в случае поставки морским путем) на специальных танкерах».

В Русспродсоюзе снижение качества продукции из-за санкций и роста себестоимости не прогнозируют. Но отмечают, что необходимо продолжать борьбу с фальсификатом и

контрафактом, а также усилить контроль за декларированием и сертификацией, чтобы лаборатории реально проводили испытания качества продукции, а органы по сертификации не «рисовали» сертификаты. Потребителям же посоветовали внимательно следить за итогами регулярных исследований и делать выбор в пользу тех продуктов, которые лидируют в указанных рейтингах.

### **Не доверяй — все проверяй**

Но подделывают не только пищевые продукты. По словам Евгении Пармухиной, фальсификаты есть практически в любом сегменте АПК. Например, распространены подделки пестицидов и агрохимикатов, кормов для животных и даже сельскохозяйственной техники.

По данным Российского Союза производителей химических средств защиты растений, в некоторых регионах доля рынка, приходящаяся на поддельные или контрафактные пестициды, достигает до 20–30%. Но это касается только личных подсобных хозяйств, в рамках ЛПХ эта проблема еще актуальна.

«Крупные холдинги работают напрямую с крупными отечественными или иностранными производителями пестицидов. Среди отечественных производителей пестицидов, входящих в Российский Союз производителей ХСЗР, работающих в прямом контакте с заказчиками, фальсификата быть не может. Если говорить о контрафактных пестицидах, то эта проблема также стала менее острой. Раньше их завозили все, кому не лень, но с введением пункта, что только регистрант имеет право завозить продукт, количество контрафакта снизилось и компании-однодневки прекратили свою деятельность. Предположительно, что по коду ТН ВЭД 3808 завозят, например, репелленты — средства по борьбе с комарами. И дальше уже здесь подпольно разливают. В основном везли из стран Азии, — комментирует заместитель исполнительного директора РСП ХСЗР Виктор Григорьев. — Сами производители ХСЗР ответственно подходят к вопросу производства и реализации, вводят на производственных линиях систему маркировки для внутреннего контроля от производителя до потребителя».

Также начала действовать в тестовом режиме ФГИС «Сатурн», которая систематизирует работу всех участников рынка от производителя до применения на полях. Это поможет исключить попадание контрафактных препаратов на российские поля.

«По состоянию на 29 июня 2022 года территориальными управлениями Россельхознадзора зарегистрировано 17 412 хозяйствующих субъектов и 250 474 поднадзорных объекта. Задача системы — обеспечить учет партий пестицидов и агрохимикатов при их обращении, хранении, перевозке, применении, реализации, обезвреживании, утилизации, уничтожении и захоронении. Система повысит прозрачность сделок с пестицидами и агрохимикатами», — поясняют в Россельхознадзоре.

Еще одна тема — фальсификация посадочного материала — всплывает ежегодно. Например, в феврале этого года специалисты Россельхознадзора в торговых точках Красноярск обнаружили семена, которые запрещены к продаже, — пишет «АиФ-Красноярск». Семена не находились в Госреестре селекционных достижений, а значит, нет гарантии, что покупатель получит тот урожай, на который рассчитывал. То же самое касается и саженцев.

«Проблема фальсификата на рынке посадочного материала очень серьезная, — говорит заместитель председателя правления Ассоциации производителей посадочного материала Александр Безматерных. — Покупая растения для сада, как декоративные, так и саженцы плодовых, покупатель по внешнему виду не может отличить один сорт от другого. Этим часто пользуются недобросовестные торговцы или просто жулики».

Чтобы не попасться на подделку, в АППМ советуют покупать посадочный материал только в проверенных местах, запрашивать документы, подтверждающие происхождение посадочного материала, проверять качество корневой системы и пр. В общем, зреть в корень. Системы прослеживания и проверки делают свою работу, но все же совсем проблему не решают.

«Так, например, в адрес системы маркировки молочной продукции направлено немало критики. В частности, высказывается мнение, что маркировка сама по себе не уменьшает доли контрафакта и фальсификата на рынке, но способствует учету произведенной и реализованной продукции, то есть ограничивает возможности теневого оборота. В сфере СЗР ожиданий от внедрения прослеживаемости больше. Российские производители надеются, что таким образом часть некачественной импортной продукции удастся не допустить на рынок, а дополнительные изменения в порядке регистрации препаратов позволили бы снизить масштабы поставок некачественных заменителей под видом единожды зарегистрированного качественного товара», — отмечает Евгения Пармухина.

ЮЛИЯ ЖИТНИКОВА