

58

рыбная сфера

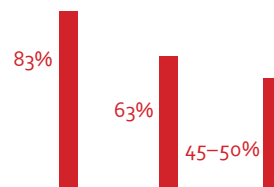
1 (15)
2016



6

Eisvogel поставляет свою продукцию не только в оптовые и розничные торговые сети, но и на предприятия общественного питания и гостиничного бизнеса.

Особенно в сегменте HoReCa имеется множество комплексных требований, которые Eisvogel успешно выполняет благодаря использованию отраслевого IT-решения CSB-System.



Общий уровень освоения доступной сырьевой базы всех районов промысла составляет около 60%. В ИЭЗ (Исключительная экономическая зона) России – 83%, в ИЭЗ зарубежных стран – 63%, в открытом море – 45–50 %.

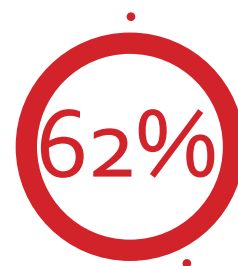


30

**Эльмира
Глубоковская:**
«Всю жизнь рядом
со мной потрясающие
люди»

Вопросы продовольственной безопасности наконец-то заставили руководство страны обратить свои взоры и на рыбную отрасль как одну из ее важных составляющих.

В условиях введения эмбарго и импортозамещения продукции водные биологические ресурсы становятся не только элементом обеспечения той самой продовольственной безопасности, но и источником занятости большей части населения прибрежных регионов.



К 2030 году население увеличится на 2 млрд человек и составит более 9 млрд. Производство аквакультуры составит 62% от общего объема мировой рыбной продукции



9-10.02

2016

Экспоцентр
Москва

Международная конференция

АКВАКУЛЬТУРА

ПРОИЗВОДСТВО,

ПЕРЕРАБОТКА

И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

РЫБОВОДСТВА

Регистрация и подробная информация

WWW.FISH2016

или по телефону +7 (812) 309-0000

конференция

УРА 2016

ЛОГИСТИКА,

ОВАРНОГО

формация на сайте

.SFERA.FM

) 70-236-71



В рамках выставки
«Продэкспо 2016»
пройдет международная
конференция
«Аквакультура 2016»



Организатор:
Издательский дом
«Сфера»



Место: Москва,
ЦВК «Экспоцентр»





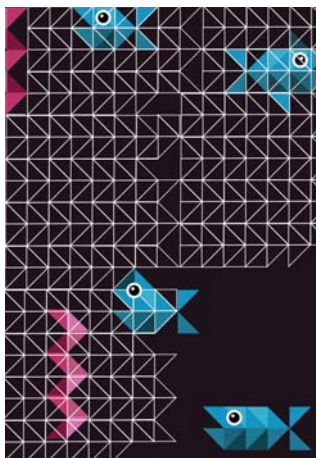
Самое распространенное холодильное оборудование на рыболовецком флоте с 1974 года.

Разработка и комплексная поставка оборудования для портовых холодильников и береговых предприятий переработки. В составе данных установок: технологическое оборудование для контактной и воздушной заморозки рыбопродукции и ее последующего хранения, судов рыбопромыслового флота. Более 200 судов различных типов для рыбной промышленности были оборудованы винтовыми компрессорами Kuhlautomat, которые сейчас выпускаются под маркой GEA Grasso.



Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6А.
Тел: (495) 787-20-20, факс: (495) 787-20-12, gearus@gea.com

отрасль	12
Эта не простая «прибрежка»	16
экспертиза	Пресервы: недoves в каждой второй банке! 19



6

Вопросы продовольственной безопасности наконец-то заставили руководство страны обратить свои взоры и на рыбную отрасль как одну из ее важных составляющих. В условиях введения эмбарго и импортозамещения продукции водные биологические ресурсы (ВБР) становятся не только элементом обеспечения той самой продовольственной безопасности, но и источником занятости большей части населения прибрежных регионов.

тема номера	И снова все о рыбной сфере	6	отрасль /логистика	Перевозки СПГ на дальние и средние расстояния: проблемы и решения	26
отрасль /крупным планом	Рыба должна быть качественной и доступной, а рыболовецкие суда – строиться на российских верфях	12		Три морских пути для дальневосточной рыбы	28
	Эта не простая «прибрежка»	16	женские правила	Эльмира Глубоковская: «Всю жизнь рядом со мной потрясающие люди»	30
экспертиза	Пресервы: недoves в каждой второй банке!	19	аквакультура	Перспективы развития российской аквакультуры	34
события и факты	Новости	23		Форсайт за органической аквакультурой	38

БИЗНЕС КЛУБ BVCSG

RETAIL • FOOD • SERVICE

4-5 февраля 2016

ДЕЛОВАЯ ВСТРЕЧА НА УРОВНЕ ПЕРВЫХ ЛИЦ

БИЗНЕС-ФОРУМ

продовольственного и дрoгери ритейла,
производителей и ресторанных сетей

В КЛУБНОМ ФОРМАТЕ

4-5 февраля 2016. Imperial Park Hotel, Москва

**Как разобраться в новых требованиях
власти к бизнесу?**

.....

**Как побеждать на рынке,
где главное — низкая цена?**

.....

**Согласовываем общие цели
сетей и производителей в 2016!**

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА:



Ксения Каменская,
продюсер
Клуба BVCSG
kamenskaya@b2bcg.ru

ПАРТНЕРЫ:



Елизавета Носенко,
коммерческий
директор BVCSG
Elizaveta@b2bcg.ru

ДЕЛЕГАТСКОЕ УЧАСТИЕ:



Екатерина Прохорова,
менеджер
по работе с клиентами
prokhorova@b2bcg.ru



+7 (495) 785-22-06



info@b2bcg.ru



www.b2bcg.ru



http://app.b2bcg.ru/

На правах
рекламы



BVCSG
B2B Conference Group

аквакультура
Фермер – это звучит гордо
производство

34
44
Правильные технологии – эффективные корма 56



Сегодня современная мировая аквакультура – активно развивающийся сектор пищевого производства, который становится важной отраслью, способствующей продовольственному обеспечению населения качественной и безопасной продукцией. Аквакультура стремительно расширяет свои географические границы, ее продукция не только завоевывает рынки сбыта, но и увеличивает долю в мировом рыбном рынке.

35

аквакультура	Что мешает развитию аквакультуры в России?	41	аквакультура	Отечественная аквакультура теряет корма	52
<i>/инфографика</i>	Аквакультура в цифрах	42	производство <i>/корма</i>	Корма для рыб: что необходимо знать для них	54
	Фермер – это звучит гордо	44		Правильные технологии – эффективные корма	56
	Рыбоводы Крыма готовы обеспечить Россию морепродуктами	48	<i>/IT-технологии</i>	Доверие – основа отношений с поставщиком рыбы	58
	Замкнутые водоемы Курганской области	50	в полях	Открытость и порядочность самые важные качества в жизни и бизнесе	60

рыбная сфера

№1 (15) 2016

Информационное издание по рыбоперерабатывающей индустрии.
Зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-45775 от 6 июля 2011 года

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3, лит. А, помещение 1Н, тел./факс: +7 (812) 70-236-70, www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров
Заместитель генерального директора по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm
Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com
Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Выпускающий редактор:
Светлана Клепикова
s.klepikova@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Анастасия Барина
a.barinova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm
Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 2–6 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.
Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **П**, публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.
Отпечатано в типографии «ПремииПресс».
Подписано в печать: 21.12.15. Тираж: 2000 экз.





В 2016 году российскому фермерству исполняется 110 лет. Да-да, вы не ошиблись. Более века тому назад царским указом от 9 ноября 1906 года каждому крестьянину было разрешено выйти из общины со своим наделом и стать самостоятельным и независимым хозяином (Столыпинская земельная реформа). Указом и последующими законодательными и правительственными актами предусматривалось сведение наделной земли к единому массиву (отрубное хозяйство) или к обособлению земельного участка с возведением на нем усадьбы – жилого дома и хозяйственных построек (хуторское хозяйство). П.А. Столыпин считал, что пока нет экономически свободного хозяина – нет и базы для других форм свободы (например, политической или личной). Пока крестьянин беден, не обладает личной земельной собственностью, пока он находится в тисках общины, он остается рабом, и никакой писанный закон не даст ему блага гражданской свободы. Был создан и крестьянский банк для оказания помощи крестьянам, пожелавшим стать фермерами. Но деятельность крестьянского банка не дала ожидаемых результатов. Всего за 1906–1915 годы банк приобрел для продажи крестьянам 4 614 тыс. десятин земли, подняв цены за десятину земли от 105 руб. в 1907 году до 136 руб. в 1914-м. Высокие цены и большие платежи, налагаемые банком на заемщиков, вели к разорению массы хуторян и отрубников.

Столыпинская реформа так и не привела к появлению такого слоя общества, как фермерство. Однако исторический опыт – это источник ценнейшей информации и исторических примеров, о которых мы не должны забывать и не повторять ошибок прошлого.

Новый этап формирования российского фермерства начался в 1990–1992 годах, после провозглашения аграрной и земельной реформ, и продолжается по сей день.

Сегодня фермер-крестьянин, фермер-рыбовод явление хоть и не массовое, но и не редкое. По данным Федерального агентства по рыболовству, на территории России более тысячи фермерско-рыбоводческих хозяйств и индивидуальных предпринимателей-рыбоводов, выращивающих продукцию аквакультуры и обеспечивающих население разнообразной рыбной продукцией. Всего в 2014 году было произведено продукции прудовой аквакультуры 70 тыс. тонн, пастбищной – 35 тыс. тонн и индустриальной – 30 тыс. тонн.

Но «не рыбой единой жив человек». Многие фермеры не только выращивают рыбу, но и занимаются общественной деятельностью, восстанавливают храмы, собирают по крупицам историю края. Так, рыбоводы в деревне Беседа (Ленинградская обл.) создали краеведческий музей, для местной школы были закуплены книги об истории Ямбургского уезда, куда входили нынешние поселения, восстановили древние поклонные кресты и захоронения железного века, создали туристические маршруты, по которым гуляют летом туристы, приезжающие на рыбоводческую ферму. Сейчас они восстанавливают старую церковь Святого Николая Чудотворца, построенную бароном Веймарном, сенатором Российской империи. Идеи Столыпина были близки барону Веймарну, он поддержал его аграрную реформу и создал в деревне Беседа Аграрную школу фермеров, где освобожденные от крепостной зависимости крестьяне могли научиться быть хозяевами на своей земле. Здание школы фермеров и сегодня существует, в его стенах находится Беседский сельскохозяйственный техникум, который готовит для России молодых специалистов. Возможно, в скором будущем по инициативе фермеров в техникуме откроется ихтиологический факультет, где будут готовить фермеров-рыбоводов.

Бессмысленно жаловаться на плохую жизнь, ведь от жалоб и стенаний она не станет лучше. Нужно просто каждый день менять эту жизнь к лучшему, делая что-нибудь полезное и доброе. И тогда наша жизнь обязательно наладится.

Редактор журнала «Рыбная сфера»
Светлана Клепикова



Тема номера

И снова все о рыбной сфере



Автор:
Светлана Клепикова

Иллюстрации: Тимофей Яржибек



Несмотря на то, что главная задача рыбохозяйственного комплекса – обеспечить население качественной и недорогой рыбной продукцией, цена на нее растет.

читать население качественной и недорогой рыбной продукцией, цена на нее растет. Так, по данным Росстата, с декабря 2014-го по сентябрь 2015 года рыба в РФ подорожала на 19,2%, цена на мороженую рыбу выросла на 21,9%, в то время как стоимость говядины выросла на 15%, свинины – и вовсе на 1,2%, а курятина подешевела на 1,5%.

Еще один фактор, который, по мнению рыболовов, сдерживает ее развитие, – это изношенность рыбопромыслового флота, дефицит современных холодильно-складских помещений, изношенность большей части специализированного железнодорожного подвижного состава.

И на этом фоне Правительство РФ предполагает уменьшить финансирование рыбной отрасли в 2016 году на 595,3 млн руб. Если в действующей редакции Госпрограммы предусмотрен общий объем бюджетных ассигнований федерального бюджета на рыбохозяйственную отрасль 13 585,2 млн руб., то в законопроекте №911755-6 «О федеральном бюджете на 2016 год» предлагается сократить финансирование отрасли до 12 011,3 млн руб. Сокращается финансирование таких программ, как «Развитие аквакультуры» (на 21%, до 2 581,8 млн руб.), «Наука и инновации» (на 11,3%, до 3 351 млн руб.), «Охрана и контроль» (на 12%, до 946 млн руб.).

По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), в странах с высоким процентом потребления морепродуктов (например, в Японии, где потребление даров моря составляет 60 кг на человека в год) продолжительность жизни максимальная. В России потребление ВБР варьирует от 30 кг на человека в год в прибрежных районах и в Москве до менее чем 13 кг на человека в год в центральных регионах и Сибири. А для населения с низким уровнем дохода среднее потребление рыбы составляет всего 6 кг. При этом у нас в стране свыше 23 млн граждан находятся за чертой бедности.

Вопросы продовольственной безопасности наконец-то заставили руководство страны обратить свои взоры и на рыбную отрасль как одну из ее важных составляющих. В условиях введения эмбарго и импортозамещения продукции водные биологические ресурсы (ВБР) становятся не только элементом обеспечения той самой продовольственной безопасности, но и источником занятости большей части населения прибрежных регионов.

