

**Олон Улсын Сүүний Холбооны 27 дугаар конгресс
ба Дэлхийн сүүний салбарын Чуулга уулзалт
(2006 оны 10 дугаар сарын 20-23 ны өдрүүд)
Дэлхийн сүүний үйлдвэрлэл ба худалдаа:**

Сүү үйлдвэрлэл, худалдаа: худалдааны талаар баримтлах бодлого, Азийн орнуудын сүүний салбарын эдийн засгийн асуудал, худалдааны хэрэглээ, борлуулалт ба хөгжил

**Илтгэлийн сэдэв: “Монгол Улсын сүү үйлдвэрлэл, боловсруулалт,
хэрэглээ ба 2010 оны төлөв”**

Илтгэгчид:

Брайн Дагдилл, Сүүний төслийн Техникийн захирал, НҮБ-ын ХХААБ
С. Цэцгээ, Сүүний төслийн үндэсний захирал

Монгол Улсын Засгийн газар Япон Улсын Засгийн газар, Нэгдсэн Үндэстний Байгууллагын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллага:Хүнсний аюулгүй байдлын тусгай хөтөлбөрийн Сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах замаар Монгол Улсын сүүний үйлдвэрлэл, хангамжийг нэмэгдүүлэх” GCSP/Mon/001/JPN төсөл

Дотоод дах шуудангийн хаяг:

Хүнс, хөдөө аж ахуйн яам, Энхтайвны гудамж 16а

Засгийн газрын байр # 9, өрөө # 17

Улаанбаатар-210349, Монгол Улс

Утас/факс: + 976-11-462737

Гар утас: +976-99119740

Иридиум утас: +881621469613

E-mail хаяг: Brian.Dugdill@mongolia-dairy.mn; Brian.Dugdill@fao.org

www.mongolia-dairy.mn

Гадаад дахь шуудангийн хаяг:

C/o UNDP (GCSP/Mon/001/JPN), Ulaanbaatar, Mongolia

P.O. Box 1608, Grand Central Post Office, New York NY 10163-1608, USA

Хураангуй

Монголчууд малынхаа сүү, саалийг ашиглаж, цагаан идээг хоол хүнсэндээ хэрэглэж, сүүг дээдлэн хүндэтгэж ирсэн баялаг сайхан уламжлалтай. Монгол орны мал аж ахуйн салбар дотоодын нийт бүтээгдэхүүний 5/1-ийг эзэлж, саяхныг хүртэл нүүдэлчин соёл иргэншил зонхилж байсан орны ажлын байрны тал хувийг бүрдүүлдэг. Үүнээс гадна сүү, цагаан идээтэй холбоотой үйл ажиллагаа нь хүн амын хоол, тэжээлийн байдлыг сайжруулахаас гадна, ажлын байр бие болгох, орлого нэмэгдүүлэх мөн ядуурлыг, хоол тэжээлийн хомсдолыг 2015 он гэхэд 2 дахин бууруулах Мянганы хөгжлийн зорилтуудыг хэрэгжүүлэхэд чухал үүрэг гүйцэтгэнэ.

Социалист дэглэмийн үед Монгол орон сүү, цагаа идээнийхээ хэрэгцээг дотоодын үйлдвэрлэлээр бүрэн хангаж чаддаг байсан бол 1990-ээд онд зах зээлийн тогтолцоонд огцом шилжсэнээс сүүний салбар задарч, уналтад орж, 2002 он гэхэд хот, суурин газар худалдаалагдаж буй сүү, сүүн бүтээгдэхүүний ихэнх хувийг импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүн эзэлсэн. Сүүний салбарыг дэд бүтэц, ашиглаж буй техник технологи нь хуучирч хоцрогдсон, мэргэшсэн боловсон хүчин нь хомс гэж тодорхойлж байсан тул хэрэглэгчид дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд эргэлзэж эхэлсэн. Зүүн Азийн орнуудын адил Монголд хотжилт хурдацтайгаар явагдаж байгаа тул дотоодын үйлдвэрийн бүтээгдэхүүнүүд нь орчин үеийн зах зээлийн хүсэлт, хэрэгцээнд нийцсэн байх шаардлагатай байна. Гэсэн хэдий ч уламжлалт аргаар боловсруулсан баялаг нэр төрлийн сүү, цагаан идээ нь монголчуудын соёл, уламжлалын нэг хэсэг нь байж, хэзээд чухал байр суурь эзэлсээр байна.

Уг илтгэлд төслөөс Монгол орны сүүний салбарыг шинэчлэн сэргээн хөгжүүлэхэд хийгдэж буй ажил, оролдлогын тухай танилцуулсан. Энэ чиглэлд хийгдэж буй ажлыг төрийн болон хувийн хэвшлийн түнш, хамтран ажиллагсадтай хамтран, үнээнээс хэрэглэгч хүртэлх үйлдвэрлэлийн шат дамжлага бүрийн үйл ажиллагааг цогц байдлаар нь авч үзэх стратеги баримталж хэрэгжүүлж байна. Азийн орнуудын сүүний хэрэглээний стандарттай харьцуулбал Монголд жишсэн нэг хүнд 134 кг сүү ногдож байгаа нь харьцангуй өндөр үзүүлэлт боловч манай орны чанартай сүү үйлдвэрлэх бололцоо, давуу талтай харьцуулбал зах зээл нь бага. Монгол орон 2010 оны гэхэд дотоодын сүү, цагаан идээнийхээ үйлдвэрлэлээр ихэнх импортын бүтээгдэхүүнийг хязгаарлах төлөвлөгөөтэй байхаас гадна чанартай, боломжийн хэв маягийн бүтээгдэхүүнийг өсөж буй зах зээлтэй, сүүний гачигдалтай хөрш орнуудад экспортолж, өөрийн орны сүүний салбарыг өргөтөн хөгжүүлэх шаардлагатай байна.

2006 оны 09 дүгээр сар

1. ТАНИЛЦУУЛГА

Монгол Улс газар нутгийн хувьд Франц Улсаас гурав дахин уудам нутагтай орон. Урд зүг нь элсэн цөл, цөл-тал, тал гэсэн гурван үндсэн бүс нутагт хуваагддаг бөгөөд зарим газартаа 4000 метрийн өндөртэй уул хад сүндэрлэсэн байдгаараа онцлогтой. Далайд гарцгүй тул цаг уур нь эрс тэс, өвөлдөө тал нутагтаа -50 хэм, зундаа говийн бүсийн нутгаараа +40 хэм хүрж халаг. Улсын нийслэл Улаанбаатар хот нь дэлхийн бусад нийслэл хотуудаас хамгийн хүйтэн нь. Энэ онд монголчууд Их Монгол Улс байгуулагдсаны 800 жилийн ойгоо ёслол төгөлдөр тэмдэглэн өнгөрүүлж байна.

Монгол 30 гаруй сая малтай бөгөөд 2.4 сая хүн амын амьжиргаа, сайн сайхан амьдрах нь мал аж ахуй, түүний дотор сүүний аж ахуйгаас ихээхэн хамааралтай. Бэлчээрийн мал аж ахуй эрхэлж, таван хошуу малаа сааж, уламжлалт аргаар цагаан идээгээ хийж ирсэн нь хүн амын сүү, цагаан идээний хэрэгцээг хангах, орлого, ажлын байр нэмэгдүүлэхэд томоохон үүрэг гүйцэтгэдэг. Монгол орны мал аж ахуйн салбар дотоодын нийт бүтээгдэхүүний 5/1-ийг бүрдүүлж байдаг ба саяхныг хүртэл нүүдэлчин ард түмэн гэж тооцогдож байсан ард иргэдийн ажлын байрны тал хувийг бүрдүүлдэг. Түүнчлэн сүү нь монголчуудын хоол, хүнсний гол нэрийн бүтээгдэхүүнээс гадна ариун нандин идээний дээд хэмээн шүтэгддэг. Сүү, цагаан идээтэй холбогдолтой үйл ажиллагаа нь хүн амын хоол, тэжээлийн байдлыг сайжруулж, ажлын байр бие болгох, орлого нэмэгдүүлэх, өлсөглөн, ядуурлыг хоёр дахин бууруулах Мянганы Хөгжлийн Зорилтуудыг хэрэгжүүлэхэд чухал үүрэг гүйцэтгэдэг. Энэ нь ядуурлын доод түвшингээс доогуур амьдралтай 800.000 хүний тоог 400.000 хүртэл бууруулна гэсэн үг.

1990 онд Төрийн мэдлийн эзэмшлээс хувийн эзэмшилд шилжих огцом үед сүүний салбар задран, уналтад орж, 2002 он гэхэд хот, суурин газар худалдаалагдаж буй сүү, сүүн бүтээгдэхүүний ихэнх хувийг импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүн эзэлсэн байна.

