УДК/UDC 338.439

Развитие рынка религиозных продуктов питания как фактор улучшения качества продукции

Дмитриева Анна Яковлевна
студентка экономического факультета
Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: anna_dmitrieva98@mail.ru

Дубовик Виктория Сергеевна
студентка экономического факультета
Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: vitori97@yandex.ru

Маханько Галина Валентиновна
профессор, доктор экономических наук, доцент ВАК
Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: dor_03-03@mail.ru

Аннотация

В статье рассматривается перспективность развития производства продуктов питания, разрешенных к употреблению представителям таких мировых религий, как ислам и иудаизм. Отмечается главная особенность производства конфессиональных продуктов — это их соответствие нормам и догмам священных писаний, которые предполагают тщательный контроль над выполнением определенных условий на каждом этапе, начиная с использования качественного состава кормов, заканчивая правилами забоя животных. Приведены цифровые данные и перечень основных компаний-производителей, помогающие оценить объемы не только мирового и российского рынков, но и рынка Краснодарского края. Отмечается, что потребителями таких товаров являются не только мусульмане и иудеи, а также люди, которые не верят в Бога, но считают такие продукты более качественными, экологически чистыми и натуральными, что отражает общую модную тенденцию к поддержанию здорового образа жизни. В конце сделан вывод, что развитие производства конфессиональных товаров является перспективным направлением развития.

Ключевые слова: качество продукции, сертификация, халяльная продукция, кошерная продукция, международный стандарт.

Development of the Religious Food Market as a Factor of Improvement of Product Quality

Dmitriyeva Anna Yakovlevna
student of the Faculty of Economics
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: anna_dmitrieva98@mail.ru

Dubovik Viktoriya Sergeyevna
student of the Faculty of Economics
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: vitori97@yandex.ru

Makhanko Galina Valentinovna
professor, doctor of Economics, VAK assistant professor
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: dor_03-03@mail.ru

Abstract

The article considers the prospects of food production development, allowed for consumption by representatives of such world religions as Islam and Judaism. The main feature of the confessional products production is their compliance with the norms and dogmas of the Holy Scriptures, which involve careful monitoring of the implementation of certain conditions at each stage, starting with the use of high-quality feed composition, ending with the rules of slaughter of animals. The digital data and the list of the main manufacturing companies are provided that help to estimate the volumes of not only the world and Russian markets, but also the market of Krasnodar Krai. It is noted that the consumers of such products are not only Muslims and Jews, but also people who do not believe in God, but consider such products to be more qualitative, environmentally friendly and natural, which reflects the general fashion trend to maintain a healthy lifestyle. In the end, it is concluded that the development of the production of religious goods is a promising development trend.

Key words: product quality, certification, halal products, kosher products, international standard.

В настоящее время в мировом сообществе тема, связанная с производством качественной продукции, влиянием международных стандартов на ее конкурентоспособностьдостаточно актуальна, поскольку в современных условиях развития экономики важно не просто «что-то» производить, но и стремиться к качеству производимого.

«Халяль» и «кошер» — это системы диетарных ограничений, которые основаны на священных писаниях таких религий, как иудаизм и ислам, соответственно. Другими словами, это дозволенные и разрешенные для употребления продукты, припроизводстве которых должны соблюдаться строгие религиозные правила. Пища, содержащая запрещенные компоненты и несоответствующая религиозным канонам и требованиям, у мусульман называется харамной, а у иудеев — трефной пищей.

У этих двух различных систем имеются и некоторые сходства правил, касающихся, в первую очередь, мяса. Как евреям, так и мусульманам запрещено употреблять в пищу кровь, мертвечину, растерзанное мясо, а также определенные виды животных. Забой животного должен осуществлять только верующий человек. Стоит отметить, что продукт, признанный кошерным, также является халяльным, но этот принцип работает в одностороннем порядке, потому как халяль не всегда является кошерным.

Согласно стандартам сертификации «Халяль» [1], животное должно быть здоровым, забой должен осуществляться гуманным методом: одно животное не должно видеть, как забивают другое, забивать должны быстро и острым ножом путем перерезания шейной артерии. Забойщик произносит молитву «во имя Аллаха Милостивого и Милосердного». Такой способ убийства, как забой электротоком и размозжением черепа, недопустим, но допускается электрооглушение птицы, что по кашруту строго запрещено. Для более легкого снятия перьев мусульмане используют ванны ошпарки, по кашруту перья ощипываются вручную.

Как уже было сказано выше, употребление крови запрещено в обеих религиях, но если мусульмане не трогают кровь, оставшуюся в туше животного после забоя, то иудеи пошли дальше — они удаляют остатки путем выдавливания.

