

Качество

- в нашей **природе!**



ОБЗОР СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАНАДЫ: КАЧЕСТВЕННЫЙ ВЫБОР И НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКЦИИ

Разнообразие предложений



Производимые в Канаде продукты питания так же разнообразны, как и территория страны, ее население и климат. Работа всей отрасли, от первичных производителей продукции – фермеров и рыбаков – до высокотехнологичных перерабатывающих и производственных предприятий, послепродажных и экспертно-технических услуг, строится на применении результатов передовых исследований. Канадская индустрия продуктов питания гордится современными технологиями и квалифицированными специалистами, которые обеспечивают потребителей необходимой продукцией и услугами.

Щедрая канадская природа дает возможность предложить высококачественную продукцию в виде вкуснейших продуктов питания готовых к употреблению, а также в виде ингредиентов, используемых в процессе приготовления готовой пищи и изготовлении непищевой продукции.



Канада экспортирует **зерновые, масличные и бобовые культуры высшего качества** – результат большой селекционной работы, заботливого выращивания, фитосанитарного контроля и сертификации. Эта экспортная продукция отвечает конкретным требованиям наших клиентов, которые разрабатывают новые виды продуктов питания, такие, как хлебобулочные и макаронные изделия и пиво.



Производство наших **мясных продуктов** начинается с лучших пород скота, которые востребованы в разных странах мира. Жесткие требования, предъявляемые к здоровью животных, разработанные на научной основе системы ухода и кормления, новейшие технологии переработки мяса позволяют канадской пищевой промышленности предлагать клиентам питательные и вкусные мясные продукты как в свежем виде, так и замороженные или переработанные для супов и готовых блюд. Канадские компании поставляют натуральную и органическую мясную продукцию разной сортовой разделки и мясные продукты особого назначения (халяльная и кошерная продукция).



Канадская **рыбная промышленности и производство морепродуктов** пользуются репутацией поставщиков продукции, которая считается одной из лучших в мире. Это – результат последовательного управления качеством, новаторства и бережного использования рыбных ресурсов. В водах Тихого, Атлантического и Северного Ледовитого океанов, омывающих побережье страны, и в многочисленных пресноводных озерах, разбросанных по всей территории Канады, обитает более 160 видов рыб и морепродуктов,





которые Канада экспортирует в свежем, замороженном, копченом и консервированном виде в более чем 130 стран.

По всей географически многообразной территории Канады садоводческий и плодоовощной сектор страны выращивает и поставляет в упакованном виде более 120 разных культур, включая **овощи, фрукты, цветы и декоративные растения**, такие как новогодние елки. Наши производители выращивают самые разные культуры, начиная с обычного картофеля, яблок, помидоров и других культур, выращиваемых в тепличных хозяйствах, и заканчивая более редкой растительной продукцией, которая произрастает в Канаде – молодые листья папоротника онюклей, дикая голубика, ирга и клюква. Канадские фрукты и овощи продаются в свежем виде в Северной Америке; они экспортируются также в виде замороженной плодоовощной продукции и перерабатываются для системы общественного питания. Они также используются для изготовления полезных для здоровья и вкусных соусов и пюре, джемов и варений, пирогов и вкусовых добавок. В числе других продуктов, имеющих важное значение, – **мед** и знаменитый канадский **кленовый сироп**.

Растет популярность канадских **вин, спиртных напитков и пива**. В Канаде имеются все необходимые сырьевые компоненты для этой продукции, наши производители применяют передовые технологии переработки, брожения и пивоварения, а благоприятные климатические условия позволяют выращивать виноград для изготовления вин и зерновые культуры для производства пива и дистиллированных спиртов. Канада – крупнейший в мире производитель ледяного вина Icewine, сладкого десертного вина с необычным вкусом, который придает ему виноград, собираемый с лоз подмороженным. Наша винодельческая промышленность завоевала международное признание благодаря своим высоким стандартам качества, введенным винодельческим союзом по качеству продукции Vintners Quality Alliance (VQA). Наша спиртовая промышленность выпускает самые разные спиртные напитки (виски, ромы, водки, джины, ликеры, брэндии и фруктово-спиртные прохладительные напитки). Однако она известна прежде всего благодаря канадским ржаным виски с характерным привкусом ржи. Продукция нашей пивоваренной промышленности изготавливается из того же ячменя для солодоращения, поставляемого из западных районов Канады, который пользуется широким спросом среди ведущих пивоваренных предприятий мира.

В мире потребляется всё больше канадской бутилированной воды. На долю Канады приходится 25 % мировых запасов пресной воды. Наличие таких богатых водных ресурсов в сочетании с чистой окружающей средой и жесткими стандартами контроля даёт возможность предложить потребителям бутилированную воду высочайшего качества.

Канадская **кондитерская промышленность** в значительной мере ориентирована на зарубежные рынки: на экспорт идет более половины всей продукции. В числе важнейших продуктов – канадский шоколад и кондитерские изделия из сахара. Преимущества отрасли заключаются в производстве новаторской высококачественной продукции и использовании сложных технологических процессов.

Канада является одним из мировых лидеров по производству **функциональных продуктов питания и нутрицевтиков** по качеству выпускаемой продукции и применяемым инновациям и характеризуется широким использованием высоких технологий на всех этапах производства. Например, Канада занимает ведущее положение в разработке, производстве и упаковке продуктов, содержащих эссенциальные жирные кислоты (ЭЖК), которые изготавливаются из растительных и морских продуктов, включая льняное, бурачниковое, конопляное масло и жир морских животных.