Уг илтгэлд төслөөс Монгол орны сүүний салбарыг шинэчлэн сэргээн хөгжүүлэхэд хийгдэж буй ажил, оролдлогын тухай танилцуулсан. Энэ чиглэлд хийгдэж буй ажлыг төрийн болон хувийн хэвшлийн түнш, хамтран ажиллагсадтай хамтран, үнээнээс хэрэглэгч хүртэлх үйлдвэрлэлийн шат дамжлага бүрийн үйл ажиллагааг цогц байдлаар нь авч үзэх стратеги баримталж хэрэгжүүлж байна. Азийн орнуудын сүүний хэрэглээний стандарттай харьцуулбал Монголд жишсэн нэг хүнд 134 кг сүү ногдож байгаа нь харьцангуй өндөр үзүүлэлт боловч манай орны чанартай сүү үйлдвэрлэх бололцоо, давуу талтай харьцуулбал зах зээл нь бага. Монгол орон 2010 оны гэхэд дотоодын сүү, цагаан идээнийхээ үйлдвэрлэлээр ихэнх импортын бүтээгдэхүүнийг хязгаарлах төлөвлөгөөтэй байхаас гадна чанартай, боломжийн хэв маягийн бүтээгдэхүүнийг өсөж буй зах зээлтэй, сүүний гачигдалтай хөрш орнуудад экспортолж, өөрийн орны сүүний салбарыг өргөтөн хөгжүүлэх шаардлагатай байна.

2. СҮҮ ҮЙЛДВЭРЛЭЛ БА СҮҮНИЙ ХЭРЭГЛЭЭ

2.1 Бүтээн байгуулалт

Сүү нь монголчуудын хувьд ариун нандин идээний дээж гэж тооцогддог. Аян замд гарагсдын араас аян замдаа сайн яваарай хэмээн сүүн цацлаа өргөдөг сайхан уламжилтай ард түмэн. Гурил, будаа, мах, ногооны адил сүү, сүүн бүтээгдэхүүн нь стратегийн чухал ач холбогдолтой бүтээгдэхүүн. 1990 оноос өмнө 42 нэгдлийн механикжсан сүүний ферм дээр сүү үйлдвэрлэж, сүлжээт хөргөлтийн төвүүд рүү тээвэрлэн, нийслэл хотын төрийн өмчийн сүүний үйлдвэрт боловсруулдаг байсан нь саяхан. Хөдөө, орон нутгийн ард иргэд сүү, цагаан идээгээ уламжлалт аргаараа боловсруулан өвлийнхөө мах, сүүнийхээ хэрэгцээг хангадаг, хангасаар ч ирсэн. Хот, хөдөөний ард иргэд зундаа зусландаа, эсвэл сувилал, амралтын газарт өдөрт 10 литр сүүг айраг эсвэл хоормог хэлбэрээр хэргэлдэг. Айраг, хоормог нь амтат ундаанаас гадна өвөлдөө их хэмжээний мах, сүүн гаралтай бүтээгдэхүүн хэрэглэсэн хүний бие, организмыг цэвэршүүлж байдаг эрүүл мэндэд тустай хоол/хүнс юм. Монгол орны бүс нутаг бүр цагаан идээ боловсруулах давтагдашгүй онцлог аргатай бөгөөд нийт 500 гаруй нэр төрлийн цагаан идээ байдаг.

Социалист дэглэмийн үеэс 1990 он хүртэлх хугацаанд монголчууд дотоодынхоо сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийхээ хэрэгцээг бүрэн хангаад зогсохгүй цөцгийн тос, казеин экспортолдог улс орон байж. Харин зах зээлийн эдийн засагт шилжсэнээр тус орны газар тариалан, хүнсний салбар эрс уналтад орж, хөрөнгө оруулалтын үр ашгийн тогтолцоо задарч улмаар хүнсний аюулгүй байдал нүүрлэж, импортын бараа бүтээгдэхүүн нийлүүлт нэмэгдэх аюулын дохио болсон. Энэ шуурганд сүүний салбар, түүнийг дагаад бусад хүнсний салбарууд өртөж, нэгдлийн фермүүд тоногдож, байсан хэдэн малыг ажилчдад нь хувиарлан өгсөн. Эдгээр эрчимжсэн фермийн аж ахуйдаас нэг нь л бүтэн үлдэж, одоо хувийн эзэмшлийн болсон. Сүүний хөргөлтийн төвүүд бүгд хувь хүнд очиж тун удалгүй бүр мөсөн тоногдож эсвэл хэсэг хэсгээр нь зарж үрэгдүүлсэн. Улаанбаатар хотын цорын ганц сүүний үйлдвэр ч дампуурч, Төрийн өмчийн газар, улмаар ихэнх хувьцааг нь эзэмших хувиараа бизнес эрхлэгчдийн гарт орсон байна.

1990-ээд оны сүүлчээр Монгол Улс үр, тарианыхаа 4/3 гаруйг, сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийхээ 4/3-ийг импортоор оруулж ирж байсан бол 1998 онд Засгийн газар үр, тариа, төмс, ногооны салбарыг сэргээн хөгжүүлэх үүднээс “Ногоон хувьсгал” Үндэсний хөтөлбөрийг, 1999 онд сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх зорилготой “Цагаан хувьсгал” Үндэсний хөтөлбөрийг тус тус баталсан ч Цагаан хувьсгал хөтөлбөр нь санхүүгийн бэрхшээл, импортын үлэмж их хэмжээний хуурай сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хэмжээнд ялагдан хэрэгжилт нь мухардсан. Хуурай сүү импортлон, түүнийгээ сэргээн үйлдвэрлэл эрхэлдэг 2 сүүний үйлдвэр бий болсон.

Шинэ зуун гарахад 2 ч ширүүхэн зуд тохиож улмаар нийт малын 30% буюу 10-12 сая толгой мал хорогдсон гашуун түүхтэй. Хорогдсон малын ихэнх нь нэгдлийн фермийн аж ахуй задрах үед тарагдсан мал байсан. Сүү үйлдвэрлэл уналтад орж 2002 он гэхэд зах зээл импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээр дүүрсэн. Урьдны сүү цуглуулах, боловсруулах тогтолцоо устаж, хот суурин газрын хэрэглэгчид, тэр дундаа залуу хэрэглэгчид импортын, гоёмсог сав баглаатай, барууны хэв маягийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн хэдийнээ хэрэглэж заншжээ.

Монгол Улсын сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх зорилгоор 2003 онд Монгол Улсын Засгийн газар Япон Улсын Засгийн газар, НҮБ-ын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллагад дэмжлэг хүссэн хүсэлт тавьж улмаар 2004 оны сүүлээр Монгол Улс, Япон Улсын Засгийн газар, НҮБ-ын Хүнс, хөдөө аж ахуйн байгууллагын Сүүний төсөл хэрэгжиж эхэлсэн. Сүүний төслийн гол санхүүжилтийг (1.96 ам.доллар) Япон Улсын Засгийн газрын КР-2 хөтөлбөрийн Итгэлцлийн сангаас гаргаж, НҮБ-ын ХХААБ техникийн туслалцаа, дэмжлэг үзүүлэн хэрэгжиж байна. Төслийн зорилго *Монгол Улсын томоохон хот, суурин газрын хүн амыг чанартай сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээр тогтвортой хангаж, хүнсний аюулгүй байдлыг сайжруулахад* оршино. Төсөл 2004 оны 11 дүгээр сараас 2007 оны 04 дүгээр сар хүртэлх хугацаанд хэрэгжих ба хүнсний аюулгүй байдал, түүнээс олох ашиг орлого, ажлын байр нэмэгдүүлэх замаар ядуурлыг бууруулах үндэсний эдийн засгийн стратегийг дэмжин төвийн бүсийн аймгуудад үйл ажиллагаагаа эхлүүлэн ажиллаж байна. Төвийн бүсийн төвийн аймгууд нь сүү үйлдвэрлэлийн гол бүс нутаг бөгөөд Улаанбаатар, Дархан, Эрдэнэт, Багануур, Сүхбаатар зэрэг томоохон хот суурин газрын хүн амын төвлөрөл байдаг.

НҮБ-ын ХХААБ-аас үр ашигтай сүү үйлдвэрлэл эрхлэхэд зориулж зах зээлийн хэрэгцээнд нийцсэн аюулгүй, хэрэглэхэд хялбар, өртөг багатай техник технологи, тогтолцоог нэвтрүүлж байна. Үүний тулд сүү үйлдвэрлэл-боловсруулалт-борлуулалтын шат дамжлагын арга барилыг төрийн болон хувийн хэвшлийн сүүний салбарт оролцогсдтой хамтран нэвтрүүлж байна. Эмэгтэйчүүд мал сүргээ хариулах, ааруул, тос, айраг зэрэг уламжлалт сүү, цагаан идээгээ боловсруулахад ихээхэн оролцож байгаа нь сайшаалтай.