Однако на сегодняшний день в рыбной отрасли существует много проблем, требующих незамедлительного решения. Это и ее низкий уровень финансирования, резкое усиление влияния иностранного капитала на вылов рыбы, нерациональное изъятие водных биоресурсов, сокращение инвестирования в отрасль, широкое использование серых схем при реализации продукции на внешнем и внутреннем рынках, недоверие банков к рыбной отрасли из-за непрозрачности ее финансовых потоков, что заморозило кредитную политику отрасли, браконьерство. К тому же российские рыбаки по сей день предпочитают сдавать уловы и обслуживать суда в иностранных портах, где им предлагают выгодные условия на предоставление портовых услуг и реализацию рыбы, в то время как российские портовые и транспортно-логистические ин-

фраструктуры неконкурентоспособны. И это результат господдержки зарубежными странами своей рыбной отрасли.

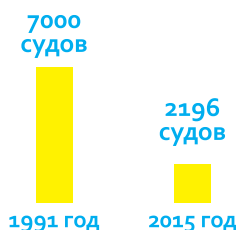
К сожалению, и в этом году поставки отечественной рыбной продукции за рубеж практически не снизились. По данным Комитета по природным ресурсам, природопользованию и экологии Государственной думы Федерального собрания Российской Федерации, за границу уходит 86,8% замороженной рыбы с низкой степенью переработки, 6,2% приходится на рыбное филе и прочее мясо рыб, 4% составляют ракообразные и моллюски, 1,3% – готовая рыбная продукция. При этом удельная стоимость одной тонны экспорта из стран со схожей ресурсной базой превышает российскую примерно на одну треть. Вот и получается, что значительная часть добавленной стоимости остается за пределами России. То есть российские рыбаки обеспечивают иностранные рыбоперерабатывающие предприятия сырьем, в то время как на территории РФ из-за отсутствия этого самого сырья (по информации fishnet) закрылось несколько крупных перерабатывающих заводов в Мурманске и Калининграде. Дешевая, но не качественная импортная рыбная продукция, присутствующая на российских рынках, составляет ощутимую конкуренцию отечественной.

Несмотря на то, что главная задача рыбохозяйственного комплекса – обеспе-

Мнения экспертов

Для повышения эффективности промысла предполагается увеличение порога освоения долей квот с 50 до 70%, при этом не менее 70% объема полученной квоты пользователи должны будут осваивать на собственных рыбопромысловых судах или на судах, приобретенных по договору лизинга.

Российский рыбопромысловый флот по состоянию на 2015 год



91,9%

или 1736, судов
используется со
сверхнормативным
сроком службы

90%

общего объема вылова
водных биоресурсов
обеспечивает флот

75%

производственных
мощностей
сосредоточено на судах

на 80 единиц

по отношению
к 2013 году
уменьшилось
количество судов

Предлагаемый федеральным агентством по рыболовству проект федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» вызывает споры среди представителей рыбной отрасли. Камнем преткновения стали и выделяемые рыбакам квоты для вылова водных биологических ресурсов. Участники нашего дискуссионного клуба отстаивают свое мнение о поправках и статьях закона. Ведь, как известно, в споре рождается истина.

Ксения Тимакова,
представитель Росрыболовства:

– Разработанный Росрыболовством законопроект предполагает ряд норм. Так, планируется оставить базовый подход к распределению квот между пользователями на долгосрочной основе и увеличить срок закрепления квот. Для повышения эффективности промысла предполагается увеличение порога освоения долей квот с 50 до 70%, при этом не менее 70% объема полученной квоты пользователи должны будут осваивать на собственных рыбопромысловых судах или на судах, приобретенных по договору лизинга. Но внутри холдинга можно будет использовать суда. Такая норма направлена на устранение так называемых квотных рантье.

Учитывая, что водные биоресурсы являются собственностью Российской Федерации, законопроект предусматривает государственную поддержку в виде квот пользователей, которые будут строить высокотехнологичные, оборудованные современными фабриками суда на российских верфях, или же рыбоперерабатывающие заво-

ды. Для этих целей предполагается зарезервировать до 20% от общего объема квот. Данная мера может иметь существенный эффект: так, с учетом возможностей российских судоверфей в течение 5–10 лет может быть построено около 35 крупно- и среднетоннажных и около 50 малотоннажных судов.

Виталий Стативка,
*индивидуальный предприниматель,
производитель рыбных котлет
и пельменей из рыбы:*

– Я считаю, что в проект закона о рыболовстве необходимо внести следующие пункты:

- Все квоты прибрежного лова, независимо от наличия или отсутствия перегруза в море с судна на судно выловленных водных биологических ресурсов, рыбодобывающие компании обязаны поставлять и реализовывать по прямым договорам или через биржу непосредственно российским предприятиям розничной и оптовой торговли или перерабатывающим предприятиям. В этом случае население страны получит качественную и недорогую рыбную продукцию, а рыбаки прибрежного лова – быстрый оборот средств.
- Далее, нужно отменить исторический принцип и возможность облова квот внутри холдинга, позволившие создать клан рантье и удерживать монополию в рыбодобывающей отрасли, и заменить их на распределение квот по факту среднего вылова рыбы и морепродуктов каждым конкретным судном, участвующим в добыче водных биоресурсов за последние пять лет. Объ-



В рамках промышленной квоты также можно устанавливать социальные обременения, например по доставке 20-30% улова на территории РФ. Но их должны определять федеральные власти.

ем вылова определяется при подсчете ежедневных судовых донесений каждого судна. В этих судовых донесениях капитан обязан указывать количество выловленных ВБР по видам, то есть квоты должны закрепляться за кораблем на основе его производственной мощности. Это позволит малому бизнесу получить самостоятельность (а это 1200 судов) и устранить такую проблему, как рантье. Кроме того, малый бизнес получит независимость от чиновников (чиновники не смогут по своему желанию аннулировать судовые квоты) при переходе квот со старого корабля на новое судно, если его построили на российских верфях. К тому же прибыль предприятий малого бизнеса может увеличиться до 40% за счет перехода заработка рантье непосредственно тем, кто ловит, что позволит освободившиеся средства вложить в технологические и технические обновления.

- Помимо этого, нужно обязать всех судовладельцев установить на кораблях систему визуального и электронного контроля за количеством улова и переработкой на борту судна. Несмотря на то, что это создаст рыбакам некоторые временные неудобства (в этом случае они не смогут выбрасывать пойманную рыбу ненужного им размера или вида обратно в море), данные меры, на мой взгляд, стимулируют технологическое развитие, что в конечном итоге в скором времени принесет увеличение прибыли до 60% за счет перестройки технологических цепочек непосредственно на рыболовом судне.

Все вышеприведенные меры позволят резко увеличить популяцию ВБР, а это, соответственно, в последу-

ющем приведет к увеличению квот, развитию портовой базы, складской и биржевой деятельности. К тому же в последующие пять лет вылов ВБР может увеличиться до 8–9 млн тонн, а переработка рыбы в готовые продукты с 2% вырастет до 60% от уловов, что позволит нам не продавать рыбное сырье иностранным компаниям, а поставлять за рубеж готовые изделия.

Алексей Коротенков,
министр АПК и торговли
Архангельской области:

– Существующие сегодня промышленная и прибрежная квоты должны нести разную нагрузку: промышленная квота – федеральную, это присутствие в водах мирового океана, а прибрежная – социальную роль, то есть удовлетворять потребности прибрежных субъектов федерации. К сожалению, сегодня грань между ними весьма условна. Прибрежную квоту можно назвать «региональной».

Поскольку одна из острых проблем – это необходимость загрузки прибрежных рыбоперерабатывающих предприятий, мы, в ходе подготовки материалов к Госсовету, предложили в рамках прибрежной квоты вести обременение на квотопользователей в полном объеме, то есть 100%-ная поставка улова на территорию РФ. Ну а как распорядиться уловами по прибрежным квотам: на переработку, торговые сети или на развитие этих сельских прибрежных территорий, должны решать региональные органы власти.

В рамках промышленной квоты также можно устанавливать социальные обременения, например по до-

ставке 20–30% улова на территории РФ. Но их должны определять федеральные власти.

Еще один момент, требующий закрепления в законодательном акте, запретить переход юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, получивших квоты в одном регионе, в другой. Это снизит риски потери квот прибрежными субъектами РФ. Предлагаемые нами поправки в закон уже отработаны на практике в Архангельской области более полутора лет.

Владимир Кашин,
депутат Государственной
думы Федерального собрания
РФ, председатель Комитета
по природным ресурсам,
природопользованию и экологии:

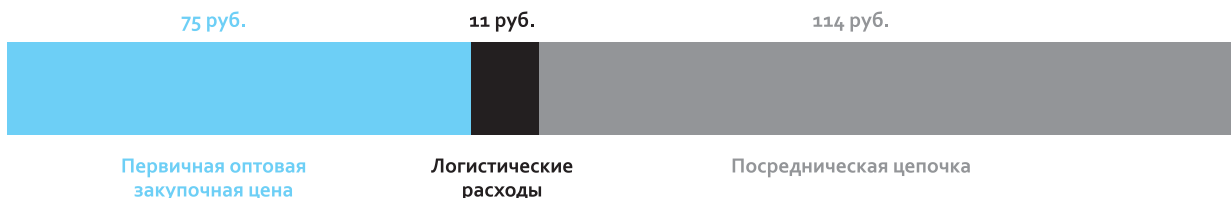
– У рыболовческого флота острые проблемы. Изношенность материально-технической базы, включая и суда, превышает 90%. И с каждым годом это положение только усугубляется, ежегодно сокращается количество судов на 50–80 единиц. Но ведь 90% биоресурсов добывается именно флотом, а более 70% вылова перерабатывается на траулерах.

Сегодня проблему изношенности рыболовческого флота пытаются решить за счет передачи 20% квот на вылов рыбы. Но здесь возникают следующие вопросы: кто, помимо государства и самих рыбаков, будет вкладывать средства в строительство судов, какого класса они должны быть и какое оборудование на них будет установлено? Эти и другие вопросы должны быть под жестким контролем государства и предельно прозрачны, чтобы ни у одного рыбака не возник-

Мнения экспертов

Предложенные Росрыболовством изменения касаются рыбоводов и предприятий, занимающихся аквакультурой, и, к сожалению, не коснулось переработчиков.

Структура стоимости 1 кг рыбной продукции*



Цена на прилавке в центральном регионе: 200 руб.

* На примере минтая.

ло мысли, что это снова все канет в коррумпированный котел.

Несмотря на то, что порой рыбак годами не может купить хороший невод, я уверен, он все же вложится в развитие флота, но должна быть четкая программа и все ее атрибуты.

И все же проблему развития флота, на мой взгляд, можно решать и без квоты «под киль», а за счет разницы между объемами добычи и всей сырьевой базы. Ведь добываем мы сегодня всего лишь 4,2 млн тонн рыбы. И сюда надо добавить, естественно, региональную составляющую и лепту бизнеса. И тогда можно было бы сдвинуть с этой мертвой точки проблему развития рыболовецкого флота и отрасли в целом.

Сергей Несветов,
исполнительный директор,
Архангельский траловый флот:

– Сейчас уже нет смысла рассуждать о том, насколько хороша или плоха идея введения квот «под киль» (или квот господдержки, как их дипломатично называли разработчики концеп-

ции). Решение принято на самом высоком уровне, и мы, естественно, будем его исполнять.

Наша компания готова разместить заказ на четырех рыболовных судах длиной 70–80 метров. Мы начали работу над проектом с нашими зарубежными коллегами еще до утверждения концепции квот господдержки, сейчас активно ведем переговоры с Объединенной судостроительной корпорацией (ОСК) о том, чтобы суда были построены именно на российских верфях.

Мы прекрасно понимаем, что неизбежно столкнемся со множеством проблем на этом пути. Начиная с отсутствия у отечественных судостроителей опыта создания серьезных рыболовных судов (во времена СССР рыболовные суда строились в основном в Германии, Польше, Украине) и заканчивая отсутствием отечественного оборудования (рефустановки, рыбоперерабатывающие фабрики, траловые комплексы, рыбопоисковое и навигационное оборудование, удовлетворяющее современным требованиям, в России практически не производятся).

С другой стороны, мы не сомневаемся в том, что в судостроительной отрасли есть высококвалифицированные кадры, способные с этой задачей справиться.

Надо отметить, что наши судостроители проявляют довольно большой интерес к этой теме. Так что в будущее мы смотрим с оптимизмом. Иначе не стоило и начинать...

Анна Меркулова,
исполнительный директор
ООО KOF-Center:

– Предложенные Росрыболовством изменения касаются рыбоводов и предприятий, занимающихся аквакультурой, и, к сожалению, не коснулось переработчиков. Хотелось бы, чтобы государство поддержало рыбопереработчиков, особенно с учетом наложенных санкций.