Канадскую **пищевую промышленность** характеризуют новаторство и быстрая реакция на запросы потребителей. Многонациональность канадского общества дает уникальные преимущества нашим компаниям, производящим продукты питания. Благодаря этому фактору они могут эффективно действовать на зарубежных рынках, удовлетворяя вкусы потребителей в других странах, предлагая им широкий спектр выпускаемой продукции. Кроме того, отличающийся высокой степенью конкуренции рынок, образовавшийся в результате заключения Североамериканского соглашения о свободной торговле, способствовал развитию гибкой пищевой промышленности, чутко реагирующей на потребности клиентов и изменяющиеся условия на экспортных рынках.

Качество у истоков

Основа канадского качества – наша природа и наши люди, два самых ценных ресурса, которыми обладает Канада. Наши бескрайние просторы – богатый ресурс для процветающего сельского хозяйства, являющегося фундаментом пищевой отрасли, объем производства которой составляет 77, 6 млрд. долларов. Согласно имеющимся данным, Канада является лидером в области защиты природного ландшафта и сохранения качества почв и воды. Благодаря нашему холодному климату у сельскохозяйственных регионов страны есть естественная “передышка”, которая губит вредителей и способствует восстановлению почв. Для мониторинга и защиты здоровья наших морских и пресноводных ресурсов в Канаде реализуются Программа управления местообитаниями рыб и Национальная программа обеспечения здоровья водных животных..

По результатам независимых экономических исследований **Канада** является одним из **лидеров** в области подготовки специалистов с высшим и средним специальным образованием для пищевой промышленности, что способствует повышению эффективности работы отрасли. На всех этапах Канадской системы снабжения работают квалифицированные специалисты, обеспечивающие безопасность продуктов питания, качество и отличное обслуживание. Это – производители сырья, руководители наших перерабатывающих компаний а также ученые, работающие в отрасли. Кроме того, являясь страной, **построенной иммигрантами**, которую можно сравнить с миром в миниатюре, Канада в состоянии учитывать потребности и предпочтения потребителей в разных уголках земного шара.

Безопасность продуктов питания

Действующая в Канаде **система контроля** включает строгие стандарты, регулирующие производство продуктов питания и применяемые для мониторинга и недопущения ввоза на территорию Канады и распространения вредителей и болезней среди растений и животных и в полученных из них продуктах.

Канадское агентство продовольственной инспекции (CFIA), являющееся государственным органом, осуществляет сертификацию всех экспортируемых продовольственных и многих сельскохозяйственных товаров. CFIA контролирует соблюдение компаниями и фермерскими хозяйствами федеральных законов и правил путем регистрации и регулярных проверок предприятий по выпуску продуктов питания и боен. Действуют программы жесткого контроля, в рамках которых выпускаемая продукция тестируется, а содержание в продуктах остаточных примесей проверяется на соответствие международным стандартам. CFIA совместно с Министерством здравоохранения Канады, соответствующими ведомствами в провинциях и канадскими пищевыми компаниями использует системы реагирования на чрезвычайные ситуации в области безопасности продуктов питания. Для достижения максимальной безопасности





пищевых продуктов CFIA оказывает отрасли помощь по внедрению основанных на науке методик управления риском.

Государственным агентством, отвечающим за установление и поддержание канадских стандартов по качеству зерна и занимающимся сертификацией всех экспортируемых злаковых, масличных и бобовых, является Канадская комиссия по зерну (CGC). Система обеспечения качества зерна CGC сочетается с мониторингом поставляемой продукции на наличие микотоксинов, тяжелых металлов и грибков. Благодаря такой бдительности канадская зерновая продукция безопасна, соответствует строжайшим международным требованиям допустимому содержанию токсичных примесей, а ее качество последовательно удовлетворяет рыночные спецификации.

Культура новаторства

Наша отрасль опирается на **научно-исследовательскую инфраструктуру**, позволяющую внедрять новые методы и технологии во все области производства. Например, канадские селекционеры дали миру канолу. Ее используют для производства масла, спрос на которое растет, поскольку оно полезно для здоровья и может применяться в самых разных целях. Канадские ученые-пищевики выявляют новые соединения в продуктах питания, которые могут быть полезны для здоровья. Они помогают разрабатывать новые компоненты пищевых продуктов, такие, как овсяные и ячменные волокна, или бета-глюканы, которые могут использоваться в продуктах питания для снижения уровня содержания холестерина в крови.

Благодаря канадским инновациям разработаны передовые технологии хранения и упаковки свежих продуктов питания и перерабатывающие технологии, позволяющие удлинить сроки хранения продуктов. Примером может служить разработанная канадскими исследователями технология ферментации, позволяющая увеличить сроки хранения кимчи, одного из основных блюд корейской кухни, с одного месяца до одного года, причем это достигнуто без пастеризации и консервантов, и теперь кимчи можно употреблять в пищу в свежем виде и с сохранением вкусовых качеств практически круглый год, причём приготовление этого продукта по новой технологии позволило повысить и его безопасность.

Разработки наших ученых содействуют работе по постоянному совершенствованию методов кормления скота и управления фермерскими хозяйствами. Цель этих работ – предложить потребителям безопасные для здоровья, питательные и вкусные продукты, изготавливаемые с учетом требований охраны окружающей среды.

В заключение следует сказать о внедрении в Канаде **современных систем** мониторинга продуктов питания, с помощью которых потребители могут удостовериться в том, что продукты разрабатываются и изготавливаются в соответствии с указанной спецификацией.

Покупайте канадские продукты с их неповторимым вкусом

Познакомьтесь поближе с тем, что предлагает Канада: высококачественные и безопасные для здоровья продукты питания, способные удовлетворить вкусы потребителей в разных странах мира. С информацией о сельском хозяйстве Канады, о продукции и поставщиках можно ознакомиться на сайте Торговой службы Министерства сельского хозяйства и продовольствия Канады по адресу www.ats.agr.gc.ca.