

■ Сітуацыя

МАЛОЧНЫ «РЭБУС»

Што з пастайкамі нашай прадукцыі ў Расію?

Летась мне ўдалося пабываць у Вялікім Ноўгарадзе ў складзе дэлегацыі, якую знаёмілі з мясцовымі прадпрыемствамі. Тады мяне вельмі здзівіла, што расійскія чыноўнікі арганізавалі незапланаваны паход па наўгародскіх крамах, дзе беларускія прадстаўнікі змаглі азнаёміцца з асартыментам. У малочным аддзеле маленькай расійскай крамы была вялікая разнастайнасць беларускіх сыроў, малака, тварагу. У гіпермаркеце ўбачыў тую ж карціну, толькі ў большых аб'ёмах. Наша прадукцыя сапраўды карыстаецца вялікім попытам у Расіі, ды і самі жыхары кажуць, што беларускай «малочкі» ім часта не хапае.

Якасць на ўзроўні

Паводле звестак цэнтра вывучэння малочнага рынку The DairyNews, у Расіі ёсць дэфіцыт таварнага малака. У 2014 годзе ён склаў 7,2 млн тон. Акрамя таго, пры росце вытворчасці малака трывожнай застаецца тэндэнцыя скарачэння спажывання малочных прадуктаў. Свежыя даныя Міжнароднай малочнай Федэрацыі (IDF) дэманструюць скарачэнне спажывання малочных прадуктаў у Расіі ў 2013 годзе да 161 кг на душу насельніцтва ў пераліку на сырое малако.

Сёлета ў сярэдзіне кастрычніка спецыялісты Мінсельгасхарча і Рассельгаснагляду праводзілі маніторынг малочных прадпрыемстваў нашай краіны. Беларускі бок пры гэтым зрабіў усё магчымае, каб нашы суседзі наведalі ўсе прадпрыемствы, што іх зацікавілі, бо галоўнай мэтай была праверка выканання неабходных ветэрынарна-санітарных патрабаванняў, што важна для ўсіх. Тады ў канцы кастрычніка расійскія калегі не выказалі істотных нараканняў на працу беларускіх малочных прадпрыемстваў. **Міністр сельскай гаспадаркі і харчавання Беларусі Леанід ЗАЯЦ** адзначыў, што малоч-

ныя прадпрыемствы нашай краіны з гонарам вытрымалі праверку.

Магчымы фальсіфікат?

Ужо ў сярэдзіне лістапада ў расійскіх СМІ з'явіліся паведамленні, што, паводле інфармацыі, атрыманай у ходзе інспекцыі чарговых беларускіх прадпрыемстваў, Рассельгаснагляд праінфармаваў ветэрынарную службу Беларусі аб неабходнасці ўвесці часовыя абмежаванні на пастайкі прадукцыі 5 прадпрыемстваў па вытворчасці гатовай малочнай прадукцыі. Ужо 25 лістапада ў Маскве адбыліся перамовы, падчас якіх расійскаму боку былі перададзены матэрыялы аб прынятых мерах у дачыненні да айчынных малочных прадпрыемстваў. На іх правялі работу згодна з патрабаваннямі Расійскай Федэрацыі. Нашы спецыялісты адзначылі, што цяпер кожная партыя малочнай прадукцыі, якая пастаўляецца на тэрыторыю Расіі, падвергнецца татальнаму лабараторнаму маніторынгу.

Раней пяць беларускіх малочных прадпрыемстваў («Мілкавіта», Рагачоўскі МКК, Слуцкі сыраваробны камбінат, малочная кампанія «Нава-

градскія дары» і «Смаргонскія малочныя прадукты», філіял Лідскага малочна-кансервавага камбіната) абвінавачалі ў выкарыстанні сыравіны з прадпрыемстваў трэціх краін, а таксама ў тым, што не забяспечваюцца належны дзяржкантроль за прадукцыяй, выяўляліся выпадкі падробкі ветэрынарна-санітарных дакументаў. Аднак падчас сустрэчы беларускі бок агучыў сваю занепакоенасць у верагоднай фальсіфікацыі прадукцыі на тэрыторыі Расіі пад вядомымі беларускімі брэндамі. У прыватнасці, адзначана, што ў некалькіх выпадках выяўлення Рассельгаснаглядам тых ці іншых парушэнняў у прадукцыі, якая паступіла з тэрыторыі Беларусі, унутранае расследаванне паказала, што такая прадукцыя не паступала ва ўказаны ве ведамствам рэгіён Расіі. Гэта, у сваю чаргу, можа быць вынікам выкарыстання нядобрасумленнымі вытворцамі імя вядомых беларускіх брэндаў.