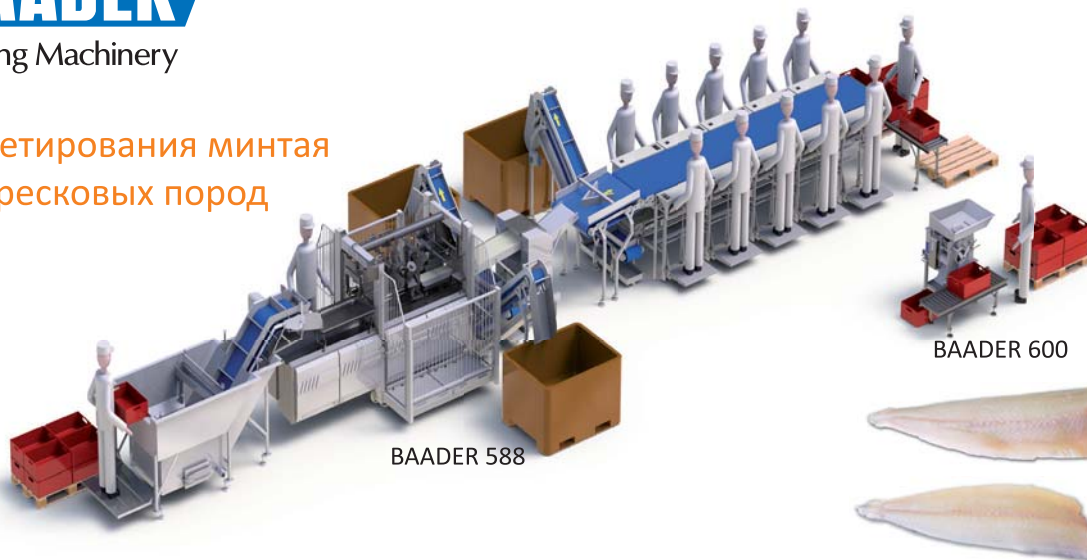
В любом случае, какой бы сферы ни касались изменения, поддержка государства важна, особенно в сфере обеспечения граждан РФ (и не только) собственной качественной продукцией. **РБ**



Food Processing Machinery

КОМПЛЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

Линия филетирования минтая
и мелких тресковых пород



BAADER 600

BAADER 588



Посетите нас на выставке SPG 2016 в Брюсселе, 26-28 апреля 2016 г. – Зал 4, Стенд 5943

Германия: тел. +49/451-5302-0, факс +49/451-5302-492, e-mail: baader@baader.com, www.baader.com

Москва: тел. +7 (495) 7305270, факс +7 (495) 7305272, e-mail: mos.office@baader.ru, mos.office@baader.com

Владивосток: тел. +7 (4232) 279888, факс +7 (4232) 278689, e-mail: baader@online.vladivostok.ru

РЕКЛАМА

Сочетание новейших инструментов для индивидуальных решений при производстве кормов для аквакультуры

«Великие вещи создаются из множества мелочей, собранных воедино». Винсент-ван Гог

Компания Wenger занимается разработкой и сборкой уникальных компонентов, позволяющих нашим клиентам отвечать особым требованиям как отрасли в целом, так и областей применения. Неважно, чем продиктована необходимость – наличием сырья, потребностями вида, периодами роста или особенностями кормления, – Wenger разработает систему, отвечающую конкретно вашим потребностям.

Экструдер для производства кормов для креветок Wenger C2TX с уникальной технологией прессования и кондиционирования, с высокой скоростью сдвига – лучший выбор для создания однородных кормов с высокой плотностью и минимальными размерами частиц, вплоть до 0,8 мм.

Если максимальные объемы для вас имеют решающее значение, то корма для аквакультуры в таких объемах и в полном ассортименте способен производить мощный экструдер Wenger TX-3000 – до 12 000 кг/ч. Дополнение экструдера TX-3000 высокоинтенсивным кондиционером для предварительной обработки (HIP) позволяет использовать в кормах высокие уровни рыбьего жира и жидких компонентов.

Мы готовы помочь вам с выбором правильного оборудования. Свяжитесь с нами прямо сейчас и получите решения, которые будут учитывать изменения в развитии отрасли и за которыми стоят лидеры в области экструзии.

Превращая идеи в возможности.

Прогрессивная технология производства кормов для аквакультуры.



Безграничные возможности!



wenger.com

BELGIUM TAIWAN BRASIL CHINA INDIA

РЕКЛАМА

Рыба должна быть качественной и доступной, а рыболовецкие суда – строиться на российских верфях



Гость:

Сергей Миронов,
председатель
политической партии
«Справедливая Россия»,
руководитель фракции
«Справедливая Россия»
в Государственной думе
ФС РФ

*В преддверии заседания Президиума Госсовета по вопросам рыбной отрасли с участием Президента РФ Владимира Путина (состоявшегося 19 октября 2015 года), фракция «Справедливая Россия» провела в Государственной думе круглый стол на тему «Настоящее и будущее отечественной рыбной отрасли». О своем видении решения рыбных проблем рассказал в интервью нашему журналу **Сергей Миронов, председатель политической партии «Справедливая Россия», руководитель фракции «Справедливая Россия» в Государственной думе ФС РФ.***



Беседовала:

Светлана Клепикова



Сергей Миронов:

«Нормативная база, принятая за последние несколько лет, позволила создать механизмы ограничения участия иностранцев в вылове нашей рыбы. Как государство, мы, естественно, не можем себе позволить упускать национальный продовольственный ресурс из под контроля».

— **Сергей Михайлович, как вы оцениваете в целом ситуацию, сложившуюся сегодня в рыбной отрасли?**

– Проблем накопилось очень много, и их необходимо решать. Выловленная рыба должна оставаться в России, и она должна быть дешевой.

Из чего складывается сегодня цена на рыбу: 30% это «рыбачка» стоимость, а все остальное – перевозка, посредники, торговые сети и так далее. Скажите, вы когда в последний раз видели на прилавках центральной части России рыбу, выловленную на Дальнем Востоке? То-то и оно. Хотя на Дальнем Востоке добывается до 70% российского улова. Перевозка замороженной рыбы (о свежее выловленной я уже и не говорю) на большие расстояния у нас отсутствует, на мой взгляд, по двум причинам: нет современного морозильного оборудования для перевозки рыбы и нереальные тарифы, выставляемые РЖД. Когда руководство РЖД говорит «это не к нам» – формально они правы. Ведь весь рефрижераторный состав – это их дочерние компании, которые накручивают свои проценты. Вот и получается, что купить у нас дальневосточную рыбу можно только по баснословной цене.

Нужно выравнивать показатели по потреблению рыбы в стране. Понятно, что в приморских регионах показатели среднегодового потребления рыбы составляют до 30–40 кг в год, но в средней полосе, в Сибири показатели менее 13 кг на человека в год. А если посмотреть в разрезе групп населения по доходам, ситуация вообще критическая. В регионах с наименее доступной рыбой в самой низкодходной группе населения по статистике потребление рыбы составляет 6 кг в год. Для сотен тысяч россиян рыба остается недоступным продуктом. Все это при том, что у нас по стране вылов растет, экспорт снижается, импорт снижается. То есть впереди у нас еще годы рабо-

ты по организации и промысла, и логики рыбы, и ценообразования на нее.

– На прошедших 6 ноября в Государственной думе РФ парламентских слушаниях о совершенствовании законодательной базы в рыбохозяйственной отрасли не раз поднималась тема иностранного влияния на добычу рыбы. Действительно ли эта тема настолько для нас актуальна?

– Для любого государства отрасли, связанные с продовольственной безопасностью, являются стратегическими. Законодательство долгое время не позволяло предотвращать чрезмерное влияние международного капитала на ценообразование в рыбной отрасли. Нормативная база, принятая за последние несколько лет, позволила создать механизмы ограничения участия иностранцев в вылове нашей рыбы. Как государство, мы, естественно, не можем себе позволить упустить национальный продовольственный ресурс из-под контроля. Не секрет, что во второй половине 1990-х годов система теневого кредитования рыбопромышленных компаний со стороны иностранных фирм привела к возникновению угроз для безопасности Российской Федерации. Затем эта тенденция усилилась в результате проведения аукционов по продаже квот, когда рыбаки искали любые деньги на стороне, чтобы выкупить ресурс. Им эти деньги за границей с готовностью предоставляли, с понятными последствиями. Такие инвестиции нам не нужны, их цель – контроль цены на российскую рыбу и сохранение сырьевой направленности нашего экспорта.

В 2014 году были приняты изменения в законодательство, в основном в Федеральный закон «О порядке осуществления иностранных инвестиций в хозяйственные общества, имеющие стратегическое значение для обеспечения обороны страны и безопасности государства», которые сформулировали режим запрета на добычу рыбы юрлицам, находящимся под контролем иностранных инвесторов. Известно, что Росрыболовство в своем запросе в ФАС указало на подозрения в отношении около 20 рыбодобывающих компаний. Если подозрения подтвердятся, они должны будут лишены права на вылов рыбы. Считаю правильным, чтобы освобождающиеся таким способом ресурсы как раз и шли на решение задач господдержки, в частности – на развитие судостроения.

– Многие считают, что добиться доступности рыбы невозможно без ра-



Сергей Миронов:

«Россия добывает рыбы больше, чем потребляет. Рыбная добыча – отрасль с экспортным потенциалом. Но ее основная задача сегодня – в поставках доступной рыбы на наш внутренний рынок, в регионы».

боты с торговыми сетями. По разным данным, их наценка составляет до 30% от стоимости рыбы на полке.

– Конечно, цена рыбы это не только добыча, но и переработка, транспортировка, торговые наценки разного уровня. Сами рыбаки считают, что по наименее ценным породам рыб их доля в стоимости составляет не более 30%. Соответственно, решая задачу массовой доступности рыбы, мы должны использовать инструменты влияния на все остальные составляющие этого ценообразования.

Во-первых, у нас остается достаточно большой доля импорта. При таких показателях вылова задачу импортозамещения еще нельзя назвать решенной. Да, за последний год мы стали потреблять больше российской рыбы. Но и ввозим из-за рубежа мы все еще 26% потребляемой рыбы, более чем на три миллиарда долларов. Зачем? Объем российского вылова достаточен для полного насыщения внутреннего рынка. В этом обстоятельстве я вижу высокую степень влияния международной связки импортеров рыбы и торговых сетей. И от государства потребуются принятие мер для того, чтобы развернуть торговые сети лицом к российской рыбе.

Много вопросов по рыбе в магазинах касается и ее качества. Нередко по пути на прилавков к рыбе применяют технологию так называемого избыточного глазирования. При ее использовании рыба размораживается и замораживается снова с добавлением до 50–70% воды на ней. Технологическая процедура глазирования используется для защиты рыбы от подсыхания и окисления. Для этого государственным стандартом допускается незначительное присутствие в продаваемой рыбе воды в виде тонкой корки льда на ней. Эта лазейка в законодательстве позволила в принципе легализовать глазирование. Контроля за этим параметром в торговле на практике нет.

Сегодня, по оценкам экспертов, содержание глазури может достигать и 50% от веса рыбы. С этим сталкивались многие хозяйки, когда при жарке от большого куска рыбы на сковороде ничего не остается. Импортируемая рыба нередко поступает в Россию переглазированной, отечественная – глазируется на специальных предприятиях внутри страны. На уровне Правительства России мы должны усилить и персонифицировать функцию контроля за уровнем содержания глазури в рыбе как на этапе ее импорта в Россию, так и на прилавке в магазине.

– Задачу доступности рыбы решает в основном прибрежное рыболовство. В отношении этого вида добычи рыбы последние годы также идут споры, какую цель перед ним поставить и какие технические методы регулирования применить. Прибрежные рыбопромышленники – не крупный сектор отрасли, но с ними традиционно связаны социальные вопросы местного значения. Каково ваше видение этого вида рыболовства?

– Я знаком с традиционной системой рыболовецких колхозов. Для меня это вопрос не посторонний. В свое время я работал в геологических экспедициях на Севере, на Белом море. Знаю о роли рыболовецких колхозов в местной жизни. Исторически эти предприятия ловили рыбу и на вырученные средства содержали свои поселки. Во многом эта система сохранилась и сейчас. В октябре 2015 года во время встречи с рыбаками у меня был на эту тему разговор с Мариной Николаевной Селиверстовой, председателем колхоза «Север» Архангельской области. Социальная нагрузка на колхозы никуда не денется. Если мы не поддержим колхозы квотой на вылов рыбы, не сохраним льготный налоговый режим, нам придется искать другие источники для государственной поддержки поморских сел на севере России.



Сергей Миронов:

«К мнению рыбаков прислушаются, но и судостроителей обижать не будут. «Нам нужно загружать свои верфи и строить отечественные суда», – такова позиция Президента».

Основной смысл прибрежного рыболовства – поставки на российский берег. Сегодня по закону это единственный вид рыболовства, при котором запрещен экспорт. Эта рыба на 100% должна быть поставлена в Россию на внутренний рынок. Считаю это важнейшим фактом. Россия добывает рыбы больше, чем потребляет. Рыбная добыча – отрасль с экспортным потенциалом. Но, как я говорил ранее, ее основная задача сегодня – в поставках доступной рыбы на наш внутренний рынок, в регионы. И при принятии нового федерального закона о рыболовстве нам нужно особенно тщательно проработать режим исполнения этой задачи. Чтобы качественная рыба по доступной цене попала на столы россиянам. Для этого, в том числе, может потребоваться и передача части полномочий по регулированию прибрежного рыболовства в регионы. У нас сегодня есть сигналы от субъектов федерации о том, что они готовы предложить свои решения по обеспечению населения рыбой, выловленной в режиме прибрежного рыболовства. Условия прибрежного промысла отличаются от региона к региону, и правильнее учитывать мнение субъекта о том, в какой период и в каком ви-

де должна поставаться рыба от его прибрежной квоты.

9 ноября подписан Перечень поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Президиума Госсовета, посвященного рыбной отрасли. Определены основные направления работы по повышению эффективности регулирования отрасли. В рамках этой работы будет обсуждаться и приниматься новое федеральное законодательство о рыболовстве, в котором, уверен, найдут отражение все вопросы, что мы сегодня обсудили, и отрасль получит новые долгосрочные стимулы для развития.

– В конце октября у вас состоялась встреча с представителями предприятий, союзов и ассоциаций рыбохозяйственного комплекса России. С какой проблемой к вам обратились рыбаки?

