

## ДЕЛОВЫЕ НОВОСТИ

### «Донстар» готовится к первым утятам



В Миллеровском районе Ростовской области продолжает активно строиться комплекс по производству мяса пекинской утки.

Годовая мощность комплекса составит 20 000 т с возможностью увеличения объемов на втором этапе проекта до 40 000 т мяса утки.

Вице-губернатор Сергей Горбань в рамках рабочей поездки посетил 3 из 18 возводимых объектов: строительные площадки инкубатора, а также птицеводческих участков родительского и коммерческого стада.

«Несколько недель назад объекты инспектировал губернатор Василий Голубев. Проект действительно уникальный не только для России, но и для всего мира. Его невероятные масштабы видны уже сегодня, — сообщил вице-губернатор Сергей Горбань. — Здесь было чистое поле. Кто мог мечтать 5–6 лет назад, что сегодня в этом районе будет мировой проект?»

«В сентябре мы планируем доставить на участки ремонтного молодняка первую партию из 11 000 родительских утят французской компании *Orvia*. Создаваемое родительское стадо даст нам необходимое яйцо для нашего основного коммерческого стада», — сообщил генеральный директор компании «Донстар» Вадим Ванеев.

Первая посадка утки намечена на апрель следующего года.

«Уже в мае российский потребитель увидит на прилавках нашу утку. Продавать будем по всей стране, как и мясо индейки. Это будет высококачественный охлажденный продукт, который по всем параметрам будет превосходить текущее предложение на рынке», — добавил Ванеев.

По словам руководителя компании, особое значение имеет поддержка, которую оказывает региональная власть в решении вопросов инфраструктуры.

«Вместе с правительством области мы решаем вопросы, связанные с инженерными коммуникациями. Практически решены вопросы по газу, свету и воде. Остались дороги», — сообщил Вадим Ванеев.

«Мы подключились к вопросу по электросетям и помогли договориться компании, чтобы она сама смогла проложить сети, благодаря чему Донстарту удалось сохранить около 80 млн руб. По дорогам область в состоянии помочь со следующего года», — сообщил Сергей Горбань.

*Пресс-служба компании «Донстар»*

### «Рефтинская» разделяет сырую и готовую продукцию

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» готовится к разделению производства сырой и готовой продукции. Предприятие намерено перенести выпуск готовой продукции

на новый производственный участок, расположенный в Талицком районе Свердловской области.

«Развитие предприятия идет по двум основным на-

правлениям — это двукратное увеличение объема производства и повышение доли готовой продукции в этом объеме с 30 до 70% к 2016 г. Мощностей, расположенных на основной территории птицефабрики, не хватает для достижения таких показателей, поэтому было принято решение о разделении производства. Сегодня мы уже начали выпускать отдельные виды готовой продукции в Талицком районе, а к концу 2013 г. там будет выпускаться вся линейка. Кроме того, подобное разделение будет способствовать росту уровня санитарной безопасности производства», — рассказала коммерческий директор ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» Анна Кузнецова. Что касается основных производственных мощностей предприятия, идет их расширение и переориентация на выпуск только сырой (охлажденной и замороженной продукции). В частности, проводится полная реконструкция племрепродуктора и перевод родительского стада с напольного содержания на клеточное. Кроме того, в августе 2012 г. будет завершено строительство нового инкубатора на 40 млн яиц. В 9 корпусах бройлерного цеха 3-ярусные клеточные батареи заменены 4-ярусными. Увеличение объемов производства, достигнутое благодаря модернизации, позволит птицефабрике стать одним из самых крупных птицеводческих предприятий в Уральском регионе, сообщили в пресс-службе компании.



[www.unipack.ru](http://www.unipack.ru)

### Новые правила маркировки в ЕС

Новые правила маркировки продукции в ЕС могут сделать отметку «региональный продукт» бессмысленной, если в составе продукта используются ингредиенты зарубежного производства.

В соответствии с новой версией документа *EU Food Information Regulation (FIR)* маркировка происхождения продуктов (*COOL*) начнет использоваться на европейском рынке продуктов питания в 2014 г. Согласно этому документу замороженное мясо и свежие продукты должны снабжаться отметкой о стране производства. Для составных продуктов должно быть указано место производства их главного ингредиента.

Это может создать неловкую ситуацию, когда на упаковке продукта, согласно географической индикации (*Protected Geographical Indication*) признанного в ЕС как «региональный» («*regional*»), потребуются дополнительно указывать, что отдельные его ингредиенты были получены за пределами страны-производителя.

[Foodcontrol.ru](http://Foodcontrol.ru)