Үндэсний цөм сүрэг түргэн үржиж байна. Хамгийн сүүлийн үеийн судалгаагаар (2005 оны 12 дугаар сар) бод, бог малын тоо өсж байгаа нь сүүний үхрийн аж ахуйд оруулах хөрөнгө оруулалт нэмэгдсэн, ямааны ноос, ноолуурын үнэ өссөнтэй холбоотой. (Слайд 6). Өнгөрсөн 2005 онд нилээдгүй их гантай зун болж үр тариа үйлдвэрлэл, хураалт жилийн дундаж үзүүлэлтээс хоёр дахин буурсан ч 2006 оны хавар харьцангуй зөөлөн, бороо хур ихтэй байж сүүлийн арван жилд хураагаагүй их хэмжээний хадлан хураасан нь олзуурхуштай.

2.2 Сүү үйлдвэрлэл ба сүүний хэрэглээ

Сүү үйлдвэрлэл ба түүний хэрэглээг дараах хүчин зүйлсээр тодорхойлогддо. Үүнд: 1. боловсруулсан сүү, сүүн бүтээгдэхүүний зах зээл бага, 2. хот суурин газар, хөдөө орон нутгийн хэрэглэгчдийн хэрэглээний жишиг хэт ялгаатай, 3. сүүний чанар муу, 4. импортын бүтээгдэхүүнд хэт их итгэсэн байдал, 5. өвөл нь хүйтэн, хавар нь ширүүн эрс тэрс цаг уур, 6. 6 сая малаа саадаг тул сүүний асар их нөөц. Нийт газар нутгийн 22 хувийг хадлан бэлчээр эзэлдэг болохоор пестицид, эсвэл бусад төрлийн химийн бүтээгдэхүүн огт хэрэглэгддэггүй гэж хэлж болно. Иймд Монгол орон байгал экологийн хувьд мэдрэмжтэй эсвэл хил залгаа, сүүний гачигдалтай орнуудын зах зээлд чанартай сүү үйлдвэрлэн нийлүүлж болох давуу талтай. Сүүний салбар, фермийн аж ахуйн тогтолцооны талаархи тоо баримтыг 3, 11 дүгээр слайдаас харна уу.

2.2.1 Сүүний хэрэглээ

Монголд сүү үйлдвэрлэл 2002 оноос 12 хувиар өссөн ба жишсэн нэг хүний шингэн сүүний хэрэглээ 134 кг буюу Азийн орнуудын дундаж хэрэглээнээс 3 дахин, БНХАУ-ын хэрэглээнээс 15 дахин өндөр байна. (Слайд 9). Нүүдлийн аж ахуйгаас суурин аж ахуйд шилжсэн тул Монголд хотжилт хурдацтайгаар явагдаж байна. 1990 оноос хойш хот, суурин газрын хүн ам хоёр дахин буюу 1.5 сая болтлоо өсж, одоогийн байдлаар нийслэл хотод л гэхэд 1 сая хүн амьдарч байна. Нийт хүн амын 4/1 нь 14-өөс дээш насны хүмүүс байгаагаас тал нь 20-иос дээш насны залуус. Хот суурин газрын залуу хэрэглэгчид импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүн хэрэглэж өссөн ба жишсэн нэг хүнд 20 кг, хот суурин газрын нэг хүнд хоёр дахин илүү кг сүү, сүүн бүтээгдэхүүн ногдож байна. (Слайд 5)

Нийслэл хотын захуудын сүүний жижиглэнгийн худалдаа үндсээрээ өөрчлөгдөж байна. Импортын бүтээгдэхүүнээр лангуугаа дүүргэсэн супермаркетууд олширч, тэр дунд нь хадгалах хугацаа нь дуусах дөхсөн, эсвэл дууссан сүү, сүүн бүтээгдэхүүн ч байна. Ундаа, хүнсний үйлдвэрлэлээр тэргүүлдэг 2 компани Тетра Пак савалгаатай сүү, жимсний шүүсний үйлдвэрлэлд хүчээ сорьж эхэллээ. Эдгээр компаниуд импортоор оруулж ирсэн тослог ихтэй хуурай сүүг усаар найруулан савлаж, түүнийгээ шинэхэн сүү хэмээн худалдаалж байгаа нь харамсалтай. Өнөөгийн байдлаар ЕХ-ны экспортын хэмжээ багасаж 1 кг хуурай сүүний үнэ ойролцоогоор 130 төгрөг байна (11 ам. цент). Энэ нь монголын фермер/малчид зуныхаа сүүг борлуулж олдог орлогоос хэд дахин их мөнгө юм. Өсвөр насны залуус Тетра Пак савалгаатай Сибирь, Өмнөд Солонгосоос импортоор оруулж ирсэн эсвэл ус нэмж найруулсан сүүг хүнсэндээ хэрэглэсээр байгаа нь дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүний чанар, аюулгүй байдалд эргэлзэж байгааг батлаж байна. Саяхны тоо баримтаас үзэхэд хот суурин газрын хэрэглэгчид хөдөөний хэрэглэгчдээс ЮЮЮ.

Албан бус сүүний зах зээлээр голдуу хижээл насны хүмүүс үйлчлүүлдэг ч сүүний чанар нь муу байна. Албан бус сүүний зах зээл нь зөвхөн сүү, цагаан идээ борлуулдгаараа онцлог бус харин худалдаа эрхлэгчдийн ашиг орлогыг нэмэгдүүлж, тэр дундаа өрх толгойлсон ганц бие эмэгтэйчүүдийн амьдралын эх үүсвэр нь болж, ажлын байр бие болгодгоороо ач холбогдолтой юм.

2.2.2 Үйлдвэрлэл ба боловсруулалт

Нийт бүс нутгийн 22 % нь бэлчээр байж, 5-9 саруудад таван хошуу малаа сааж нийт 80 % сүү үйлдвэрлэдэг тул хангалттай хэмжээний сүү үйлдвэрлэн илүү гарсныг нь экспортлож байх бүрэн бололцоотой.

Онцлого нь гэвэл монголчууд гүүгээ зуны улиралд 2 цаг тутамд сааж, сүүгий нь эсэлдүүлж айраг гарган, ингэний сүүгээрээ хоормог хийж ундаалдаг. Мөн түүнчлэн сүү, таргаа нэрж нэрмэл архи гаргадаг. Эхний нэрэлтэд архины градус нь 40% хоёр дахь дээр нь 23%, гурав дах дээр нь 11% болдог байна.

Гол бэрхшээлүүд: 1. мал нь ашиг шим муутай, 2. үйлдвэрлэл улиралын чанартай, 3. тэжээлийн горим алдагддаг, 4. сүүгээ хэргэлэгчдэд хүргэх арга зам боловсронгуй биш. Саасан сүүний 3/1 ийг борлуулж чадалгүй алддаж байна. (40 кг нэг хүнд).

1990-ээд онд нэгдлийн аж ахуй уналтад орох үед цөөхөн тооны хувийн боловсруулах үйлдвэрүүд тогтож үлдсэн ч чанаргүй түүхий эд, хуучны тоног, төхөөрөмж, чанаргүй савалгаа, хөрөнгө оруулалтгүй, эргэлтийн хөрөнггүй зэрэг хүчин зүйлсд дарагдан дампуурсан. Зээлийн сарын хүү 2.5-3%, НӨТ-ийн 15%, супермаркетууд төлбөр тооцоогоо хийхгүй удаадаг зэрэг хүндрэлүүд нь дотоодын үйлдвэрлэгчдийн шаардлага хангахуйц бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж импортын бүтээгдэхүүнтэй өрсөлдөх чадварыг бууруулж байна.

3. СҮҮНИЙ САЛБАРЫГ СЭРГЭЭН ХӨГЖҮҮЛЭХ ЧИГЛЭЛД ХИЙГДСЭН ЗАРИМ АЖЛУУД

Сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэхэд чиглэгдсэн үйл ажиллагаа бүрийг Засгийн газраас хүнс, хөдөө аж ахуйн талаар баримтлаж байгаа бодлогтой уялдуулан хэрэгжүүлж, дараах шаардлагыг хангасан төвийн бүсийн аймгуудад хэрэгжүүлж байна. Үүнд: 1. хот, суурин газрын хэрэглэгчдийн төвлөрөл, 2. үхэр сүргийн тоо ихтэй, 3. газар тариалангийн бүс нутаг, малын тэжээлийн нөөцтэй. Цагаан хувьсгал Үндэсний хөтөлбөрийн эхний үе шат 1999-2004 он хүртэл хугацаанд хэрэгжсэн. Санхүүгийн бэрхшээл, хүний нөөц хомс байсан тул багахан ажил хийгдсэн. Гэтэл импортын бүтээгдэхүүний тоо өссөөр. 2004 оноос НҮБ-ын ХХААБ-ын Сүүний төсөл хэрэгжиж эхэлснээс хойш үнээнээс хэрэглэгч хүртэлх гинжин хэлхээг бүхэлд нь хамран, төрийн болон хувийн хэвшлийн салбарын түнш, хамтран ажиллагсдын дунд сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх зорилготой зөвлөгөө өгөх ажил 6 сарын турш үргэлжилсэн. Төслөөс хэрэгжүүлэх эхний шатны үйл ажиллагааны төлөвлөгөөг төслийн ажлын хөтөлбөрт тусган оруулсан бөгөөд өвөл нь хүйтэн, хавар нь ширүүн байдаг тул улирлын онцлогийг харгалзан үзэн боловсруулсан Төслийн стратеги Засгийн газрын мөрийн хөтөлбөрт тусгагдан орсон. Үнээнээс хэрэглэгч хүртлэх үйлдвэрлэлийн хэлхээг цогц байдлаар нь авч үзэх, оролцооны арга барилыг баримтлах, цаашид дэлгэрүүлэх загвар байгууламжуудыг туршиж дахин шинээр байгуулах стратеги баримтлан төслийг дараах үндсэн 3 хөтөлбөрөөр хэрэгжүүлж байна. Үүнд: 1. Сүү үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх хөтөлбөр, 2. Сүүний зах зээлийг нэмэгдүүлэх хөтөлбөр, 3. Сүүний сургалтын хөтөлбөр.