– Обратились с просьбой не утверждать 20% квот «под киль», то есть речь идет о предоставлении рыбопромысловым компаниям части квот на вылов рыбы при условии, что компании заказывают новые суда у российских верфей. Это предложение уже поддержал Минпромторг, но рыбаки категорически возражают. При принятии этой нормы 20% всех квот у рыба-

ков отберут в государственный резерв и будут распределять только тем, кто построит новые суда на российских верфях. Рыбаки уверены, что если у них отнять 20% квот, то логично, что 20% времени суда будут простаивать у причала, не будут выходить в море. Их улов сократится на 20%, при этом себестоимость добычи рыбы возрастет. Каждый, я думаю, понимает, что возрастет и цена рыбы на полках магазинов. В конечном итоге за сокращение ресурсной базы рыбаков заплатит покупатель рыбы в магазине.

При этом отъем 20% ресурсов приведет к банкротству многие компании, у других рентабельность упадет до нуля. В таких условиях суда будут строить не на что. Просто представьте, что в любой другой отрасли вы отнимаете 20% от ресурсной базы: из угольной шахты, разведанного месторождения, годами завоеванного места на рынке. В вашем бизнес-плане под взятый в банке кредит на 20% ухудшаются финансовые показатели. Понятно, что вся отрасль сегодня замерла в ожидании.

Все согласны с задачей развития судостроения. Рыбакам самим выгодно будет ремонтировать и модернизировать суда здесь, за рубли. Но только стабильное и обеспеченное предприятие может строить такие долгосрочные планы, как постройка нового судна. Мы должны создать экономические условия для того, чтобы в отрасли появились ресурсы, возможность брать долгосрочные кредиты и пользоваться разными финансовыми инструментами. Для поддержки верфей нужно принимать меры другого административного характера. Думаю, правильным было бы таможенным регулированием ограничить ввоз судов, построенных или модернизированных за рубежом, или ввести иные лимиты на промысловые суда иностранной постройки. Если государство дает рыбакам возможность заработать на новое средство производства, оно вправе и ограничить их, создать эффект для развития смежных отраслей. Рыбаки – традиционно дисциплинированный народ, будут исполнять. Вопрос в цене рыбы и эффективности принимаемых мер.

Они подготовили письмо на имя Президента Российской Федерации, которое я передал. При мне Президент поручил своему помощнику Левитину еще раз изучить этот непростой вопрос. К мнению рыбаков прислушаются, но и судостроителей обижать не будут. «Нам нужно загружать свои верфи и строить отечественные суда», – такова позиция Президента. **РБ**



21-я Международная выставка
упаковочной индустрии

14–17 июня 2016

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

**Большой выбор
упаковки, этикетки и
упаковочного оборудования
для продуктов питания**

515 компаний из 29 стран мира

Получите билет

www.rosupack.com



Организатор
Группа компаний ITE
+7 (495) 935 81 00
rosupack@ite-expo.ru

Авторы:

Маргарита Крючкова,
Ксения Писарева,
Fishnews

Эта непростая «прибрежка»

Вокруг прибрежного рыболовства споры ведутся уже не один год. На разных площадках чиновники и представители бизнеса обсуждают: переходить ли к единому промысловому пространству? Оставить ли «прибрежку» как отдельный вид рыболовства? Допускать ли на судах, осваивающих прибрежную квоту, производство продукции и в какой мере? Каким образом сохранить приморские поселки, для которых водные биоресурсы – залог существования?

На заседании Президиума Госсовета, проходившем 19 октября, тема «прибрежки» также не осталась без внимания, причем позиции звучали разные. Заместитель министра сельского хозяйства – **руководитель Росрыболовства Илья Шестаков** – существующую систему раскритиковал, сказав, что прибрежное рыболовство фактически ничем не отличается от промышленного. «Доставка уловов на берег зачастую носит формальный характер, замороженная рыбопродукция может перегружаться из трюма в трюм и беспрепятственно отправляться на экспорт. При этом сложилась практика, когда рыболовные предприятия регистрируются и платят налоги не по месту осуществления промысла, а в других регионах. Таким образом, социальная значимость прибрежного рыболовства сегодня минимальна», – заявил глава ведомства. И озвучил предложения, которые, как полагают в федеральном агентстве, помогут достичь первоначальной цели – обеспечивать поставки рыбы на российский берег.

Губернатор Камчатского края Владимир Илюхин, напротив, выступил в защиту «прибрежки». Глава региона назвал ее «главным инструментом, который позволяет закрепить людей за отдаленной территорией и, по сути, формирует занятость в прибрежных субъектах». Владимир Илюхин выступил за то, чтобы сохранить «прибрежку» как самостоятельный вид промысла.

Камчатского губернатора поддержал **коллега из Архангельской области Игорь Орлов**. Прибрежная квота должна быть сохранена и работать на инте-



Илья Шестаков,
руководитель Росрыболовства:

«Сложилась практика, когда рыболовные предприятия регистрируются и платят налоги не по месту осуществления промысла, а в других регионах. Таким образом, социальная значимость прибрежного рыболовства сегодня минимальна».

ресы региона, с уверенностью заявил глава Поморья. «И мы должны в рамках ее (квоты. – Прим. авт.) распределения обременять предприятия соответствующими требованиями к выполнению социально-экономических обязательств на той или иной территории», – добавил губернатор.

Судя по всему, вопрос регулирования прибрежного рыболовства продолжает оставаться одним из наиболее сложных в отрасли. Недаром в разных вариантах законодательных изменений, с которыми в 2014–2015 годах выступало Росрыболовство, давались самые разные предложения по «прибрежке».

В региональных ассоциациях журналистам Fishnews также озвучили раз-

личные позиции. Так, в Приморском крае, со спецификой его рыбной отрасли, уже не один год говорят о необходимости единого промыслового пространства. «У нас давно единая позиция, что должно быть общее промысловое пространство, как это было всегда. Если хотят заниматься прибрежным рыболовством, пусть ловят и сдают на берег, ведь никто же не возражает против этого, в законе ограничений нет», – заявил **президент Ассоциации рыбохозяйственных предприятий Приморья Георгий Мартынов**. Он отметил, что с введением прибрежных квот приморские пользователи потеряли достаточно большие объемы рыбы.

Нередко, как только поднимается вопрос о едином промысловом пространстве, звучат опасения, что в прибрежную зону придут большие суда и выбьют запасы водных биоресурсов. Руководитель АРПП, комментируя эту тему, привел аргумент, который также озвучивался уже не раз: проблем можно избежать с помощью правил рыболовства.

Однако в других объединениях напоминают о социально-экономической роли «прибрежки». Это единственный вид рыболовства, который, в соответствии с законом, обеспечивает доставку рыбы на российский берег, подчеркнул **председатель правления Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна Валентин Балашов**. Упреки в том, что уловы, добытые по прибрежной квоте, прямо в море перегружаются и отправляются на экспорт, руководитель ассоциации отменил, заявив, что информация об этом не соответствует дей-



WorldFood

Moscow

25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



**Представьте продукты
качественной целевой аудитории**

более **18 000** посетителей -
специалисты по закупкам предприятий
оптовой торговли и розничных торговых сетей

Привлеките новых клиентов

30 981 специалист
из **81** региона России
из **96** государств

Заключите выгодные контракты

82%
посетителей
намерены осуществить
закупку по результатам
выставки

56%
участников
нашли новых
клиентов

**Укрепите имидж компании
и позиции на рынке**

1522 компании-экспонента
более **30 000** уникальных
специалистов
более **150** журналистов,
более **70** редакций, **11** телеканалов

Организатор



ITE Москва
+7 (495) 935-73-50
+7 (495) 788-55-85
worldfood@ite-expo.ru

Забронируйте стенд
www.world-food.ru



ствительности. За претензиями к «прибрежке» стоят опасения представителей промышленного рыболовства потерять часть квот, так как она отойдет в пользу прибрежного промысла, считает Валентин Балашов. «Прибрежку» нужно развивать, а прибрежникам дать возможность ловить больше, так как это основа продовольственной безопасности на рынке рыбопродукции, считает руководитель ассоциации.

По мнению Валентина Балашова, внести в законодательство изменения по прибрежному рыболовству нет нужды. Действующая нормативно-правовая база, закон о рыболовстве позволяют федеральным чиновникам, отвечающим за развитие отрасли, решать все задачи, которые они озвучивают, уверен председатель правления Ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна. Единственное – очень важно дать юридическое понятие прибрежного субъекта РФ, подчеркнул собеседник Fishnews.

Вообще сейчас самое сложное в совершенствовании законодательства – разговаривать с чиновниками, полагает Валентин Балашов. «Степень непрофессионализма такова, что мы просто не понимаем друг друга», – сказал руководитель объединения.

Инициативы, которые выдвинуло по регулированию «прибрежки» Росрыболовство, у опрошенных экспертов восторгов не вызывает. В федеральном агентстве предложили использовать повышающий коэффициент 1,2 при определении лимитов для прибрежного рыболовства. При этом ведомство

сформулировало ряд требований: уловы водных биоресурсов, добытые при осуществлении прибрежного рыболовства, должны доставляться и выгружаться в живом, свежем, охлажденном или замороженном виде, в том числе разделанном, в определенные региональными органами власти места доставки. Замороженное сырье затем должно идти на рыбоперерабатываю-



Игорь Орлов,
губернатор Архангельской области:

«И мы должны в рамках ее (квоты. – Прим. авт.) распределения обременять предприятия соответствующими требованиями к выполнению социально-экономических обязательств на той или иной территории».

щие заводы, включенные в перечень, утвержденный федеральным ведомством в области рыболовства.

«Если промышленник берет на себя обязательства заниматься прибрежным рыболовством, то ему прибавляют 20% к объему квот, однако обременяют определенными условиями. Предлагаемые условия, а именно доставка на берег в живом или охлажденном виде, приведут к колоссальному снижению объемов прибрежного рыболовства. Скорее всего, объемы по вылову снизятся как раз до того уровня, который можно довести в сыром или охлажденном виде. В частности, для нас это означает только работу Петропавловско-Камчатской агломерации», – прокомментировал исполнительный директор Союза рыбопромышленников и предпринимателей Камчатки Сергей Красильников. Между тем, отметил он, большая часть объемов находится в труднодоступных промысловых районах, откуда доставка в сыром и охлажденном виде не представляется возможной. «Например, из Карагинской подзоны. В понимании новаторов

прибрежные уловы должны быть переработаны на берегу. Так вот, мы можем обработать «в городе» не больше 60–70 тыс. Прибрежное рыболовство в отдаленных районах региона просто умрет при таком подходе», – считает собеседник Fishnews.

«С другой стороны, пока мы не видели проекта поручений (по итогам заседания Президиума Госсовета. – Прим. авт.). И что там будет, сложно сказать. Мы надеемся, что решение будет взвешенным», – добавил Сергей Красильников.

«Прибрежное рыболовство на Сахалине – довольно эффективная отрасль. Все прибрежники работают на адекватных объемах. Откуда будут добавлять эти 20%? Это лукавство, – поделился мнением председатель правления ассоциации «Союз рыболовцев колхозов и предприятий Сахалинской области» Сергей Сенько. – Норма о сдаче уловов на перерабатывающий завод, который тоже будет определяться пока по неизвестным критериям, скорее является очередным барьером для развития прибрежного рыболовства. Сегодня сахалинцы работают каждый на себя. Они вылавливают необходимые и требуемые рынком объемы, везут наиболее удобным способом и перерабатывают. Отрасль эффективно работает, и к чему ее перестраивать?»

Что касается предложения об объединении в общее промысловое пространство, то сахалинцы относятся к этому традиционно настороженно, заявил руководитель АСРКС. По мнению Сергея Сенько, нужно тщательно проанализировать ситуацию. «Несмотря на то, что вопрос мы этот обсуждаем давно, такого анализа, в том числе с точки зрения сохранения и эффективного использования ресурсной базы, никто не делал», – обратил внимание руководитель ассоциации. Отметил он и риски устранения приморских регионов от регулирования «прибрежки».

Валентин Балашов высказался категорически против возвращения к спискам заводов, на которые должно поставляться сырье. «А то соберутся пять чиновников, назовут себя комиссией и скажут: вот вам пять фабрик, идите туда. Это коррупция в чистом виде», – уверен председатель правления Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна.

В отрасли ждут, какими же будут поручения президента по итогам «рыбного» заседания Президиума Государственного совета. **РС**



Сергей Сенько,
председатель правления ассоциации «Союз рыболовцев колхозов и предприятий Сахалинской области»:

«Сахалинцы вылавливают необходимые и требуемые рынком объемы, везут наиболее удобным способом и перерабатывают. Отрасль эффективно работает, и к чему ее перестраивать?»



Контроль Качества



Эксперт:

Всеволод Вишневецкий,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»

Информация предоставлена Санкт-Петербургской
общественной организацией потребителей
«Общественный контроль»

190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1, лит. А
Тел./факс: +7 (812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
www.petcach.spb.ru

Пресервы: недовес в каждой второй банке!

Россияне стали меньше есть рыбы, а цена на нее за последний год в среднем выросла на 30–80%. И это при том, что Россия – великая морская держава. 19 октября на заседании Госсовета, посвященном проблемам рыбной отрасли, Президент России потребовал от профильных ведомств ограничить вылов нашей рыбы иностранными компаниями, а также создать условия для увеличения доли на прилавках отечественной рыбной продукции высокого качества по доступным ценам.