Согласно жестким правилам кашрута из животных разрешены в пищу только жвачные парнокопытные (коровы, овцы, козы), все остальные — запрещены. Из рыб едят только чешуйчатых. Угорь, сом, осетрина и любые морепродукты не разрешены, в отличие от алкоголя, но при условии, что все виноградные напитки будут произведены религиозным евреем. У мусульман запрещена к употреблению свинина и алкогольная продукция.

По кашруту важно помнить, что при забое должна произойти мгновенная смерть животного, а такжене должны быть повреждены внутренние органы.

Для молочных и мясных продуктов иудеи используют разную посуду, так как их нельзя есть вместе. Поэтому кошерный ресторан может быть либо только молочным, либо только мясным.

Наличие такого обширного перечня требований дало основание для особого отношения потребителей к халяльной и кошерной продукции как к более вкусной, качественной и экологически чистой. В связи с трендом на поддержание здорового образа жизни, именно натуральность и безопасность для здоровья, стирает конфессиональные границы для покупателей и способствует росту спроса религиозных продуктов питания не только среди мусульман и иудеев, стремящихся к национальной и конфессиональной самоидентификации, но и, например, среди православных верующих. Считается, что такие продукты проходят дополнительный контроль при сертификации.

Как и во всем мире, в нашей стране, выдачей сертификатов качества занимаются сертификационные центры. Сертификат кашрута выдает департамент кашрута при Главном раввинате России. По сертификации халяля одни из самых известных организаций — Комитет по стандарту «Халяль» (Татарстан) и Международный Центр стандартизации

и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России [2].

В связи с повышенными требованиями, получение сертификата кошерности — эхшера — является более затратным во всех отношениях процессом. Здесь, для подтверждения лицензирующей организации того, что все технические условия соблюдаются, необходимо проводить регулярные проверки состава продуктов и всего производственного цикла раввином соответствующей квалификации. Они контролируют весь процесс производства молочной продукции — от коровника до прилавка, присматривают за сырьем от поставщиков, следят за чистотой вымени при дойке коров ранним утром, присутствуют при загрузке сырья в молоковозы и ставят на них пломбу, свидетельствующую о прохождении проверки. Также тщательный контроль качества проводится и при производстве мясной продукции. Заработная плата таких сотрудников закладывается в цену товара. В среднем, при выполнении всех требований кашрута, себестоимость производства молочных товаров вырастает на 10-15%, мясных — до 50%. Цена сертифицированной халяльной продукции не сильно отличается, даже в нише мясных товаров. Процесс производства не приходится сильно изменять, поэтому если себестоимость и возрастает, то незначительно.

Продукция стандартов «халяль» и «кошер» имеет товарные знаки подтверждения, которые являются зарегистрированными торговыми марками и защищены соответствующим законодательством (рис. 1).

Товарный знак «Халяль», выдаваемый СМР (слева) и товарный знак (эхшер), распространенный в России и странах СНГ



Рисунок 1

Лидером в производстве конфессиональной продукции считаются США. По подсчетам Американской ассоциации халяльной продукции халяль занимает почти четверть всего мирового рынка продовольствия, т. е. оборот таких продуктов питания находится в районе $650 млрд [3].

США известны тем, что доля кошерных продуктов на полках супермаркетов, по некоторым данным, до 40%, притом, что евреев в штатах от 1,7% до 2,6% и далеко не все из них верующие и хоть каким-то образом соблюдают традиции. Кошерные продукты более популяры среди потребителей и мнение об их качестве настолько укоренилось в обществе, что даже в американских тюрьмах заключенные требуют включить их в свое меню, а это довольно дорого обходится налогоплательщикам. Мировой рынок кошерных продуктов, по данным Market Research Group, имеет годовой оборот $260 млрд, основная часть приходится на США [3].

Крупнейшими мировыми халяль — производителями считается американская компания Saffron Road и холдинг Nestleco штаб-квартирой в Швейцарии, оборот главного халяльного подразделения в Малайзии в 2014 г. составил $ 1,1 млрд [4].

На фоне активного развития халяльной мясной отрасли в России, в кашруте наблюдается лишь небольшой рост. По имеющимся оценкам рынок халяльной продукции варьируется в диапазоне от 1,5 до 3 трлн рублей, исходя из общей численности мусульман в России и доли тех из них, которые употребляют халяльную пищу [5]. Точных данных нет, но, по данным Agri Food Strategies, сертификат «халяль» имеет 9% всей российской птицы, при этом доля халяльной баранины составляет 55%, говядины — 15%. International Trade Centre оценивает российский рынок халяльного мяса в$10 млрд. Несмотря на высокую численность мусульман в России — более 20 млн — в большей степени халяльную продукцию потребляют немусульмане. Все сходятся во мнении, что ниша мясных халяльных продуктов растет на десятки процентов в год, а также активно-экспортируется. Так, например, Брянская мясная компания, входящая в «Мираторг» [6] в начале 2016 года первой в России получила разрешение

реализовывать говядину в Иран, примерно в то же время крупнейшая в структуре Васильевская птицефабрика ГК «Черкизово» получила право на поставку своей продукции в ОАЭ.