Найбуйнейшы імпарцёр

Паводле інфармацыі **начальніка галоўнага ўпраўлення знешнеэканамічнай дзейнасці Мінсельгасхарча Аляксея БАГДАНАВА**, цяпер прыпынення паставак пяці беларускіх прадпрыемстваў не адбылося. А ўвогуле, па інфармацыі Нацыянальнага саюза вытворцаў малака «Саюзмалако», змен на рынку малочнай прадукцыі не прагназуецца. Беларусь па-ранейшаму застаецца найбуйнейшым імпарцёрам на расійскім малочным рынку і ў найбліжэйшы час захавае гэты статус. І



гэта нядзіўна. Напярэдадні міністр спажывецкага рынку і паслуг урада Маскоўскай вобласці Уладзімір Пасажнікаў на чацвёртай гандлёвай сесіі Падмаскоўя адзначыў, што беларускія прадукты добра знаёмыя жыхарам Маскоўскай вобласці, а сыры, масла, тварог, малако, кефір, ражанка, мясныя вырабы нашых вытворцаў карыстаюцца нязменным попытам дзякуючы высокай якасці.

Інданезійскі вектар

А тым часам, пакуль у Расіі вырашаюць, што ж рабіць з нашым малаком, беларуская прадукцыя працягвае заваёўваць сусветны рынак. Эксперты ветэрынарнай дзяржаўнай

службы Інданезіі далі высокую ацэнку якасці беларускіх малочных прадуктаў. Па выніках праверкі камісія склала справаздачу ў Міністэрства сельскай гаспадаркі з рэкамендацыяй адкрыць Беларусі магчымасць паставак малочнай прадукцыі ў Інданезію. Гэта не новы рынак для Беларусі, але для таго, каб выйсці на яго з малочнай прадукцыяй, беларускія спецыялісты працавалі на працягу некалькіх гадоў. Паводле папярэдніх разлікаў, беларускія прадпрыемствы могуць штогод пастаўляць у Інданезію каля 10 тыс. тон сухіх малочных прадуктаў.

Ілья КРЫЖЭВІЧ.
Kryzhevich@zviazda.by

■ Узровень

ДЗЕ БРОДЗІЦЬ СУЧАСНАЕ ПІВА

«Лідскае» завяршыла мадэрнізацыю, распачатую ў 2008-м

Міжнародны канцэрн Olvi Oyj (Фінляндыя) выдаткаваў на гэта звыш 80 млн еўра. Такім чынам, завяршыўся самы паспяховы інвестыцыйны праект у айчыннай харчовай прамысловасці за апошнія гады. Завод стварыў выдатны плацдарм для найдалейшага абнаўлення і развіцця па прыкладзе лепшых еўрапейскіх стандартаў.

Мадэрнізацыя закрунула ў першую чаргу водападрыхтоўку. «Сама вада здабываецца з дзвюх уласных свідравін глыбінёй 280 м — яны забяспечваюць усе патрэбы завода, — тлумачыць **галоўны півавар «Лідскага піва» Дзмітрый НІЧЫПАР**. — Усё ж такі тут выпускаецца і піва, і пітная вада, і некалькі відаў салодкіх напояў кампаніі Pepsi. Такая сур'ёзная кампанія адпаведным чынам ставіцца да вырабу сваёй прадукцыі ў іншых краінах, а таму ўзоры той пітной вады, што пойдзе на выраб «Pepsi», «Сэвен Ап» і «Мірынды», давялося дасылаць на экспертызу ў ЗША. Напоі патрабуюць самай мяккай вады, без жалеза і соляў. Для пітной жа вады «Аўра», напрыклад, цалкам выдаляць солі нельга. А для «піўной» вады — наогул свае патрабаванні». Трыя розных фільтраў — гэта ўнікальна для нашай краіны. Адным словам, самая сучасная ў Беларусі і суседняй Прыбалтыцы сістэма водападрыхтоўкі — на «Лідскім піве».

Аднак для вырабу піва толькі добрай вады недастаткова. Быў пабудаваны новы варачны цэх, у якім устаноўлена нямецкае абсталяванне. У новай варніцы можна ажыццяўляць 12 варак за суткі па 45 тысяч літраў за адну варку. Абсталяванне энергаэфектыўнае і экалагічнае. Лічыцца, што ў варніцы забяспечваецца 80 працэнтаў якасці і смаку будучага напою. Для гатавання сусла выкарыстоўваюцца розныя сарты хмелю — ад горкіх да духмяных. Дарэчы, у продажы ёсць нават від піва, які ў Лідзе вараць з аўстра-ліскага хмелю. Наогул тут даўно практыкуюць выраб невялікіх партый «аўтарскага» піва.