Пресервы капризны и требуют тщательного соблюдения температурного режима и рецептуры. При весе упаковки от 350 граммов до 1 кг небольшие (в пределах $\pm 3\%$) количественные отклонения по массе нетто допустимы.

Сельдь «Матье» под контролем

Качество и безопасность даров моря, прошедших промышленную переработку, на прилавках питерских магазинов ежегодно отслеживает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». По многолетним наблюдениям общественной организации, в зону риска для потребителей чаще всего попадают пресервы, технология приготовления которых не предусматривает термической обработки – безопасность продукта должны гарантировать герметичная упаковка, «чистое» в санитарном отношении рыбное сырье и правильно приготовленный маринад.

Пресервы (в отличие от консервов) – это пищевые продукты, герметично укупоренные в специальную тару, но не прошедшие стерилизацию. Ее отсутствие имеет свои плюсы и минусы. Плюс – отсутствие термической обработки, что позволяет максимально сохранить в продукте полезные питательные вещества и витамины. Минус – срок хранения пресервов в пять-шесть раз меньше (4–6 месяцев), чем у консервов (до трех лет). И если консервы могут храниться при комнатной температуре, то пресервы только в узком диапазоне – от 0 до $+6^\circ\text{C}$ в зависимости от заливки.

Эти особенности производства рыбных пресервов делают данный продукт крайне зависимым от жесткого соблюдения санитарных норм как при производстве, так и при реализации в тор-

говой сети. К примеру, по результатам экспертизы прошлого года четыре из десяти образцов не соответствовали Техническому регламенту «О безопасности пищевой продукции»: в них были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

Результаты лабораторных исследований, проведенных в этом году в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», внушают сдержанный оптимизм: только один из десяти образцов рыбных пресервов не отвечал санитарным требованиям (обнаружены БГКП). Им оказался продукт из Воронежа, торговая марка «Атлантика» (изготовитель – ООО «Фосфорель»), приобретенный в «Ашане» на Коломяжском пр., д. 19.

– Нередко наличие БГКП в пресервах обусловлено неудовлетворительным качеством сырья, – говорит **Вера Демченко, кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры технологических машин и оборудования Университета ИТМО.** – Для изготовления пресервов используется в основном замороженная рыба, которая также могла храниться и транспортироваться без соблюдения должных температурных режимов. Рыбные порты и предприятия по переработке рыбного сырья часто находятся на значительных расстояниях друг от друга. Состояние холодильного транспорта оставляет желать лучшего. Все это сказывается на качестве конечного продукта.

Мнение экспертов

Вера Демченко,
кандидат технических наук,
старший преподаватель
кафедры технологических
машин и оборудования
Университета ИТМО:

«Рыбные порты и предприятия по переработке рыбного сырья часто находятся на значительных расстояниях друг от друга. Состояние холодильного транспорта оставляет желать лучшего. Все это сказывается на качестве конечного продукта».

Справка

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.

Также причиной микробиологической порчи пресервов может быть нарушение температурного режима при хранении и реализации готовой продукции в продовольственной сети.

– Превышение показателей БГКП в пищевых продуктах – это прежде всего показатель неудовлетворительного санитарного состояния производства, – говорит **Анна Виноградова, заведующая кафедрой экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета.** – Группа бактерий кишечной палочки объединяет более 100 видов микроорганизмов, многие из них – естественные обитатели кишечника человека, но среди них могут быть и патогенные формы. Если обнаруживаются БГКП внутри упакованного продукта, то, ско-



Контроль Качества



Образцы пресервов других изготовителей, получившие замечания лаборатории, имели отклонения по массе нетто в диапазоне от 2 до 15%.

Экономия на заливке сокращает срок годности продукта

– Недостаточное внесение заливки в пресервы приводит к более быстрой их порче, так как кусочки филе в банке должны быть целиком погружены в маринад, в котором содержатся консерванты, – говорит Вера Демченко. – Именно консерванты замедляют или прекращают развитие микроорганизмов и тем самым увеличивают сроки годности продукта.

Пресервы капризны и требуют тщательного соблюдения температурного режима и рецептуры. При весе упаковки от 350 граммов до 1 кг небольшие (в пределах $\pm 3\%$) количественные отклонения по массе нетто допустимы. Однако недостаточное количество заливки, а значит, и консервантов, стало одной из причин обсеменения пищевой палочкой пресервов «Атлантика». Пресервы «созревают» до товарной кондиции уже в упаковке, а в забракованных образцах было нарушено соотношение рыбы и заливки.

Как выбирать пресервы

– Экспертиза показала: производители не очень строго придерживаются норм оформления маркировки пищевых продуктов, – считает Вера Шевченко, профессор кафедры экс-

рее всего, на производстве были нарушены санитарно-гигиенические нормы, ведь основной источник БГКП – люди.

Наличие БГКП оказалось не единственным нарушением в образце из Воронежа: вес нетто каждой банки не соответствовал значению, указанному на этикетке. Так, вместо 400 граммов в двух банках оказалось по 388 граммов, а в третьей – 391 грамм.

Недовес – обычное дело

В ходе экспертизы несоответствия по массе нетто были выявлены в образцах пресервов еще пяти производителей: «Океан Трейдинг Компани-П», ООО «Фиш Фабрик», ООО «Камея-Альфа», ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №1 (все четыре из Санкт-

Петербурга) и ООО «СОЮЗ БИЛЛИОН» (Московская область). Однако, по оценке начальника лаборатории биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой, о «количественной фальсификации» уверенно можно говорить только в отношении продукции одной компании – «Океан Трейдинг Компани-П».

– В пресервах этого производителя масса рыбы меньше на 20%, чем указано на этикетке, хотя масса нетто всех упаковок, составляющих пробу, входит в допустимую погрешность, – говорит эксперт. – При маркировке 155 граммов во всех исследованных пресервах «Океан Трейдинг Компани-П» было примерно 125 граммов рыбы. Это явное отклонение от нормы.

Пресервы (в отличие от консервов) – это пищевые продукты, герметично укупоренные в специальную тару, но не прошедшие стерилизацию. Ее отсутствие имеет свои плюсы и минусы. **Плюс – отсутствие термической обработки, что позволяет максимально сохранить в продукте полезные питательные вещества и витамины. Минус – срок хранения пресервов в пять-шесть раз меньше (4–6 месяцев), чем у консервов (до трех лет).**

пертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета. – Фактически они вводят потребителя в заблуждение, а это нарушение прав потребителей. С другой стороны, несоответствие массы нетто говорит о нарушении технологии производства. То есть происходят нарушения в технологии вызревания пресервов и создаются предпосылки к преждевременной, ранее указанного на маркировке срока, порче готового продукта. А это уже угроза для здоровья потребителя.

– При выборе рыбных пресервов необходимо обратить внимание на внешний вид продукта, – советует Вера Демченко. – Как правило, пресервы упаковывают в прозрачную полимерную тару, поэтому всегда есть смысл перевернуть банку и посмотреть, как выглядит филе. Кусочки из белых сортов рыбы не должны иметь желто-рыжего оттенка, а пресервы из лососевых пород рыб – ярко-красного или, наоборот, более блеклого окраса.

Сама банка должна быть плотно укупорена. Если донышко или крышка слегка вспучены, вогнуты, сразу откладывайте такой товар в сторону. Масляная заливка должна быть прозрачной, без постороннего мутного осадка, а заливка на майонезной основе – однородной консистенции, без расслаивания и выделения жидкости.

Можно покупать!

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», толь-

ко четыре образца прошли тест без замечаний. Это пресервы «Сельдь «По-царски» (ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Санкт-Петербург), «Сельдь «Оригинальная» (ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская область), «Сельдь «Меридиан» (ЗАО ПКП «Меридиан», Москва) и «Сельдь «Исландка» (МП ООО «Санта Бремор», Беларусь).

Слово – экспертам

Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Рыбные пресервы являются благоприятной средой для развития микроорганизмов. Поэтому данный продукт становится потенциально опасным при любых нарушениях условий хранения и транспортировки, а значит, покупателю следует обращать внимание на состояние магазина и условия хранения на охлаждаемом прилавке. На упаковке пресервов обязательно должен быть указан температурный диапазон хранения.

Упаковка пресервов должна быть чистой, без следов подтеков масла. В противном случае банка закрыта не герметично, а значит, поступающий в нее воздух мог испортить продукт. Не стоит покупать продукт с мутной заливкой, причиной которой может быть порча продукта. Хотя в сельди и допускается определенное размягчение ткани, но чрезмерно «мажущая» консистенция – это уже отклонение от нормы.

Мнение экспертов

Анна Виноградова, заведующая кафедрой экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета:

«Превышение показателей БГКП в пищевых продуктах – это прежде всего показатель неудовлетворительного санитарного состояния производства».

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

– Порадовал тот факт, что из десяти представленных образцов только один не прошел испытания на содержание опасной микрофлоры. Особенно приятно, что петербургское предприятие «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» вошло в четверку предприятий, производящих качественный продукт, соответствующий абсолютно всем нормам проведенных исследований.

Конечно, существует вероятность того, что столь благостную картину обеспечили консерванты, применяемые при изготовлении. Тем не менее надо признать, что крупные предприятия усилили контроль за технологическим процессом и соблюдением санитарных норм для персонала. Также торговые сети за последнее время стали строже следить за температурным режимом хранения пресервов. Кстати, при покупке пресервов в уважающем себя магазине каждый покупатель может самостоятельно проверить температуру хранения продукта на прилавке – она должна быть не выше +6 °С. При покупке также легко можно определить герметичность упаковки пресервов – в случае ее нарушения на пальцах останутся следы масла.

Впереди нас ждет череда праздников, и, конечно, самым распространенным блюдом у многих будет селедка с луком или под шубой, так что проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», прошла как нельзя вовремя. **РБ**

Из-за скачка цен в 2015 году на 10% снизился спрос на рыбу

Спрос на рыбу в 2015 году снизился из-за экономической ситуации, рассказал в эксклюзивном интервью «Русской службе новостей» **руководитель Федерального агентства по рыболовству Илья Шестаков**.



«Мы прогнозируем, что в 2015 году снижение спроса на рыбу будет порядка 10%. Мы ожидаем, что это возможно. Во-первых, экономическая доступность рыбы стала ниже, но, конечно, основное – это девальвация рубля», – сказал Шестаков.

Он также отметил, что укрепление рубля поможет ценам на рыбу снизиться.

«Если брать данные мониторинга Минэкономразвития, уже сейчас есть разноплановые движения и уже сейчас есть понижающаяся динамика цен на рыбу. Рыба находится на мировом рынке, сейчас рубль немного укрепляется, в связи с этим рыба на отечественном рынке также будет дешеветь. И с дальнейшим укреплением рубля она должна становиться дешевле и дешевле», – сказал Шестаков.

Кроме того, в Росрыболовстве отметили, что цены на красную рыбу также не должны повыситься.

«Мы можем сказать, что, по нашим оценкам, никакого роста не будет. Мы общались с экспертами, и с производителями красной икры, все в один голос говорят, что никаких проблем они не видят, потому что по сравнению с предыдущими годами мы произвели где-то в целом объем чуть меньше, но достаточный для того, чтобы удовлетворить внутренний рынок. Рост цены сейчас, по данным Росстата, 6%. Может, какой-то рост если и будет, то порядка 5–10%, потому что есть возможности, если рынок будет совсем разогретый, импортировать красную икру», – добавил Шестаков.

Источник: РСН



Мастер-класс от «БиоМар»

В Санкт-Петербурге 15 марта 2016 года состоится бесплатный семинар, посвященный вопросам кормления рыбы и аквакультуры. Организатором выступает компания «БиоМар», один из мировых лидеров в производстве комбикормов для рыб.

Ведущие специалисты компании из Дании и России поделятся опытом, расскажут о современных технологиях и новых достижениях в аквакультуре и производстве комбикормов для рыбы. Такой же семинар пройдет 17 марта 2016 года в Петрозаводске. Более подробную информацию можно узнать на сайте компании www.biomar.ru, по электронной почте: dsa@biomar.com, biomar-rus@yandex.ru.

ИД «СФЕРА»



Американские ученые бьют тревогу: выращенная на рыбных хозяйствах рыба имеет высокий уровень канцерогенов

Специалисты объясняют этот факт тем, что владельцы рыбных хозяйств пичкают своих питомцев большим количеством антибиотиков, сообщает Joinfo.ua.

Ученые установили, что содержание антибиотиков и других химических элементов в выращенной в промышленных масштабах рыбе, намного превышает естественные показатели, поэтому ее употребление чревато развитием онкологических заболеваний.

Ихтиологи из Гарвардского университета в ходе детального обследования

рыб, выращиваемых в рамках закрытых водоемов с пресной или морской водой, выяснили, что они ограничены в передвижении. Это способствует накоплению в мясе рыб различных токсинов, а также специально добавляемых в воду антибиотиков. Причем более высокая их концентрация оседает в мясе пресноводных рыб.

По мнению ученых, поедание такой рыбы серьезно отражается на организме человека, нанося ему опасность заработать трудноизлечимую онкологию, из-за привыкания клеток организма к ряду сильнейших антибиотиков.

fishnet.ru

Архангельскую рыбу – на питерские прилавки

В конце ноября 2015 года в Санкт-Петербурге в Центре импортозамещения проходили Дни Архангельской области. На выставке были представлены предприятия различных сфер деятельности – от туризма до алмазодобывающей промышленности.

Одним из ключевых вопросов, который обсуждали за круглым столом представители бизнеса, государственной власти, промышленники Санкт-Петербурга и Архангельска, – поставка свежей рыбы, выловленной предприятиями Архангельской области на прилавки Санкт-Петербурга.