Рынок молочных кошерных и халяльных продуктов намного меньше, чем мясной. Получать сертификат «Халяль» молоку не так обязательно, как мясу, если у него большой срок хранения, и оно не нуждается в проверке на определенные консерванты.

Для многих передовых российских агрохолдингов производство религиозной продукции является самостоятельным направлением бизнеса. Одной из первых крупных фирм, получивших право на использование маркировки «Халяль», еще в прошлом десятилетии стала птицеводческая группа компаний «Приосколье» из Белгородской области. Следом за ней — АПХ «Мираторг», ГК «Черкизово», ГК «Тавр», ГАП «Ресурс» (Ростовская область), «Дамате», «Элинар-Бройлер» и многие другие. Кошерные мясопродукты выпускает Раменский мясокомбинат, который выделил под них отдельный бренд «Эльйон» [7].

Из халяльных молочных продуктов можно отметить торговую марку «Белое облако» (ОАО «Миякимолзавод»), молочный комбинат «Пензенский» («Молком», часть группы компаний «Дамате»), получивший сертификат «Халяль» в 2015 году. Наиболее известный бренд из молочных продуктов — «Тевье молочник» (холдинг «Альянс МОЛОКО») [8].

В Краснодарском крае живет примерно полмиллиона мусульман, поэтому большим спросом пользуется именно халяльная продукция. На такое большое количество людей приходится единственный сертифицированный производитель халяльной мясной продукции — компания «ТАТАРЧА», которая открыла в Республике Адыгея цех, специализирующийся на производстве мяса, который позволяет производить убой 70 единиц крупного и мелкого скота в день. Обвалка мяса производится ручным способом. Руководитель проекта Дамир Хисяметдинов, исследовав рынок, выявил главные проблемные моменты –малая обеспеченность качественным мясом и отсутствие достойного сервиса. Решением проблемы стали продажи через интернет-магазин с осуществлением доставки

на дом и строгая проверка упитанности, состояния здоровья, возраста и веса скота, приобретаемого у фермеров.

В заключении хотелось бы сказать, что во времена Советского Союза религиозные убеждения верующих совершенно не учитывались государством в процессе производства продуктов питания. С течением времени все больше людей стремились к потреблениюпродуктов, разрешенных догмами священных писаний. Производство таких продуктов накладывает определенный перечень жесткихтребований к качеству, что делает такие товары востребованнымине только среди людей, исповедующих ислам и иудаизм, но и представителей других конфессий, следящих за качеством питания и отдающих предпочтение натуральным и полезным продуктам. Повышенный спрос создает предпосылки для расширения рынков халяльной и кошерной продукции, которые смогли бы обеспечить рост и развитие продовольственного рынка страны в целом, а также, с учетом нынешних цен, экспортировать данную продукцию.

Список литературы

1. Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России. URL: http://halalcenter.ru/

2. На религиозных чувствах: как бизнес зарабатывает на постном, кошерном и халяльном. URL: https://realnoevremya.ru/articles/92848-proizvoditeli-v-poiskah-nish-v-postnom-koshernom-i-halyalnom.

3. Простыми словами: Как получить сертификаты «Халяль» и «Кошер». URL: https://milknews.ru/spetsproekti/prostymi-slovami/novosti-milk-news_10493.html.

4. Российский халяль: между ростом и профанацией. URL: https://eadaily.com/ru/news/2016/06/14/rossiyskiy-halyal-mezhdu-rostom-i-profanaciey.

5. Оборот рынка халяльных продуктов в 2020 году достигнет $2,6 трлн. URL: http://muslim.uz/index.php/rus/novosti-2018/item/5788.

6. Минсельхоз: «Мираторг» — первая компания из РФ, которой разрешено поставлять мясо в Иран. URL: http://tass.ru/ekonomika/2600229.

7. Российский халяль: между ростом и профанацией. URL: https://eadaily.com/ru/news/2016/06/14/rossiyskiy-halyal-mezhdu-rostom-i-profanaciey.

8. Как получить сертификаты «Халяль» и «Кошер»/ URL: http://piginfo.ru/article/?ELEMENT_ID=55588.