2005 оны 05 дугаар сард зохион байгуулагдсан Төслийн Анхдугаар уулзалтын үеэр төслийн стратеги болон 3 үндсэн хөтөлбөрийг эцсийн байдлаар танилцуулсан бөгөөд мөн сард болсон Сүүний үндэсний зөвлөлдөх хорооны анхдугаар хуралдаанаар батлуулсан. СҮЗХороог ХХАА-н сайдын 2005 оны 05 дугаар сарын 52 дугаар тушаалаар байгуулсан бөгөөд Хороо нь Төслийн хэрэгжилтийг чиглүүлэн, 1999 онд батлагдан хэрэгжиж эхэлсэн ч амжилтад хүрч чадаагүй “Цагаан хувьсгал” Үндэсний хөтөлбөрийн хэрэгжилтийг сэргээх зорилго тавин ажиллах үүрэг хүлээнэ. Хороо нь ХХААЯ-ны Төрийн нарийн бичгийн даргаар удирдуулах бөгөөд гишүүд нь олон нийтийн болон хувийн салбарын бүлэг хүмүүс болон хэрэглэгчдийн төлөөллөөс бүрдэнэ. Төслийн хүрээнд хийгдэж буй үйл ажиллагааг богино хугацаанд ард иргэдэд түгээх зорилгоор Төслийн бүсийн төвийн хэрэгжилтийн багийг дараах үндсэн чиглэлд бүрдүүлсэн: Төв-Улаанбаатар, Сэлэнгэ-Дархан, Орхон-Эрдэнэт. Үүнээс Төв-Сэлэнгийн чиглэлийн бүсийн төвийн уулзалтыг амжилттай зохион байгуулсан ч төсөв мөнгөний асуудлаас үүдэн Орхон-Эрдэнэтийн чиглэлийн бүсийн төвийн уулзалтыг зохион байгуулах боломж хараахан бүрдээгүй. Төслийн үндсэн 3 хөтөлбөрийн хэрэгжилт орчин үеийн дэвшилтэт техник, технологи, ноу-хауг зах зээлийн хэрэгцээнд нийцүүлэх рүү чиглэгдсэн бөгөөд дараах үндсэн зорилготой: 1. хэрэглэгчдийг дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн хэрэглэж байхад итгүүлэх, 2. сүү үйлдвэрлэгчдийг хэрэглэгчидтэй нь холбон өгч сүү үйлдвэрлэлийн явцад гарах алдагдлыг багасгах, 3. сайн чанарын дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлээр импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хязгаарлах.

Хувийн болон олон нийтийн салбарын түнш, хамтран ажиллагсадтай хамтран төслийн 3 үндсэн 3 хөтөлбөрийг үнээнээс хэрэглэгч хүртлэх үйлдвэрлэлийн хэлхээг цогц байдлаар нь авч үздэг, босоо удирдлагатай загвар байгууламжуудаар дамжуулан хэрэгжүүлж байна. Хувийн хэвшлийн түнш, хамтран ажиллагсад гэдэг нь 1. фермер/малчид, 2. үйлчилгээний салбарынхан, тэр дундаа зохиомол хээлтүүлгийн техникч нар, 3. сүү цуглуулагч нар, 4. сүү боловсруулагч нар, 5. сүүний худалдаа эрхлэгч нар. Төрийн байгууллагын түнш хамтран ажиллагсад: 1. ХХААЯ болон төвлөрсөн бус аймгуудын Хүнс, хөдөө аж ахуйн газрууд, 3. Хүнсний зохицуулалт, хяналтын газрууд, 4. МААЭШХ, 5. Боловсролын салбарын удирдлага, мэргэжилтнүүд, г.м

Сүүний загвар байгууламжууд: 1. сүү үйлдвэрлэгчдийн бүлэг, 2. сүүний хөргөлтийн төвүүд, 3. сүү цуглуулах цэгүүд, 4. сүү боловсруулах нэгжүүд ба 5. сүүний худалдааны төвүүд. Орчин үеийн техник технологи нэвтрүүлэн шинэ тоног төхөөрөмж дэлгэрүүлж, орчин үеийн, боловсролтой боловсон хүчин бэлтгэх замаар шинэчлэл, чанар, сургалт зэрэг үйл ажиллагаанд чиглэн ажиллаж байна. НҮБ-ын ХХААБ-ын Сүүний төсөл нь түнш, хамтран ажиллагсадтай хамт орчин үеийн ноу-хау, зайлшгүй шаардагдах тоног төхөөрөмж

нэвтрүүлэн, хөрөнгө оруулалтын эрсдэлийг хуваах хэлбэрээр ажиллаж байна. (~350.000 ам. доллар). Одоогийн байдлаар түнш, хамтран ажиллагсад маань тоног төхөөрөмж худалдан авах, барилга засварын ажилд нийт 800.000 ам. доллар зарцуулаад байна.

Стратегийн хувьд ач холбогдолтой сүү цуглуулах, боловсруулах чадавхыг сэргээн хөгжүүлэх үүднээс Яаралтай авах арга хэмжээг хэрэгжүүлж Улаанбаатар хотын Сүү ХК-ний ариутгасан сүү боловсруулах, хуурай сүү үйлдвэрлэх үйлдвэр, Сэлэнгэ аймгийн Сүхбаатар хотын бага оврын хуурай сүү үйлдвэрлэх цехэд нэн даруй шаардлагатай байгаа сэлбэг хэрэгслийг нийлүүлэн 2005 оны сүү үйлдвэрлэлийн хэвийн үйл ажиллагааг хангахад нь дэмжлэг үзүүлэв.

3.1 Сүү үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх хөтөлбөр

Хөтөлбөрийн зорилго нь үр ашигтай арга, технологиор үхрийн аж ахуй эрхлэн чанартай сүү үйлдвэрлэж, орлогоо нэмэгдүүлэхээс гадна орон нутгийн бэлчээр ашиглалтыг сайжруулахад оршино. Хөтөлбөрийн үндсэн бүрэлдэхүүн хэсгүүд: 1. сүү үйлдвэрлэгчдийн бүлэг/байгууллага байгуулах; 2. сүүний үхрийн үйлчилгээний төв ажиллуулах; 3. сүүний үхрийн үржил, удмын санг сайжруулах схемийг эхлүүлэх.

Төслийн хүрээнд 3 сүү үйлдвэрлэгчдийн загвар бүлэг/байгууллагыг ажилд нь оруулах төлөвлөгөөтэй. 2006 онд 38 гишүүнтэй Сүү үйлдвэрлэгчдийн 2 хоршоо албан ёсоор бүртгүүлэн гэрчилгээ авч нэгдсэн байдлаар сүү цуглуулах, тээвэрлэх зэрэг ажлыг эрхэлж байна. 3 дэх бүлгийн загварыг 250-д малчдыг нэгтгэсэн байдлаар зохион байгуулж байна. Эдгээр 3 загвар нь сүү үйлдвэрлэлийн ялгаатай тогтолцоог төлөөлж байна. Жишээ нь: Сэлэнгэ аймгийн “Номгон сүү” хоршооны гишүүд хагас суурин мал аж ахуй/газар тариалангийн хосолмол аж ахуй, Мандал сумын “Сүүн санаа” хоршоо нь төрөлжсөн сүүний аж ахуй, Төв аймгийн Мөнгөнморьт сумын гишүүд нь багийн зохион байгуулалттай, бэлчээрийн аж ахуйг тушиж сүү үйлдвэрлэлийг явуулж байна. Эдгээр бүлэг/байгууллага нь дараахь асуудлыг голлон ажилладаг. Үүнд: 1. чанартай сүүг хэрхэн үйлдвэрлэх вэ. 2. сүүний үхрийн ашиг шимийг нэмэгдүүлэх. 3. чанартай сүү үйлдвэрлэж сүүний үнэлэмжийг нэмэгдүүлэхэд хамтран ажиллахын ач холбогдол, давуу талыг бусдад таниулан, үлгэр жишээ үзүүлэх. 2006 оны байдлаар сүү үйлдвэрлэлийн чиглэлээр Монголд эдгээр 3 байгууллага л ажиллаж байна.