По мнению **Алексея Кортенкова, министра АПК и торговли Архангельской области**, отсутствие поморской рыбы в питерских магазинах – это недостаточная реклама архангельской рыбной продукции. Представители же исполнительной власти готовы соединить рыбаков и торговые сети.

Сергей Коньков, председатель рыбоколхоза «Прилив», предложил открыть в Санкт-Петербурге магазин свежей рыбы, где петербуржцы смогли бы покупать рыбу, выловленную

Ваша путеводная звезда к успеху



CSB-System

Комплексное отраслевое
IT-решение для управления
Вашим предприятием

Коллектив компании
CSB-System желает
Вам и Вашим близким
счастливого Нового
2016 года!



Наша система для
достижения Ваших целей

ООО „ЦСБ-Систем“
115054 Москва, ул. Валуева, д. 30
Тел.: +7 (495) 641-51-56
Факс: +7 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63
Факс: +7 (812) 449-42-64

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb.com

архангельцами и поставляемую без посредников с порта на прилавок.

Заинтересованность в свежей поморской рыбе высказали и представители торговых сетей Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5Retail Group («Перекресток»), «Карусель», «Пятерочка»), Анатолий Фомин, директор направления свежих продуктов оптового клуба «Ряды». Антон Искандеров, руководитель компании «Свои люди» (рыбная эко-лавка), предложил рыбакам не привязывать цену на выловленную рыбу к курсу доллара, на качественную и недорогую рыбу, и спрос будет другой.

Участники круглого стола сошлись во мнении, что архангельская рыбная продукция должна заменить на прилавках Санкт-Петербурга импортную.

ИД «СФЕРА»

Квота на вылов скумбрии в Атлантике для Испании сокращена на 15%

Комиссия по вопросам рыболовства в восточной части Атлантического океана (NEAFC) приняла долгосрочный план управления запасами скумбрии, подписав соглашение, достигнутое прибрежными государствами, такими как ЕС, Фарерские острова и Норвегия.



В рамках этого плана, скумбрия будет вылавливаться в объемах, зависящих от уровня смертности рыбы, что гарантирует, что биомасса нерестового запаса будет выше устойчивого уровня, и, таким образом, это поможет обеспечить рациональную эксплуатацию ресурса.

Кроме того, чтобы ограничить колебания предельно допустимых уловов от одного года к другому, вводятся механизмы регулирования промысловой квоты. Таким образом, изменения квоты будут производиться в пределах 15%.

Квота на вылов скумбрии на 2016 год была установлена на уровне 895 900 тонн, что на 15% меньше, чем в 2015 году. Однако должно быть принято во внимание и то, что научные рекомендации Международного совета по исследованию мо-

ря (ICES) предусматривают снижения квоты на 46% по сравнению с 2015 годом.

Из общей промысловой квоты Испания получит квоту на вылов скумбрии на 2016 год в размере 33 758 тонн, что на 15% меньше, чем в 2015-м. Испания должна продолжить платить штраф за перелов скумбрии в 2009 и 2010 годах вплоть до 2022 года, поэтому в 2016 году объем промысловой квоты на скумбрию составит для страны всего 5 500 тонн.

Fishretail.Ru



В области ветсертификации – вновь изменения

Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 17 июля 2014 года №281 вступил в силу с 1 сентября 2015-го. Нормативный правовой акт устанавливает порядок организации работы по оформлению ветеринарно-сопроводительных документов (ВСД) – ветеринарных сертификатов, свидетельств и справок.

Приказ расширяет список продукции, на которую необходимо получать ВСД. Ранее предполагалось, что это требование начнет действовать с 1 августа 2017-го. Однако в соответствии с приказом Минсельхоза от 7 октября 2015 года №464 срок сдвинут на 1 января 2018-го.

В перечень таких товаров входят:

– из кода ТН ВЭД 0306 – «Ракообразные, в панцире или без панциря, сушеные, соленые или в рассоле; ракообразные в панцире, сваренные на пару или в кипящей воде, охлажденные или неохлажденные, мороженые, сушеные, соленые или в рассоле; мука тонкого и грубого помола и гранулы из ракообразных, пригодные для употребления в пищу»;

– из кода ТН ВЭД 0307 – «Моллюски, в раковине или без раковины сушеные, соленые или в рассоле; моллюски копченые, в раковине или без раковины, не подвергнутые или подвергнутые тепловой обработке до или в процессе копчения; мука тонкого и грубого помола и грану-

лы из моллюсков, пригодные для употребления в пищу»;

– из кода ТН ВЭД 1604 – «Готовая или консервированная рыба»;

– из кода ТН ВЭД 1605 – «Готовые или консервированные ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные».

С 2018 года, согласно изменениям, внесенным в Закон о ветеринарии, ветеринарно-сопроводительные документы должны оформляться в электронной форме.

Минсельхоз

Изменения в правилах пастбищной аквакультуры

Минсельхоз внес поправки в Методику расчета объема подлежащих изъятию гидробионтов при осуществлении пастбищной аквакультуры. Изменение касается работы на рыбодонных участках, выделенных на акваториях, где ранее не было естественного нереста объектов аквакультуры. Об этом сообщает Fishnews.

Согласно закону об аквакультуре, пастбищное рыбоводство – одно из видов товарного. Объекты аквакультуры в этом случае выпускаются в водные объекты, где «обитают в состоянии естественной свободы».

Методика расчета объема подлежащих изъятию объектов аквакультуры при осуществлении пастбищной аквакультуры утверждена приказом Минсельхоза от 26 декабря 2014 года №534. Документ должен применяться юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, а также научно-исследовательскими организациями, подведомственными Росрыболовству.



Согласно приказу от 30 октября 2015 года №539, в методику внесены изменения.

Поправки вступили в силу 20 декабря.

Ранее предусматривалось: «На рыбодонных участках, выделенных для пастбищной аквакультуры тихоокеанских лососей, на акваториях, где ранее не было естественного нереста данного объекта аквакультуры,

расчет производится исходя из 100%-ного объема изъятия объектов аквакультуры в границах рыбодонного участка.

Теперь этот пункт изложен в новой редакции: «На рыбодонных участках, выделенных для пастбищной аквакультуры, на акваториях, где ранее не было естественного нереста объектов аквакультуры или их естественный нерест невозможен, расчет производится исходя из 100%-ного изъятия объектов аквакультуры в границах рыбодонного участка».

fishnet.ru

Сбор заявок на строительство судов рыбопромыслового флота начался



В соответствии с подпунктом «г» пункта 1 поручения Председателя Правительства Российской Федерации Дмитрия Медведева от 16 ноября 2015 года №ДМ-П11-7731 (перечень поручений Президента Российской Федерации Владимира Путина от 9 ноября 2015 года №Пр-2338ГС) в целях представления информации в Минпромторг России для разработки сводного плана размещения заказов на строительство судов рыбопромыслового флота до 2034 года на российских судостроительных предприятиях Федеральное агентство по рыболовству сообщает: руководителям рыбодобывающих организаций в срок до 14 января 2016 года направить в Росрыболовство (адрес электронной почты: barmak@fishcom.ru) заявку на строительство судов рыбопромыслового флота. При этом иметь в виду, что финансирование из бюджета не предполагается.

В заявке необходимо указать:

– название организации-заказчика (почтовый и электронный адреса, телефон);

– предлагаемую схему финансирования строительства судна;

– тип судна, его проект (либо базовый проект), назначение судна, основной вид добываемых водных биоресурсов, орудия лова;

- главные размерения судна (длина, ширина, высота борта в метрах, мощность главного двигателя в кВт);
- наличие на судне оборудования для переработки водных биоресурсов и вид выпускаемой продукции;
- количество единиц с забивкой по годам;
- предполагаемую верфь-строитель.

Росрыболовство

Качественно замораживать рыбу начали в Якутии

Внедрять технологии, позволяющие качественно замораживать рыбу и создавать комфортный быт для рыбаков-промысловиков, начали в Якутии. В республике проводится работа по технической модернизации отрасли рыболовства, сообщает ИА YakutiaMedia.



По информации Государственного комитета Республики Саха (Якутия) по делам Арктики, были приобретены 8 рыбопромысловых баз в Аллаиховском, Булунском, Нижнеколымском, Усть-Янском улусах, 5 модульных цехов по первичной переработке рыбы, 13 рефрижераторных контейнеров морозильного и холодильного типов в Анабарском, Булунском, Жиганском и Усть-Янском улусах.

Выделены средства на реконструкцию (механизацию) пяти ледников в Булунском районе и приобретение техники повышенной проходимости в Аллаиховском и Булунском улусах.

Данные мероприятия позволили увеличить объемы вылова в летнюю путину и улучшить качество и сохранность рыбы.

fishnet.ru

ООО «Русское море – Аквакультура» получила 300 млн руб.

В Мурманской области ООО «Русское море – Аквакультура», в прошлом году сообщившее о массовой гибели семги, получило 300 млн руб., сказано в опубликованном правительством региона отчете о реализации мероприятий по обеспечению устойчивости экономики и социальной стабильности в 2015 году, сообщает severpost.ru.

«В целях стимулирования инвестиционной деятельности оказано содействие пяти инвесторам



в использовании механизмов федеральной финансовой поддержки, в результате которого Фондом развития промышленности принято положительное решение о выделении ООО «Русское море – Аквакультура» заемных средств в объеме 300 млн руб.», сообщается в документе.

Деньги пойдут на создание в регионе аквабиотехнологического промышленного комплекса законченного цикла.

Средства фонда могут быть использованы компанией на проектирование комбикормового и смолтового заводов, расширение мощностей по выращиванию и переработке рыбы, а также восстановление сгоревшего цеха рыбопереработки.

Как сообщалось ранее, ЧП в Ура-Губе нанесло убыток около 120 млн руб., поскольку предприятие не было застраховано.

Кроме того, в целях получения субсидий из федерального бюджета в Росрыболовство представлены инвестиционные проекты трех предприятий аквакультуры Мурманской области ПАО «Русский лосось», ООО «Русское море – Аквакультура», ООО «БЛК-фиш».

Подписано соглашение между Росрыболовством и правительством Мурманской области о предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджету Мурманской области в объеме 184,4 млн руб.

Напомним, семга, которую выращивает компания «Русский лосось», была заражена миксобактериозом и гибнет в больших количествах в садках хозяйства, которое находится в районе поселка Лиinahамари.

fishnet.ru

За первые 10 дней 2016 года портовики обработали около 5 тыс. тонн грузов

Несмотря на сильные морозы, ударившие в Заполярье перед Рождеством, работа в Мурманском морском рыбном порту практически не останавливалась. Лед, образовавшийся у берегов Кольского залива, был не крепок и не мешал судоходству. В работе ледо-

колов не было необходимости, фарватер оставался свободен все праздничные дни.

Естественно, сильные морозы накладывали ограничения на работу техники. Так, электропогрузчики нельзя использовать при минус 25 градусах, а краны – при минус 30. Поэтому 6 и 7 января, когда мороз был наиболее крепок и доходил до минус 30, в работе докеров возникли паузы. Но, тем не менее, за первые 10 дней 2016 года портовики обработали около 5 тыс. тонн грузов, из них 2700 тонн рыбопродукции. Кстати, на время сильных морозов было организовано дополнительное снабжение докеров горячим чаем.

Сейчас в рыбном порту под выгрузкой находятся три судна с мороженой рыбой и три с охлажденной. Льда на поверхности Кольского залива нет, зато заметно сильное парение.

Арктик-ТВ

Парадоксы импортозамещения

Как сообщило Росрыболовство со ссылкой на предварительные данные Росстата, за 10 месяцев 2015 года объем производства рыбной продукции составил более 3,2 млн тонн, что на 170,1 тыс. тонн, или 5,6%, больше аналогичного периода прошлого года. Показатели выглядят впечатляюще, но есть ли основания для радости?



Увы, поводов для оптимизма явно не хватает, если обратить внимание на остальные цифры, сообщает dalekayaokraina.ru.

Так, в сообщении указывается, что за 10 месяцев 2015 года объем импорта рыбной продукции в Российскую Федерацию в сравнении с аналогичным периодом 2014 года снизился на 39% и составил 452,6 тыс. тонн. Поскольку в прошлом году за те же 10 месяцев объем импорта рыбной продукции в нашу страну составил 739,0 тыс. тонн, получается, что поставки из-за рубежа сократились на 286,4 тыс. тонн. Таким образом, российский рынок рыбной продукции сократился на 116,3 тыс. тонн.

Предполагалось, что снижение объемов импорта рыбной продукции в нашу страну может и должно быть компенсировано увеличением поставок на внутрен-

ний рынок рыбы, вылавливаемой российскими рыбаками, при соответствующем снижении ее продаж за рубеж – в этом, собственно, и состоит импортозамещение. Однако отечественные рыбопромышленники, игнорируя призывы президента и правительства, не только не снизили объемы экспорта, но и увеличили их. Объем поставок рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов за пределы Российской Федерации (в том числе по экспорту) за январь – октябрь 2015 года составил 1 млн 530,3 тыс. тонн, что на 116,6 тыс. тонн, или на 8,2%, больше аналогичного периода прошлого года.



Фактически российский рынок рыбной продукции сократился почти на такое же количество, на которое увеличился экспорт (116,3 тыс. тонн против 116,6 тыс. тонн).