Самае важнае далей — кампазіцыя цукраў, якія праявляць сябе на наступнай стадыі,



у браджэнні. Пачынаецца яно з задаваннем дражджэй. Дарэчы, набываюцца яны ў Германіі і каштуюць нямала. Працэс ператварэння сусла ў піва можа цягнуцца 5-7 сутак, а для некаторых сартоў піва патрабуецца і 14-15, і нават 18-22 дні.

Новае дражджавое addзяленне дазваляе сёння вырабляць піва па новых тэхналогіях. У цэху браджэння ўсталявана шэсць цыліндра-канічных танкаў на 330 куб. м (на фота). А ўсяго на прадпрыемстве — 28 «танкаў» для піва і квасу, уключаючы міні-«танк» для вырабу эксперыментальных, невялікіх партый крафтавага піва.

Паводле слоў **генеральнага дырэктара ААТ «Лідскае піва» Аўдрыуса МІКШЫСА**, цягам усёй сваёй 140-гадовай гісторыі існавання прадпрыемства ніколі не здраджвала выпуску хмельнага напою. Абнаўленне закрунула ўсе

працэсы вытворчасці. Аднак спадар Мікшыс дае не толькі аб будучыні завода, але і аб захаванні мінулага. Таму ў планах — рэканструкцыя адной з заводскіх пабудов XIX стагоддзя. Яна размешчана якраз на тэрыторыі завода, некалі побач пралягала адна з гарадскіх брукаваных вуліц, якую таксама будуць аднаўляць. Магчыма, удасца арганізаваць і музей гісторыі піваварэння Беларусі, і сувенірны гандаль для ўдзельнікаў экскурсій. Пры такім раскладзе паглядзець, што такое сучасны выраб піва, змогуць не толькі журналісты, а ўсе ахвотныя, уключаючы саміх лідчан, якія, магчыма, і не здагадваюцца, адкуль бярэцца іх роднае «Жыгулёўскае спецыяльнае».

Святлана БАРЫСЕНКА. protas@zviazda.by

■ Падрабязнасці

ТЭРМІН ДЛЯ ЗАПЧАСТАК

У Дзяржаўным камітэце па стандартызацыі ў сярэдзіне снежня разгледзяць пытанне аб падаўжэнні тэрміну рэалізацыі рэшткаў аўтазапчастак. Паводле інфармацыі прэс-службы ведамства, у апошні час паступае нямала адпаведных зваротаў ад прадпрымальнікаў. Гэты момант будзе абмяркоўвацца на пасяджэнні рабочай групы па праблемных пытаннях у сферы тэхнічнага рэгулявання, прымянення санітарных, ветэрынарных і фітасанітарных мер ва ўмовах ЕАЭС.

Вядома, што ў адпаведнасці з тэхнічным рэгламентам Мытнага саюза «Аб бяспецы колавых транспартных сродкаў» быў вызначаны спіс аўтазапчастак, якія да выхаду на рынак ЕАЭС павінны былі прайсці працэдуры пацвярджэння адпаведнасці патрабаванням бяспекі. Да такіх працэдур адносяцца сертыфікацыя або дэклараванне адпаведнасці самім вытворцам ці яго афіцыйным прадстаўніком альбо імпарцёрам.

Для аўтамабільных запчастак, якія сертыфікавалі да ўступлення ў сілу ТР МС 018/2011, маецца на ўвазе да 1 студзеня 2015 года, быў прадугледжаны пераходны перыяд да 1 ліпеня 2016-га. У дачыненні да кампанентаў, на якія такія дакументы адсутнічаюць, пераходны перыяд першапачаткова не быў устаноўлены, а значыць, з 1 студзеня сёлета яны павінны былі знікнуць з продажу. Улічваючы, што ў Беларусі абавязковаму пацвярджэнню адпаведнасці падлягала нязначная колькасць відаў аўтазапчастак, Дзяржстандарт, згодна са сваімі паўнамоцтвамі, таксама ўстанавіў для іх пераходны перыяд, але да 1 студзеня 2016 года. Аднак у апошні час у ведамства паступаюць звароты ад арганізацый бізнесу аб падаўжэнні гэтага тэрміну.

Ілья КРЫЖЭВІЧ. kryzhevich@zviazda.by