Сүү үйлдвэрлэгчдийн байгууллага бүрийн дэргэд хувийн малын эмчийн удирдлага доор гишүүддээ мал эмнэлэг, үржлийн үйлчилгээг үзүүлж, чанартай сүү үйлдвэрлэлийн талаар зөвлөлгөө өгч байх үүрэгтэй Сүүний үхрийн үйлчилгээний 3 төвийг байгуулав. Цаашид тус төвүүд фермийн аж ахуйн менежмент, малын тэжээлийн талаар мөн зөвлөлгөө өгөх үйлчилгээ нэмэгдэх болно.

2003 оноос хойш Улаанбаатар хотоос 150 км-ын хүрээнд хагас эрчимжсэн сүүний үхрийн фермийн тоо 2006 оны 08 дугаар сарын байдлаар 3 дахин буюу 197 хүртэл нэмэгдсэн байна.

Үйлдвэрлэсэн сүүгээ зориулалтын бидон саванд тээвэрлэж сүүнийхээ чанар, ариун цэврийг нэмэгдүүлэхэд нь дэмжлэг үзүүлэх зорилгоор Сүүний төслийн хүрээнд импортоор оруулж ирсэн 20 литрийн бидоныг 50%-ийн хөнгөлөлттэй үнээр нийлүүлж хуримтлалыг Сүүний үндэсний зөвлөлдөх хорооны Сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх санд төвлөрүүлж байна. Энэхүү сангийн хөрөнгөийг цаашид дотоодод үйлдвэрлэх боломжгүй сүүний салбарт ашиглах эд материал төхөөрөмжийг гадаадаас худалдан авахад ашиглана. Фермер/малчдыг чанартай сүү үйлдвэрлэхэд нь хөшүүрэг болгон сүүний чанартай уялдсан төлбөрийн загварыг шат дарааллан хэрэгжүүлнэ.

Сүүний үхрийн үржил, удмын санг сайжруулах схем дараахь үндсэн зорилготой. Үүнд: (1) Монгол орны нөхцөл, байдалд дасан зохицох чадвартай, арвин ашиг шимт үхэр өсгөх; (2) өвөлдөө сүүний нийлүүлэлт буурч, үнэ нь нэмэгддэг тул өвлийн сүү үйлдвэрлэлийг дэмжих; (3) эр бярууг махны чиглэлээр өсгөн бойжуулах болон зохиомол хээлтүүлэг хийх боломжгүй алслагдсан бүс нутагт сайжруулагчаар ашиглах. Схем нь дараах бүрэлдэхүүн хэсгүүдтэй. Үүнд: (1) малыг эзэмгжүүлэх (2) мах, сүүний хосолмол чиглэлийн, ашиг шимийг нь туршсан импортын гүн хөлдөөсөн бухын үрээр зохиомол хээлтүүлэг хийх (3) үхрийн ашиг шимийн бүртгэлийн схемийг хэрэгжүүлэх (4) мах, сүүний хосолмол чиглэлийн үхрийн генийн чадавхыг нэмэгдүүлэх зорилгоор мэдээллийн санд бүртгэгдсэн мэдээлэлд дүншинжилгээ хийх. Сүүний үхрийн үжил, удмын санг сайжруулах схемийг урт хугацаанд,

тогтвортой хэрэгжүүлэх нөхцлийг бүрдүүлж байгаа ба зохиомол хээлтүүлгийг төлбөртэй явуулж байгаа ба бүртгэлийн бүрэлдэхүүн хэсгийн зардлыг хуваалцах зарчмаар гаргаж байна.

Схемд 2500 үнээ, тэдгээрийн төл малыг хамруулах төлөвлөгөөтэй байгаа ба бусад төслийн хэрэгжиж байгаа бүс нутгийн мал сүрэг ч орж байгаа. Одоогоор схемд 56 ферм, аж ахуй нэгжийн 800 гаруй үхэр хамрагдаад байна. Малын удмын сангийн үндэсний төв нь уг схемийг сүүний үхрийн үйлчилгээний төвийн ажилтан, хувийн малын эмч, зохиомол хээлтүүлгийн техникч нараар дамжуулан гүйцэтгэж, хэрэгжилтийн явцад хяналт тавин ажилладаг бөгөөд сар бүр бүртгэлд хамрагдсан үнээний сүүний дээжийг цуглуулан МААЭШХ-ийн Сүүний төслийн шугамаар тохижуулсан сүүний лабораторид шинжлүүлэн дүнг мэдээллийн санд оруулж байна. Малын генны дүн шинжилгээ хийхэд хангалттай мэдээлэл цуглуулсаны дараа малчид, фермерүүдэд эргэн очих мэдээллийг боловсруулж өгнө. Үржлийн энэхүү схем нь Малын чанарыг сайжруулах талаар 2006 оны Засгийн газрын тогтоол, шийдвэр болон ХХААЯ-аас хэрэгжүүлж буй өндөр ашиг шимтэй үхэр гадаадаас оруулж ирэх үйл ажиллагаатай нягт уялдаатай хэрэгжиж байна.

3.2 Сүүний зах зээлийг нэмэгдүүлэх хөтөлбөр

Хөтөлбөрийн зорилго нь хот, суурин газрын хүн амыг, аюулгүй, хүртээмжтэй, чанартай сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээр тогтвортой хангахад оршино. Сүүний төслийн үйл ажиллагаа ч үүн дээр чиглэгдэж байгаа. Уг хөтөлбөрийг үнээний түүхий сүүг малчид, фермерүүдээс өдөр тутам худалдан авч үйлдвэрлэл явуулж буй сүү боловсруулах чиглэлийн 7 компанитай хамтран хэрэгжүүлж байна. Хоногт 2 тонн хүртэлх сүү хүлээх авах чадалтай 4, 2-10 тонны-3, 10 тонноос дээш хүчин чадалтай нэг том үйлдвэр тус тус ажиллаж байна. Эдгээрээс хамгийн томд тооцогдох Улаанбаатар хотын “Сүү” ХК-ийг 2006 оноос менежментийн хувьчлалаар гол хувьцаа эзэмшигч хувьчлан үйлдвэрлэлийг эрхлэн явуулж байна. Сүүний хөргөлтийн 2 төв, сүү боловсруулах 3 цех, сүүний худалдааны төв зэрэг 6 загвар байгууламжуудыг ашиглалтанд оруулав. Зах зээлийн нөхцөл байдалд тохирсон орчин үеийн сүү бэлтгэлийн болон боловсруулах дэд бүтцийн загварыг нэвтрүүлж үнээнээс хэрэглэгч хүртэлх үйлдвэрлэлийн шат дамжлага бүрийг хамарсан нийт 11 загвар байгууламжийг төсөл хэрэгжиж байгаа бүс нутагт шинээр ажиллуулав.

Сүү боловсруулах 3 дэх нэгжийг Улаанбаатар хотын Монсүү ХХК-ийг түшиглэн байгуулж Монголд анх удаа Гоуда, Чеддар төрлийн хатуу бяслаг болон хайлмал бяслаг үйлдвэрлэх цехийг ашиглалтанд оруулав. Монгол орон болон Азийн бусад орнуудад хайлмал бяслагны зах зээл нэмэгдэж байгаа ч сүүлийн үед Европ төрлийн хатуу бяслагийг сонирхох болов. Хайлмал бяслагны хувьд бусад бяслагнаас илүү хугацаанд хадгалах давуу талтай тул 2 төрлийн буюу *зүсмэл хайлмал бяслагийг* хиамны олгоонд савлан түргэн хоолны газруудад, *түрхлэг бяслагийг* жижиглэн савлаж шууд худалдаанд гаргахаар туршиж үйлдвэрлэв. Зуны илүүдэл сүүгээр хатуу төрлийн бяслаг үйлдвэрлэн зарим хэсгийг нь хайлмал бяслаг хийхэд ашиглан бүтэн жилийн жигд борлуулалтыг хангана. Хайлмал бяслагны жорд сарлагийн сүүгээр хийсэн бяслаг, аарц, ээдэм зэрэг уурагт төрлийн уламжлалт идээг мөн оруулсан. Туршиж үйлдвэрлэсэн эдгээр бяслаг нь удаан хугацаанд хадгалагдахаас гадна тээвэрлэхэд тохиромжтой, Монгол орны хувьд өвөрмөц бүтээгдэхүүн болж байна. Бяслагны загвар цех хоногт 1 хүртэл тонн сүүнээс 100 кг хатуу бяслаг, 250 кг хайлмал бяслаг үйлдвэрлэх хүчин чадалтай бөгөөд цехийн багцад 600 литрийн багтаамжтай дотоодод үйлдвэрлэсэн бяслагны танк хэрэгслийн хамт, бяслаг бойжуулах болон хадгалах өрөө (20 тонны 2 чингэлгийг ашигласан), уур үүсгэгч, бяцлагч машин, хайлмал бяслагны тогоо, хайлмал бяслаг савлах төхөөрөмж, Лактоскан болон бүтээгдэхүүний чанар шалгах багаж хэрэгсэл, мэргэжлийн сургалт зэрэг багтаж байна. Тоног, төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн нийт өртөг 30.000 ам. доллар бол ижил төрлийн цехийг барууны зах зээлээс оруулж ирэхэд 120.000-д ам. доллар байдаг.