Таким образом, рыбная отрасль России по-прежнему сохраняет экспортную ориентированность, все более закрепляя за собой роль сырьевого придатка для иностранной рыбоперерабатывающей промышленности. Это наглядно подтверждается данными о том, что за 10 месяцев 2015 года мы сократили экспорт готовой или консервированной рыбной продукции на 37,9%, филе рыбного и прочего мяса рыб – на 1,2%, но увеличили поставки мороженой рыбы на 10,4% (экспорт мороженого минтая, в частности, в январе – октябре 2015 года вырос на 7,2% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года – до 669 тыс. тонн).



На самом деле, все это выглядит как прямой вызов, брошенный российским властям отечественными рыбопромышленниками, упорно не желающими обращать внимания на призывы «развернуться лицом» к российским потребителям. Ответом на этот вызов может стать только одно – эффективное исполнение поручений Президента России Владимира Путина по итогам октябрьского заседания Президиума Госсовета по вопросам развития рыбной отрасли страны.

fishnet.ru

Автор:



Виталий Момот,
президент Ассоциации операторов
рефрижераторного подвижного состава (АСОРПС)

Перевозки СПГ на дальние и средние расстояния: проблемы и решения

В последнее время вопросы продовольственной безопасности страны становятся первоочередными. Но что такое продовольственная безопасность? Это прежде всего безопасная, качественная и доступная пищевая продукция. Свежие продукты питания могут поступать на прилавки наших магазинов только при быстрой их доставке. При этом доставка должна осуществляться специализированным рефрижераторным транспортом: автомобильным, морскими судами, железнодорожными составами или с помощью авиации.

Сегодня такие перевозки осуществляются в основном либо автомобильными рефрижераторами, либо железнодорожным транспортом. Если на расстояние до 3 тыс. км 90% скоропортящихся грузов (СПГ) перевозится автотранспортом, то свыше 5 тыс. км железнодорожные и автомобильные перевозчики начинают между собой конкурировать.

При этом доля железнодорожного транспорта в перевозках СПГ составляет всего 12%, в то время как автотранспортом перевозится около 88%.

А ведь одно из основных направлений перевозки скоропортящихся грузов – это поставка рыбной продукции. Так, в 2014 году в рефрижераторных контейнерах перевезено 44% всей рыбы, поставляемой с Дальнего Востока. Помимо этого, рыба в рефконтейнерах поставляется с Камчатки, Курил, Магадана, Сахалина.

Чем же так привлекательны рефрижераторные контейнеры?

Во-первых, доставка товара от склада до склада осуществляется практически в любое место страны, за одной пломбой, то есть после загрузки груза в рефрижераторный контейнер на запор дверей навешивается пломба, которая за все время нахождения рефконтейнера в пути НЕ МЕНЯЕТСЯ, и снимается только на складе выгрузки груза.

Во-вторых, это гарантия сохранности режима перевозки.

Поэтому такие перевозки пользовались спросом до 2012 года, год, когда РЖД увеличило стоимость перевозки продуктов питания в рефконтейнерах на 27–64%, на перевозку в термос-контейнерах – на 120–164% (в зависимости от дальности перевоз-



За 2007–2014 годы объем перевозок СПГ железнодорожным транспортом сократился на 41% из-за не соответствующих реалиям Правил перевозок СПГ ж/д транспортом, размера железнодорожного тарифа на перевозку СПГ и устаревшего подвижного состава

ки и рода груза). Кроме того, под эгидой выравнивая тарифа на перевозку 1 тонны груза в различных видах подвижного состава (вагоны, контейнеры) происходит снижение стоимости перевозки реф-

рижераторных и термос-вагонов. С этого момента развитие рефконтейнерных перевозок останавливается, а перевозки в термос-контейнерах прекращаются.

За 2007–2014 годы объем перевозок СПГ железнодорожным транспортом сократился на 41% из-за не соответствующих реалиям Правил перевозок СПГ ж/д транспортом, размера железнодорожного тарифа на перевозку СПГ и устаревшего подвижного состава. Сегодня РЖД эксплуатируется около 7 тыс. вагонов, из которых рефрижераторные вагоны и термос-вагоны 1978–1993 годов выпуска. 95% вагонов уже отработали свой срок службы и эксплуатируются на условиях продления срока службы.

К сожалению, в России отсутствуют пункты сертификации и проверки теплотехнических свойств вагонов, то есть нет специализированных лабораторий, производящих замеры тепловых потоков через стенки кузовов вагонов, контейнеров. На основании таких замеров вычисляется коэффициент тепловых потерь, который должен быть равен установленным нормам или быть ниже их. При наличии такой лаборатории, я уверен, подвижной рефрижераторный состав РЖД сократился бы в разы.

Развитие современного рынка железнодорожных перевозок СПГ происходит только за счет частного бизне-

са, когда бизнесмены покупают напрямую рефрижераторные вагоны или приобретают их в лизинг. При этом с 2001 по декабрь 2011 года инвестиции частного бизнеса составили более 6 млрд руб. Частными компаниями с привлечением внешних источников финансирования было приобретено более 3 500 единиц рефрижераторных контейнеров, более 1 200 единиц специализированных фитинговых платформ для перевозки, построено 3 специализированных рефрижераторных контейнерных терминала, а более 25 терминалов были дооборудованы. Но из-за увеличения тарифов на перевозку инвестиции практически прекратились. Сегодня перевозка рыбных консервов в термос-контейнере 40ф стоит 100 952 руб. за 26 тыс. кг, то есть 3,88 руб. за 1 кг, стоимость перевозки свежемороженой рыбы в рефрижераторном контейнере 40ф составляет 4,74 руб. за 1 кг, в то время как перевозка промышленных товаров варьирует от 2 до 3 руб. за 1 кг. Вот и получается, что ОАО «РЖД» созданы неконкурентоспособные условия для перевозки СПГ в специализированном подвижном составе, при этом предприятие становится единоличным владельцем перевозок СПГ, не обеспечивающим необходимые условия. Так, по данным Росветнадзора, более 30% проверок перевозок свежемороженой рыбы показало несоблюдение температурного режима, в то время как, по договору между грузоотправителем и грузополучателем, ответственность за доставку груза несет грузоотправитель (грузовладелец).

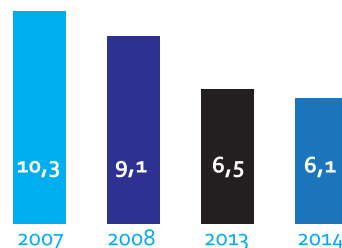
Ну а для того чтобы нормализовать ситуацию на рынке перевозок скоропортящихся грузов, необходимо:

- на уровне Правительства Российской Федерации признать наличие проблемы перевозки скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом, влияющей на обеспечение национальной продовольственной безопасности;
- актуализировать действующие правила перевозки скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом с учетом новых технологий перевозки, а также видов тары/упаковки с учетом реальных условий и технологии перевозки (перевозку небольшой скоростью, спуск с сортировочных горок и пр.);
- пересмотреть Прейскурант 10-01 в части тарифа на перевозку грузов в термос- и рефрижераторных контейнерах (согласно информации отраслевых институтов, в частности ВНИИЖТ, уровень рентабельности перевозок рефконтейнеров в настоящий момент составляет от 160 до 250% в зависимости от дальности перевозки и рода груза);
- учесть реальные условия и технологии перевозки (перевозку небольшой скоростью, спуск с сортировочных горок и пр.);
- рассмотреть возможность выравнивания железнодорожного тарифа на перевозку грузов в универсальных, термос- и рефрижераторных контейнерах, так как перевозчик (ОАО «РЖД») не несет никаких дополнительных расходов при перевозке термос- и рефконтейнеров;
- ввести систему контроля и освидетельствования специальных транспортных средств (реф-, термос-контейнеров и термос-вагонов) на соответствие нормам и правилам Комитета по транспорту ЕЭК ООН;
- поддержать предложение по организации производства рефрижераторных контейнеров на базе ОАО «Уралвагонзавод». К тому же в виде исключения согласовать продление срока службы дизель-генераторных вагонов (по упрощенной процедуре), необходимых для обеспечения электропитанием во время перевозки рефконтейнеров.

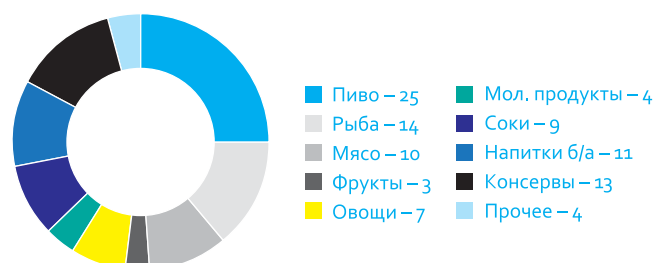
Только в этом случае наши граждане будут обеспечены качественными продуктами питания. **РБ**

Характеристика рынка перевозки скоропортящихся грузов (СПГ)

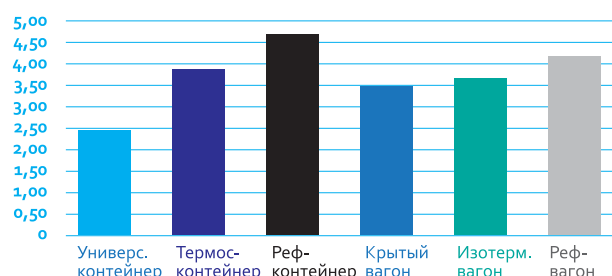
Объем перевозок СПГ ж/д транспортом, млн тонн



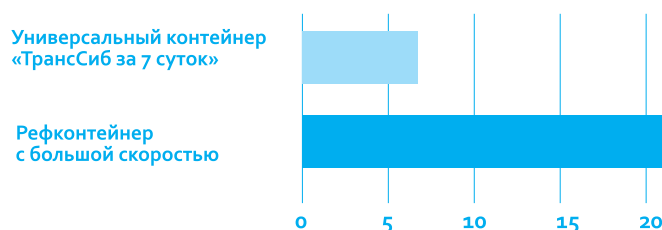
Номенклатура перевозимых СПГ ж/д транспортом, %



Сравнение размера железнодорожного тарифа (Прейскурант 10-01) перевозки 1 кг груза в различных видах подвижного состава, маршрут Владивосток – Москва, руб.



Срок доставки железнодорожным транспортом универсального и рефконтейнера, сут.



Источник: АСОРПС

Автор:

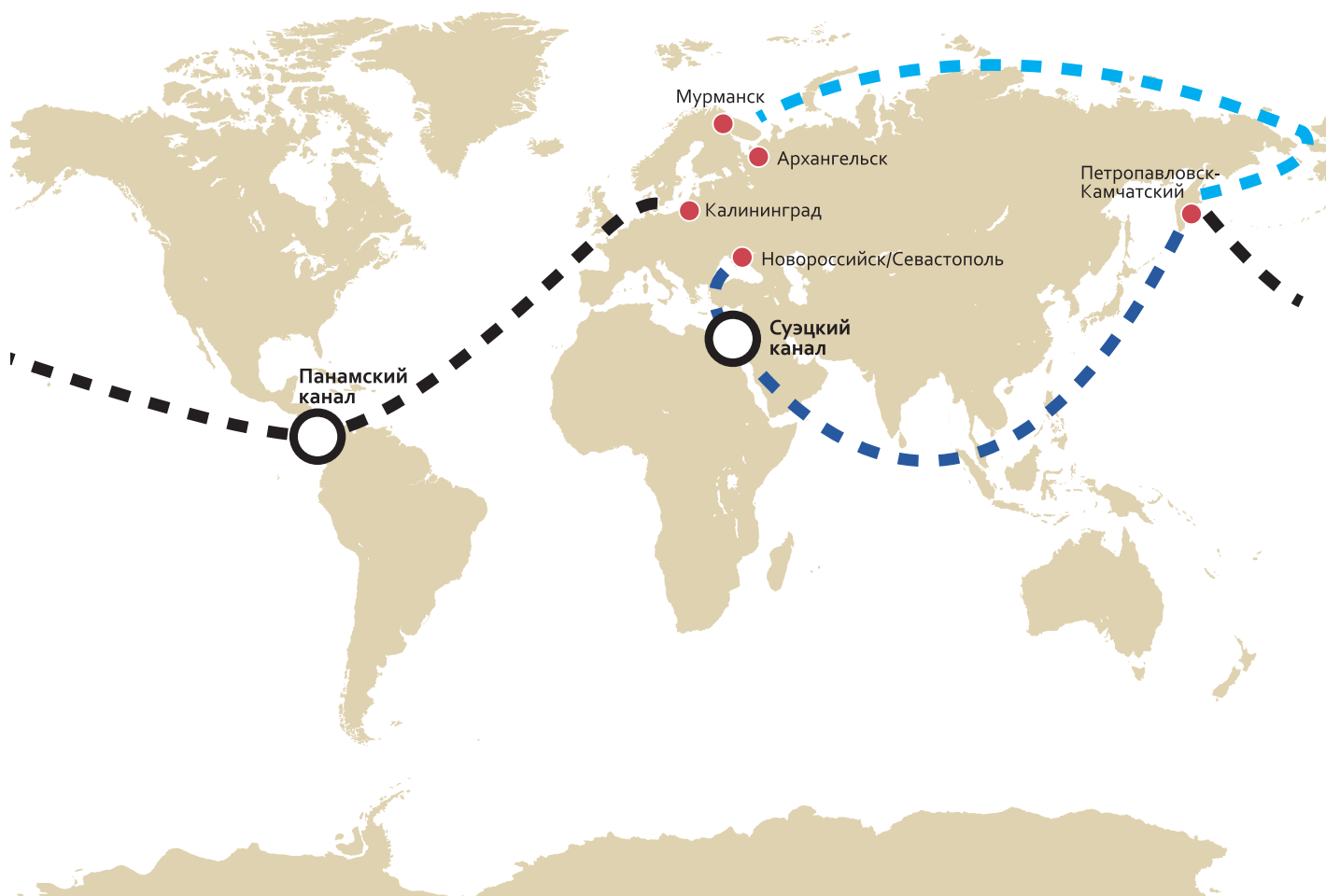


Виталий Збарашенко,
вице-президент Международной
академии транспорта

Источник: Fishnews

Три морских пути для дальневосточной рыбы

В условиях продовольственного эмбарго вопросы доставки рыбы с Дальнего Востока в западную часть страны приобрели особую актуальность. **Вице-президент Международной академии транспорта Виталий Збарашенко** отмечает, что с помощью морских маршрутов можно ежегодно перевозить примерно 590 тыс. тонн рыбопродукции в дополнение к «железнодорожным» 630 тыс. тоннам. Эксперт приводит итоги исследования вариантов отправки уловов из ДФО по морю.



