

## Минсельхоз проверит производителей органических продуктов

*Очистить и продвинуть. Минсельхоз проверит производителей органики, чтобы не обманывать потребителей и экспортировать действительно полезные продукты. Параллельно чиновники составляют карту региональных гастрономических брендов.*



Не секрет, что многие производители, которые позиционируют себя как «эко», «био» и «органик», на самом деле лишь мимикрируют под таковых. Причиной явления, названного на рынке «гринвошингом», является отсутствие профильного закона и общепринятой терминологии.

Знают о проблеме и в Минсельхозе. Как заявил в интервью «Российской газете» глава ведомства Александр Ткачев, безосновательная маркировка вводит потребителей в заблуждение, а также мешает продавать действительно полезные продукты за рубеж. Для того, чтобы ситуацию переломить, чиновники планируют внести сведения о производителях и видах органической продукции в единый госреестр.

По данным института органического земледелия FiBL, рынок органик-продукции в России составил 120 млн. долларов при потенциале в 10 млрд. По прогнозам экспертов, к 2025 году Россия могла бы занять до 15% глобального рынка. Главное – не изобретать велосипед, - предупреждает сооснователь проекта LavkaLavka Борис Акимов.

Сегодня в России около 70-ти хозяйств сертифицированы по европейским стандартам органического производства. Они работают и в Краснодарском крае, и в Ставрополье, и за Уралом. А поскольку российские требования практически повторяют зарубежные, то именно они, вероятно, первыми войдут в реестр Минсельхоза. В основном такие производители занимаются растениеводством, речь идет о зерне и бобовых культурах. Есть и несколько представителей сферы животноводства. Но, поскольку европейский сертификат получают в основном те, кто ориентирован на экспорт, таких немного.

В России также можно пройти сертификацию по ГОСТу «Продукция органического производства» и по российской системе «Листок жизни. Органик», разработанной «Экологическим союзом». Последняя, что важно, аккредитована в Международной программе взаимного доверия и признания ведущих экомаркировок мира. Сертификат на соответствие

органик стандарту Европейского союза обойдется минимум в 3000 евро, российский аналог – в 2-2,5 тыс. Плюс ежегодная инспекция за те же деньги.

Даже в Европе есть производители, которые соответствуют всем необходимым требованиям, но не проходят сертификацию – по финансовым соображениям или из принципа. Захотят ли войти в реестр Минсельхоза Нина Козлова из Рязанской области, молочную продукцию которой продает LavkaLavka, или ферма Зайцева, которая представляет органические овощи в магазине «Зеленый хутор», - вопрос.

Весной «Экологический союз Петербурга» совместно с социологами СПбГУ решил выяснить, насколько «зелеными» являются товары в городских супермаркетах (в том числе, «Лэнде» и PRISMA). Оказалось, что половина не соответствует статусу «эко» - в частности, гречневая крупа «Волжская», крема «Нежный лён» и «Чёрный жемчуг», а также стиральный порошок «Аистёнок». Добросовестные органик-производители сегодня видят таких «гринвошеров» ключевой проблемой для рынка. Экспорт, по их мнению, - задача пока не столь актуальная. Хотя из многих стран (например, Нидерландов, Италии и Канады) уже поступают заказы на российскую органику. Комментирует председатель правления Союза органического земледелия Сергей Коршунов.

Еще одна идея Минсельхоза заключается в продвижении российских гастрономических брендов. Чиновники намерены создать интерактивную карту регионов, с помощью которой россияне и туристы смогут познакомиться с уникальными продуктами, блюдами и кулинарными традициями с географической привязкой.

Эта задача значительно проще, по сравнению с созданием реестра органической продукции. Благо, рейтинги уже не раз составляли аналитики. Так, в феврале эксперты Центра информационных коммуникаций «Рейтинг» и журнала «Отдых в России» представили топ гастрономических брендов, в котором первое место занял тульский пряник, второе - алтайский мед, а третье — адыгейский сыр. Также в списке фигурировали вологодское масло, астраханский арбуз, байкальский омуль и донские раки. Петербург в топе вообще не представлен. Хотя ранее специалисты ВШЭ предполагали, что Северную столицу на гастрономической карте России могла бы представить корюшка, а также блюда императорской, ленинградской кухни, или кафе Серебряного века.