Тус хөтөлбөрийн зорилго нь хот, суурин газрын хүн амыг, аюулгүй, хүртээмжтэй, чанартай сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээр тогтвортой хангах явдал. Уг хөтөлбөрийг хэрэгжүүлэх зорилготойгоор эх орны сүүгээр үйлдвэрлэлээ явуулдаг дотоодын үндсэн 7 сүүний үйлдвэртэй хамтран ажиллаж байна. Эдгээр үйлдвэрүүдийн өдрийн сүү болосвруулах хүчин чадал: 1) 4 үйлдвэр - 2 тонн, 2) 3 үйлдвэр - 2-10 тонн, 3) Сүү ХК - 10 тонноос илүү.

Сүү цуглуулах, боловсруулах загвар байгууламжийг ашиглалтад оруулсан. Үүнд; 1.сүүний хөргөлтийн төвүүд, 2. сүү боловсруулах нэгжүүд, 3. сүүний худалдааны төвүүд. Хуучны сүү цуглуулах, боловсруулах дэд бүтцийг шинэчилж, орчин үеийн технологи, тоног төхөөрөмж нэвтрүүлсэн. Одоогийн байдлаар хот, хөдөөд үнээнээс хэрэглэгч хүртлэх үйлдвэрлэлийн гинжин хэлхээний шат дамжлаг бүрийг хамарсан нийт 11 загвар нэгжийг ашиглалтад оруулсан.

3.2.1 Сүү цуглуулах, боловсруулах арга, ажиллагаа

Сэлэнгэ аймгийн төв Сүхбаатар хот, Төв аймгийн Мөнгөнморьт сумын ойролцоо бүс нутагт 5 газарт сүү цуглуулах багцыг хэрэгжүүлэв. Сүү цуглуулах багцад 3 тонны даацтай ачааны автомашин, ариун цэврийн шаардлага хангасан сүүний зориулалтын 42 ширхэг 40 литрийн бидон, сав суулга, бидон угаах зориулалт бүхий шүршүүр, түүхий сүүний хадгалалтын хугацааг уртасгах зориулалттай Лактопероксидаз ферментийг идэвхжүүлэгч бэлдмэл¹, сүүний шинжилгээний анхан шатны багаж хэрэгсэл, зохих мэргэжлийн сургалт зэрэг багтаж байна. Эдгээр сүү цуглуулах багцын нийт өртөг нь 7500-8000 ам. Доллар болж байна.

Дуусаагүй барилга болон хуучин хөргөлтийн төвийн барилгыг засварлаж сүүний хөргөлтийн 2 загвар төвийг ашиглалтанд оруулав. Нэг хөргөлтийн төв нь Сэлэнгэ аймгийн Мандал суманд байрладаг ба хоногт 20.000 литр сүү хүлээн авч хөргөх хүчин чадалтай, нөгөө нь нийслэлийн Сонгинохайрхан дүүргийн Жаргалант тосгонд байрладаг ба хоногт 10.000 литр сүү хүлээн авч хөргөх хүчин чадалтай. Эдгээр 2 төвүүдээр дамжсан сүүг Улаанбаатар хотын 2 том боловсруулах үйлдвэрүүд хүлээн авч үйлдвэрлэл явуулж байна. Загвар хөргөлтийн төвийн багцад сүү хүлээн авах шугам сүүний хэмжүүрийн хамт, гүний худагтай (усны температур зундаа 10⁰C-ээс доош) холбосон ялтсан хөргүүр, 5 тонны хөргөлтийн танк- нэг ш ба дээш тооны, сав суулга угаах угаалгын хэсэг, ус халаагч, бидон угаах зориулалт бүхий шүршүүрийн хамт, сүүнд хурдавчилсан аргаар шинжилгээ хийх Лактоскан багаж бусад сүүний лабораторийн үндсэн багаж хэрэгсэл төхөөрөмжийн хамт, зохих мэргэжлийн сургалт зэрэг багтаж байна. Эдгээр сүүний хөргөлтийн төвийн багцын нийт өртөг нь 20000-30000 ам. доллар болж байна. Түүнчлэн БНХАУ-аас оруулж ирсэн 2 тонны сүү хадгалах танкийг дотоодоос худалдаж авсан ачааны автомашин дээр суурилуулж ашиглаж байгаа нь (өртөг 8000 ам.доллар) импортын 100.000-аад ам. долларын өртөг өндөртэй сүү тээвэрлэх машинаас 10 дахин бага байна.

3 сүү боловсруулах загвар нэгж байгуулснаас 2-ыг нь шинээр Дархан Уул аймгийн “Дархан хүнс” ХК болон Багануур дүүргийн Мөнхийн сүү ХХК дээр хоногт 2 хүртэл тонн сүү савлаж ариутгасан шууд хэрэглэх ундны сүү, амтлаг сүү, тараг, зөөхий, аарц, амтлаг тараг үйлдвэрлэх цехийг шинээр суурилуулж ашиглатанд өгөв. Энэхүү сүү боловсруулах загвар нэгжийн багцад сүү хүлээн авах хэсэг сав суулга угаах ванн, шүршүүрийн хамт, сүү савлах гар болон автомат ажиллагаатай савлах төхөөрөмж, савласан сүүг ариутган хөргөх тогооны иж бүрдэл, сүүний сепаратор, тос цохигч, хөргөлтийн камер, сүүнд хурдавчилсан аргаар шинжилгээ хийх Лактоскан багаж бусад сүүний лабораторийн үндсэн багаж хэрэгсэл төхөөрөмжийн хамт, зохих мэргэжлийн сургалт зэрэг багтаж байна. Нийт хөрөнгө оруулалтын өртөг 20.000-40.000 ам. доллар.

Сүү боловсруулах 3 дэх нэгжийг Улаанбаатар хотын Монсүү ХХК-ийг түшиглэн байгуулж Монголд анх удаа Гоуда, Чеддар төрлийн хатуу бяслаг болон хайлмал бяслаг үйлдвэрлэх цехийг ашиглалтанд оруулав. Монгол орон болон Азийн бусад орнуудад хайлмал бяслагны зах зээл нэмэгдэж байгаа ч сүүлийн үед Европ төрлийн хатуу бяслагийг сонирхох болов. Хайлмал бяслагны хувьд бусад бяслагнаас илүү хугацаанд хадгалах давуу талтай тул 2 төрлийн буюу *зүсмэл хайлмал бяслагийг* хиамны олгоонд савлан түргэн хоолны газруудад, *түрхлэг бяслагийг* жижиглэн савлаж шууд худалдаанд гаргахаар туршиж үйлдвэрлэв. Зуны илүүдэл сүүгээр хатуу төрлийн бяслаг үйлдвэрлэн зарим хэсгийг нь хайлмал бяслаг хийхэд ашиглан бүтэн жилийн жигд борлуулалтыг хангана. Хайлмал бяслагны жорд сарлагийн сүүгээр хийсэн бяслаг, аарц, ээдэм зэрэг уурагт төрлийн уламжлалт идээг мөн оруулсан. Туршиж үйлдвэрлэсэн эдгээр бяслаг нь удаан хугацаанд хадгалагдахаас гадна тээвэрлэхэд тохиромжтой, Монгол орны хувьд өвөрмөц бүтээгдэхүүн болж байна. Бяслагны загвар цех хоногт 1 хүртэл тонн сүүнээс 100 кг хатуу бяслаг, 250 кг хайлмал бяслаг үйлдвэрлэх хүчин чадалтай бөгөөд цехийн багцад 600 литрийн багтаамжтай дотоодод үйлдвэрлэсэн бяслагны танк хэрэгслийн хамт, бяслаг

бойжуулах болон хадгалах өрөө (20 тонны 2 чингэлгийг ашигласан), уур үүсгэгч, бяцлагч машин, хайлмал бяслагны тогоо, хайлмал бяслаг савлах төхөөрөмж, Лактоскан болон бүтээгдэхүүний чанар шалгах багаж хэрэгсэл, мэргэжлийн сургалт зэрэг багтаж байна. Тоног, төхөөрөмж, багаж хэрэгсэлийн нийт өртөг 30.000 ам. доллар бол ижил төрлийн цехийг барууны зах зээлээс оруулж ирэхэд 120.000-д ам. доллар байдаг.

Сүүний тоног төхөөрөмж, хэрэгсэл, савлагааны материалыг сонгохдоо дараахь үндсэн шалгуурыг баримталсан. Үүнд: (1) аюулгүй, үр ашигтай байх (2) ариун цэврийн шаардлага хангасан, удаан эдэлгээтэй байх (3) хямд, олдоцтой байх г.м. Импортын тоног төхөөрөмж, материал, хэрэгслийг дотоодын зуучлагч компаниар дамжуулан худалдан авсан нь цаашдын тогтвортой нийлүүлэлт болон ямар нэгэн эвдрэл, гэмтэл гарсан тохиолдолд засвар үйлчилгээг түргэн шуурхай хийлгэх зэрэг нөхцлийг харгалзан үзсэнтэй холбоотой. Зарим төхөөрөмж, хэрэгслийг, тухайлбал: хөргөлтийн танк, ариутгаж, хөргөх тогоо, бяслагны тогоо, шахуургын хамт дотооддоо үйлдвэрлэхэд төслийн зүгээс анхаарч ирсэн. Одоогоор боловсруулах үйлдвэрүүд 1.500 гаруй сүү үйлдвэрлэгч, айл өрх, аж ахуйгаас сүүгээ бэлтгэн цуглуулж 2006 онд үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан сүүний хэмжээг 15 сая литр буюу 2003 оны суурь оноос 5 дахин нэмэгдүүлэх зорилготой ажиллаж байна.

3.2.2 Зах зээл

Үнээнээс хэрэглэгч хүртэлх үйлдвэрлэлийн шат дамжлагын эцсийн дамжлага болох Сүүний худалдааны төвийн нээлтийн үйл ажиллагаа 2006 оны 09 дүгээр сард болов. Эх орны сүүгээр үйлдвэрлэл явуулдаг 5 гол сүү боловсруулах үйлдвэрүүд Монголын хүнсчдийн холбооны Сүү үйлдвэрлэлийн тогтвортой хөгжлийн зөвлөлийн хүрээнд нэгдэн зах зээлд хамтран ажиллахаар болов. Тус төв ажилласнаар хямд үнэтэй, дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг нэг дороос худалдан авах, дэлгүүр, супермаркетыг дүүргэсэн импортын бүтээгдэхүүнээс ялгах, борлуулалтын түргэн хүнд сурталгүй эргэлттэй болох зэрэг хэрэглэгч, үйлдвэрлэгчдэд чиглэсэн нааштай орчныг бүрдүүлж өгөв.

Ихэнх монголчууд сүүтэй цайгаа литрийн түүхий сүүгээр сүүлэх хүсэлтэй байдаг тул тус худалдааны төв дээр дээр дурьдагдсан сүү үйлдвэрлэгчдийн загвар хоршооны гишүүдийн үйлдвэрлэсэн түүхий сүүгээ литрээр нь худалдаалж байна. Сүүтэй цайнд хийсэн сүүг гэрт ч тэр үйлчилгээний газарт ч тэр зайлшгүй буцалгадаг тул эрүүл мэндэд аюулгүй. Нийслэлийн мэргэжлийн хяналтын газраас түүхий сүү худалдаалах зөвшөөрлийг авсан тул ариун цэвэр, чанарын шаардлагыг хангасан байна. Мөн худалдааны төв нь хотын хэрэглэгчдийн хүсэж буй шаардлагыг хангах үүднээс мэргэжлийн хяналтын газраас баталгаажуулсан сүүний чанарын хяналтын лабораторитай. Сүүний төслөөс тус лабораторид сүүнд шуурхай шинжилгээ хийх Лактоскан шинжилгээний аппарат нийлүүлж дэмжлэг үзүүлсэн.

Үүнээс гадна саяхан батлагдсан Сургуулийн хүүхдийн үдийн цай хөтөлбөрийн хүрээнд дээр дурьдсан 5 сүүний үйлдвэрүүд өөрсдийн нэрийн бүтээгдэхүүнээ ерөнхий боловсролын сургуулийн 80 %-д нийлүүлж байна. Ж нь Улаанбаатар хотод гэхэд 75 сургуулийн 32.000 сурагч байгалийн гаралтай, цэвэр бүтээгдэхүүн хэмээгддэг чанартай, тэжээллэг, эрүүл мэндэд тустай сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээр хангагдаж байна. Мөн Дархан Хүнс ХК, Сүхбаатар хотын боловсруулах нэгжүүд ч энэ хөтөлбөрт хувь нэмрээ оруулан ажиллаж байна. Засгийн газар зөвхөн эх орны сүүгээр үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүн нийлүүлж байх шаардлага тавьсан бөгөөд 2007 онд 110.00 хүүхдийг хамруулах төлөвлөгөөтэй байна. Тус хөтөлбөрийн хүрээнд төрөл бүрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг өдөр бүр нийлүүлдэг тул бэлэн мөнгөний урсгал нэмэгдэж сүүний үйлдвэрүүдийн ашиг орлого ч тэр хирээрээ нэмэгдэж байна. Энэ хөтөлбөр хэрэгжснээр эх орныхоо сүү, цагаан идээг хэрэглэх ирээдүйн хэрэглэгчдийн тоог бүрдүүлж байна.

Нэгэнт чанарыг эрхмэлдэг сүүний загвар байгууламжууд байгуулагдан ажиллаж байгаа тул МХХ-ны дэргэдэх Сүү үйлдвэрлэлийн тогтвортой зөвлөлөөр дамжуулан дотоодын сүү, цагаан идээний хэрэглээ, зах зээлийг дэлгэрүүлэн нэмэгдүүлэх кампанит ажлыг 2006 оны 09 дүгээр сараас эхлүүлээд байна. Кампанит ажлын зорилго 1. дотоодын үйлдвэрийн сүү, цагаан идээг байнга хэрэглэж байхын давуу талыг хэрэглэгчдэд таниулах, 2. Сургуулийн хүүхдийн үдийн цайнд эх орны үйлдвэрийн сүү, цагаан идээ нийлүүлэн дэмжих, 3. монголын фермер/малчдын сүү борлуулалтаас олох ашиг орлогыг нэмэгдүүлэх үүднээс импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг халах. Кампанит ажлын хүрээнд монголын сүү, цагаан

идээг импортын бүтээгдэхүүнээс ялгаж байх нэгдсэн лого, Эх-орны сүү, эрүүл хүнс, амьдралын баталгаа гэсэн уриа, телевиз, радиогийг сурталчилгаа, хэвлэлийн бага хурал, сонингийн сурталчилгаа, ярилцлага, сургуулийн хүүхдийн үдийн цай хөтөлбөрийн агуулагтай нийцсэн сурталчилгааны самбар, сүүний худалдааны нээлт зэрэг ажлууд багтана.

3.3 Сүүний сургалтын хөтөлбөр

Хөтөлбөрийн зорилго үр ашигтай үйлдвэрлэл эрхэлж, хүнсний аюулгүй байдлыг хангах дотоодын чадавхыг бүрдүүлэх. Сүүний салбарт оролцогсдод зориулсан сүүний мэргэжлийн сургалт гэсэн ойлголт байхгүй байсан тул эхний байдлаар сүүний сургалт явуулах нөхцөл, боломжийг бүрдүүлэх асуудал байсан. Иймд 2005 оны сүүлээр Хүнсний технологийн коллежийн дэргэд Сүүний сургалтын төвийг байгуулсан. Тус төвд сүүний салбарт оролцогсдод зориулж үнээнээс хэрэглэгч хүртлэхи үйлдвэрлэлийн хэлхээний шат дамжлага бүрийг хамарсан сэдэв бүхий мэргэжлийн сургалт явуулдаг бөгөөд орчин үеийн тохижилттой хичээлийн танхим, аудио, видео тоног, төхөөрөмж, сүү, сүүн бүтээгдэхүүн боловсруулах хагас арилжааны сүүний загвар цех, чанарын хяналтын иж бүрдэл зэргээр тоноглогдсон. Тус төвийг коллежийн оюутнуудад дадлагын хичээл орох хэлбэрээр ашигладаг ба өнөөг хүртэл 800 гаруй сүүний салбарт оролцогсод мэргэжлийн хичээлд хамрагдаад байгаа ба хөдөө, орон нутагт газар дээрх, орон нутгийн сургалт явуулж, анхны төлбөртэй сургалтаа зохион байгуулаад байна.

4. СУРЧ АВСАН МЭДЛЭГ, ТУРШЛАГА БА 2010 ОНЫ ТӨЛӨВ (28-34 дүгээр слайд)

Хот, суурин газрын ихэнх хүн ам суурьшсан, сүүний үхрийн тоо толгой харьцангуй их байдаг төвийн бүсийн аймгуудад нийт 18 загвар байгууламжийг байгуулж, ашиглалтад оруулаад байна. Хувийн хэвшлийн хамтран ажиллагсад нийт 800.000 ам.долларын хөрөнгө оруулалт хийгээд байна. Мөн төсөлд хамрагдаагүй, дотоод гадаадын хөрөнгө оруулалттай хэвшлүүд сүү үйлдвэрлэл, цуглуулалт, боловсруулалт, борлуулалтын ажилд хүчээ сорин, хөрөнгө оруулалт хийж эхэллээ. Монголын сүүний салбарыг сэргээн хөгжүүлэх ажилд 2 жил зарцуулан ажиллахад урьдчилсан байдлаар дараах ололт, амжилтууд тодорч байна. Үүнд:

- Зам харилцаа, үнээнээс хэрэглэгч хүртэл сүү нийлүүлэх дэд бүтэц хязгаарлагдмал ч Монгол орон чанар сайтай, орчин үеийн хэрэглэгчдийн таашаалд нийцсэн бүтээгдэхүүн боловсруулах боломжтой чанартай сүү үйлдвэрлэх чадварыг хөгжүүлж байна
- Гэсэн хэдий ч сүүний үйлдвэрүүд зах зээлд илүүтэй чиглэгдсэн, орчин үеийн хэрэглэгчдийн таашаалд нийцсэн “барууны” хэв маягийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж эхлэх хэрэгтэй байна
- 2010 он гэхэд импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүний ихэнх хувийг дотоодын үйлдвэрийн чанартай сүү, цагаан идээгээр халж чадна гэсэн тооцоо байна. Импортоор сүү оруулж ирэхэд их цаг, хугацаа шаардагддаг гэдгийг компаниудад ойлгуулж, хуурай сүүгээр биш дотоодын шинэхэн сүүгээр үйлдвэрлэлээ явуулах нь ашигтай гэдэгт итгүүлэх хэрэгтэй
- Баяр, ёслолын үеэр уламжлалт сүүн бүтээгдэхүүний хэрэглээ, ялангуяа нүүдлийн аж амьдралтай малчдын дунд хэвээрээ үлднэ
- Зуны улиралд хагас эрчимжсэн аж ахуйд үйлдвэрлэсэн сүүний үнэ татвараас хөнгөлөгдсөн импортын сүү, сүүн бүтээгдэхүүний үнэ өртөгтэй өрсөлдөхүйц хямд буюу 12-15 цент байдаг ба дэд бүтэц сул алслагдмал хөдөө орон нутагт сүүний үнэ өртөг түүнээс ч бага байдаг
- Азийн орнуудын стандартаас харахад үйлдвэрлэсэн сүүний хэмжээ их, хэрэглээ нь өндөр байдаг ба импортыг нэгэнт халж, хот, суурин газрын хэрэглэгчдийн дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнээ хэрэглээ ихсэх юм бол зах зээлийн өсөлт жилд 2-3 хувиар өсж, захиран зарцуулж болох орлого нэмэгдэх шинж чанартай болно. Аялал жуулчлал, нүүрсний олборлолтын салбарын үндэсний нийт орлогын хэмжээ европын оронтой харьцуулбал бага ч 2002 оноос эхлэн жил бүр 12 хувиар өсж байгаа тул өсөлтөд нэмэр болох магадлалтай
- Монгол орон мал сүргийн тоо толгой, байгалийн бэлчээрийн нөөц ихтэй тул сүү, сүүн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, олон улсын зах зээлд экспортлон нийлүүлэх давуу талтай. Бэлчээр, газар тариалангийн талбайтай тул пестицид, малын эм, тариа эсвэл сүүний гарц нэмэгдүүлэх гормон зэрэг ашигладаггүй. Эдгээр боломж, давуу талыг харгалзан үзэн дараах чиглэлд илүү анхааран ажиллах шаардлагатай байна. Үүнд: 1. малын үржлийн ажлыг сайжруулж, илүү өндөр ашиг шимтэй үнээ гаргаж авах, 2. сайн чанарын тэжээлийн нөөц бэлтгэх, 3. сүү, сүүн бүтээгдэхүүний экспортыг магадлан итгэмжлэх, 4. орчин үеийн технологи дэлгэрүүлж, сургалт зохион байгуулах. Эдгээр хэрэгцээг хангах үүднээс Сүүний төсөл нь нэмэлт хоорондоо нягт холбоотой төслүүдийг хэрэгжүүлж байна/ хэрэгжүүлж эхэлсэн.
- Ойрын үед сүү цуглуулах арга ажиллагааг шинэчилэн, өргөжүүлэх ажлыг тууштай үргэлжлүүлэх үүднээс нэмэлт хөрөнгө оруулалт авах, сүүний үнээний ашиг шим, сүүний гарцыг нэмэгдүүлэх шаардлагатай
- Илүүдэл сүүгээрээ загвар сайтай, үнээлэмж өндөртэй, тээвэрлэлт даах бүтээгдэхүүн боловсруулах, тэр дундаа хуурай сүү, эсвэл хайлмал бяслагыг сүүний гачигдалтай Зүүн, Зүүн Өмнөд Азийн орнуудад экспортлох арга зам хайхад хөрөнгө оруулалт шаардлагатай байна
- Бүр цаашилбал гүүний сүү, ингэний сүүгээр эмчилгээ, сувилгаанд зориулж, эрүүл мэндэд тустай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, байгалийн цэвэр бүтээгдэхүүн хэмээн брэнд бие болгож, түүнийгээ экспортлох боломжийг судлах хэрэгтэй
2007 оны эхний хагаст төслийн үйл ажиллагаа улам бүр нарийн чиглэлтэй болж, хамгийн их шаардлагатай бүс нутагт зохицон ажиллж, Монголд орчин үеийн, зах зээлд чиглэсэн сүү үйлдвэрлэлийг нэвтрүүлэн дэлгэрүүлэхэд шаардагдах баримт бичиг, үнэ өртгийг тооцоолж ажиллана. (Слайд 29). Сурч авсан туршлага, мэдлэг дээрээ тулгуурлан зах зээлийн хэрэгцээ нь хөрөнгө оруулалтаа баталсан бүс нутаг

арилжааны чиглэлийн загвар байгууламжуудаа дэлгэрүүлэх хөрөнгө оруулалтын төлөвлөгөөг боловсруулан гаргана.

Сүүний салбараа хөгжүүлэх хүсэлтэй байгаа бол Монгол Улс чанартай, залуу хэрэглэгчдийн таашаал, хүсэлд нь нийцсэн дотоодын үйлдвэрийн сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг хурдацтайгаар өргөжин тэлж буй зах зээл бүхий, сүүний гачигдалтай орон, бүс нутагт экспортлох арга замыг эрэлхийлэх шаардлалтайтай. НҮБ-ын ХХААБ-аас 2005 онд хийсэн судалгаагаар Зүүн, Зүүн Өмнөд Азийн орнууд 2015 он гэхэд жил бүр 100 миллиард кг сүү импортлох шаардлагатай болно. Дотоодын томоохон хөрөнгө оруулагчид сүүний салбар, сүү үйлдвэрлэл, сүү цуглуулалт, боловсруулах ажиллагаанд хөрөнгө оруулалт хийж эхлэж байна. Гадны хөрөнгө оруулагчид ч мөн адил их хэмжээний хөрөнгө оруулалт хийх сонирхолтой байгаа ба үйл ажиллагааныхаа төлөвлөгөөгөө гаргаж эхлээд байна. Эдгээр дэвшилт, хөгжлийг дэмжиж дотоод, гадаадын хийх хөрөнгө оруулалтыг түргэсгэх хэрэгтэй байна.

Одоогийн байдлаар ямар нэгэн эцсийн шийдвэр гаргах эрт байна. Монгол орны сүүний салбар сэргэснээр тус орны хүнсний аюулгүй байдал бэхжиж, 2015 он гэхэд өлсөглөн, ядуурлыг хоёр дахин бууруулах Мянганы Хөгжлийн Зорилтуудыг хэрэгжүүлэхэд чухал үүрэг гүйцэтгэнэ.

Хүснэгт: БНХАУ-ын сүүний зах зээл (бодит байдал, тоон үзүүлэлтүүд)

Зах зээл	
1. Сүүний хэрэглээний өсөлт (жишсэн нэг хүнд)	8 кг (2002 он) 18 кг (2010 он) 41 кг (2030 он)
2. Сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн өсөлт (1991-2004 он)	БНХАУ (15,5 %) (1,2 %) Дэлхий (1.2%)
3. Фермийн гадуурх хэрэглээний өсөлт	7,721,000 (1997) 12,492 (2002)
4. Сүүний худалдааны тэнцэл 2004 онд	цэвэр импорт 303,855
5. Импортын өсөлт	15.2%-иар (2000-2004)
6. Ойрын төлөв	асар их хэрэгцээ
7. БНХАУ-ын хэрэглээ (2004)	дэлхийн хэрэглээний өсөлтийн 19 %
Монгол Улсын зорилт	
1. Бүтээгдэхүүн - сүү, бяслаг (шинэхэн, хайлмал)	
2. Хуурай сүү - БНХАУ-ын импорт 2 дахин буюу 146.000-өөр өссөн (2000-2004)	
3. Бяслаг -зах зээл бага ч түргэн өсөж байна 1.968 mt (2000) 7.244 mt (2004)	
-түргэн хоолны салбар хурдацтай хөгжиж байна.	
-бага оролготой хөдөө орон нутгийн хэрэглэгчид барууны хэв маягийн бүтээгдэхүүн сонирхож байна. Зах зээлийн өсөлт нэг жилд 113 %-тай байна.	
4. Импортын тарифф - бяслаг 12%	
- хуурай сүү 10%	