Арктическая контейнерная линия (АКЛ) Петропавловск – Мурманск/Архангельск (4,38 тыс. миль)

Проект круглогодичной АКЛ предусматривает еженедельные линейные перевозки с помощью шести атомных ледоколов-контейнеровозов (емкостью не менее чем по 2 тыс. двадцатифутовых эквивалентов (TEU), включая около 200 рефрижераторных сорокафутовых контейнеров). Такой сервис обеспечит вывоз примерно 250 тыс. тонн рыбы с охотоморских промыслов в Мурманск ежегодно. Для этого требуется построить глубоководные контейнерные терминалы в Мурманске и Авачинской бухте, отработать технологию затарки контейнеров на Камчатке. Если проект глубоководного района Архангельского морского порта не будет реализован в обозримом будущем, перевалочный потенциал порта можно задействовать с помощью фидерной контейнерной линии Мурманск – Архангельск. Это на 900 км сократит дорогостоящие наземные перевозки в центральные районы России.

Себестоимость морской составляющей маршрута в условиях текущих рыночных цен – 6 руб. за 1 кг (включая ледокольный сбор – 1,2 руб. за 1 кг).

В марте Правительство приняло решение разместить на Уралвагонзаводе государственный заказ на строительство рефрижераторных контейнеров. Это создает предпосылки для активной контейнеризации перевозок мороженой рыбы и формирования грузовой базы и контейнерного оборудования для АКЛ.

Южная морская линия Камчатка – Суэцкий канал – Новороссийск/ Севастополь (11 тыс. миль)

Благодаря нынешнему уровню организации грузовых работ и наметившейся тенденции контейнери-

зации в перевозках мороженой рыбы можно организовать доставку уловов с охотоморских промыслов в порты Черного моря. Это можно сделать с помощью классических твиндечных транспортных рефрижераторов дедвейтом около 10 тыс. тонн с ограниченной вместимостью по контейнерам на верхней палубе. Регулярная морская линия из 7 таких судов с двухнедельной частотой линейного сервиса обеспечит ежегодную перевозку около 200 тыс. тонн мороженой рыбы до Новороссийска или Севастополя. При этом себестоимость доставки 1 кг продукции составит примерно 8,3 руб. (если переваливать рыбу с промысловых судов на рефрижераторы по схеме «борт – борт»).

Если на Камчатке построят глубоководные контейнерные терминалы и в сфере перевозок рыбы возрастает применение контейнеров, вместо «рядовых» перегрузок (брейк-балк) «борт – борт» на промыслах можно будет затаривать контейнеры в Петропавловске-Камчатском. Оттуда груз будет отправляться на Черное море на линейных контейнеровозах вместимостью 3–5 тыс. TEU в риферных контейнерах, которые будут строиться на Уралвагонзаводе.

Западная морская линия Петропавловск- Камчатский – Панамский канал – Калининград (12 тыс. миль)

Этот маршрут несколько длиннее Южной морской линии, но обеспечивает существенное сокращение канальных и антипиратских расходов. К тому же необходимо учитывать наличие в Калининградском морском рыбном порту холодильников вместимостью около 11 тыс. тонн и его большой опыт по обслуживанию транспортных рефрижераторов с рыбной продукцией. Таким образом, целесообразно рассмотреть вариант использования этого пути для вывоза рыбы из Охотского моря в западные регионы РФ и ближнее зарубежье.

Пять транспортных рефрижераторов дедвейтом около 10 тыс. тонн на регулярной морской линии Охотское море – Панамский канал – Калининград при двухдекадном линейном сервисе (20 суток) обеспечат перевозку около 140 тыс. тонн мороженой рыбы ежегодно. Себестоимость доставки на морской части маршрута от промысла до Калининграда составит около 7,9 руб. за 1 кг. Кроме Калининградской области, рынком сбыта мороженой рыбы могут стать другие западные регионы страны, а также Беларусь, Польша и Украина. Вопрос обратной загрузки линейных судов требует дополнительного изучения, но экспортный потенциал Белоруссии и наличие активного белорусского землячества на Камчатке дают основания для положительного решения этой проблемы.

Эти пути предлагаются не для конкуренции с РЖД, а в качестве дополнения к неограниченной пропускной способности транссибирских железнодорожных маршрутов, для дальнейшего развития прямых железнодорожно-морских и автомобильно-морских (мультимодальных) перевозок. Новые морские схемы доставки не только внесут существенный вклад в программу импортозамещения по продуктам питания, но и частично снизят экономические затраты на импорт транспортных услуг, доля которого в области морских перевозок превышает 95%!

По данным на 2014 год, годовая пропускная способность РЖД по мороженой рыбе, перемещаемой из дальневосточных портов в западном направлении, составляет примерно 630 тыс. тонн. Три предлагаемых маршрута не требуют расходов на создание новой транспортной инфраструктуры, нужно только обеспечить гарантированный возврат кредитов на строительство флота. Новые пути обеспечат дополнительную перевозку еще в общей сложности около 590 тыс. тонн рыбопродукции, тогда как ежегодные потенциальные ресурсы Дальнего Востока находятся на уровне 2,5–3 млн тонн.

Обратную загрузку линейных транспортных рефрижераторов можно организовать за счет грузов, которые сейчас отправляются по железной дороге через Сибирь до Владивостока. Эти товары будут экономичнее перевозить более дешевым морским транспортом. **РБ**

женские правила

Гость:
**Эльмира
Глубоковская,**
депутат Государственной
думы Федерального
собрания РФ шестого созыва,
председатель подкомитета
по водным биологическим
ресурсам

Беседовала:
Светлана Клепикова



Эльмира Глубоковская: «Всю жизнь рядом со мной потрясающие люди»

— **Эльмира Гусейновна, вы доктор медицинских наук, врач-инфекционист, долгое время занимались любимым делом и вдруг переключились на законодательство. Что заставило вас так радикально поменять свою жизнь?**

— Наверное, у каждого человека в жизни случаются моменты, меняющие ее привычное течение. Для меня таким моментом стал 1993 год, год окончания докторантуры, год, когда я осознала, что страны, в которой я родилась, жила, училась, уже нет. И как это ни было горько признавать, но в новых реалиях, оказалось, не нужны ни врачи, ни ученые, ни все наши достижения. Ученые, в том числе и нашего института эпиде-

миологии, в поисках хлеба насущного уходили с работы, становясь челноками, коммерсантами. О профилактике инфекционных заболеваний говорить не приходилось, отсутствовало даже элементарное информирование населения.

И вот мы, женщины, врачи центров по борьбе со СПИДом, объединились в женское движение «Будущее без СПИДа», которое впоследствии переименовали в «Движение женщин за здоровье нации».

Просвещение и пропаганда здорового образа жизни, информирование людей о профилактике болезней, включая такие социально опасные, как наркомания, ВИЧ-инфекция, алкоголизм,

проведение общероссийских акций среди молодежи, витаминизация детей, находящихся в учреждениях социальной защиты, детских домах, их обследование и вакцинация против гепатита – это то небольшое, что мы делали для наших людей. Ведь именно тогда наша страна стояла на краю пропасти, когда смертность намного превышала рождаемость. И эту ситуацию необходимо было радикально изменить.

— **Вы уже тогда решили участвовать в выборах в Государственную думу или это решение пришло позже?**

— В жизни очень важно сделать правильный выбор. Ведь как выбираем, так



досье

Имя, фамилия:

Эльмира Глубоковская

Место рождения:

г. Буйнакск, Дагестанская АССР

Дата рождения:

20 апреля 1957 года

Образование:

Дагестанский государственный
медицинский институт,
доктор медицинских наук

Место работы, должность:

депутат Государственной думы
Федерального собрания РФ шестого
созыва, председатель подкомитета
по водным биологическим ресурсам

Главные достижения в карьере:

с 1993 года занимается активной
общественной деятельностью:

1995 год – президент
благотворительной общественной
организации женщин
«Будущее без СПИДа»;
1997 год – сопредседатель
Всероссийского союза общественных
объединений «Движение женщин

за здоровье нации»;

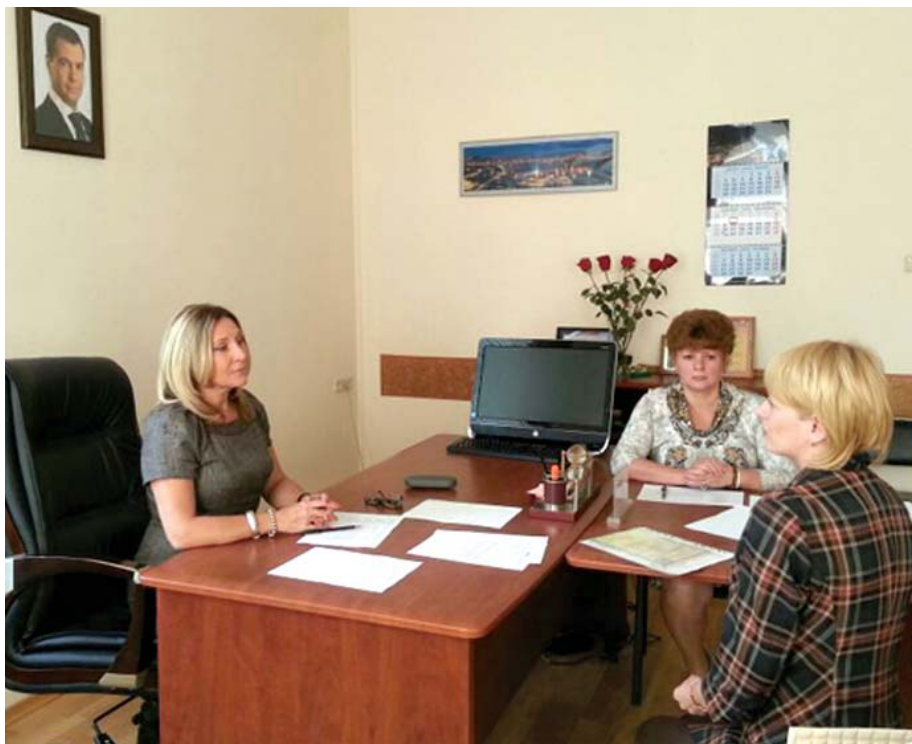
1999 год – член правления
Союза женщин России.

В 2007 году впервые
избирается в Госдуму.

Семейное положение:

замужем. Муж – Михаил Глубоковский,
директор Всероссийского научно-
исследовательского института
рыбного хозяйства и океанографии
(ВНИРО).

Есть сын и дочь.



и живем. Утвердив политическое движение «Женщины России» (мы являлись одними из трех учредителей этого движения) в 1995 году, мы приняли участие в выборах, опираясь на высокий кредит доверия со стороны женщин. Но не добрали всего 0,3%. Поражение на выборах нас не сломило, тем более что в Думу вошли несколько наших кандидатов, прошедших по округам. Мы продолжали активно работать. Ну а в 2007 году я стала депутатом Государственной думы, работала в Комитете по охране здоровья.

И вновь я оказалась среди чудесных людей, профессионалов, профессоров, врачей, не безразличных к судьбам людей. Мы разработали «Закон об основах

охраны здоровья граждан», «Закон об обращении лекарственных средств», «Закон об обязательном медицинском страховании». Вы знаете, когда бываешь в Европе, обращаешь внимание на пожилых людей, прогуливающихся под руку, нежно и бережно относящихся друг к другу. Такая прекрасная «золотая осень» у людей, чего не скажешь о российских пенсионерах. Сегодня Россия занимает 113-е место по продолжительности жизни, а ведь высшая ценность – это жизнь человека: достойная, здоровая, долгая, благополучная и безопасная.

– В 2011 году вы снова избираетесь в Государственную думу. Но уже рабо-



таете в Комитете по природным ресурсам, природопользованию и экологии. Вы председатель подкомитета по водным биологическим ресурсам. Снова вмешался случай?

– Новая Дума, новые комитеты. Я задалась вопросом, что мне интересно как врачу. Мне не безразлично экологическое благополучие, потому что наша страна, к сожалению, лидирует сегодня и по онкозаболеваниям. Рак выходит в стране на второе место после сердечно-сосудистых болезней. А профилактика гастритов, гепатитов, сердечно-сосудистых болезней – это прежде всего рациональное питание. Все наши продукты питания, в том числе и биоресурсы, должны быть безвредными и полезными.

Сегодня рыбоводство – это целый кладезь проблем, который нужно решать. Наша страна – великая рыбная держава. Но при таком финансировании рыбной отрасли, что сегодня есть, и при отсутствии той государственной поддержки, что была в Советском Союзе, все сложнее и сложнее оставаться ею. Но, как говорят мудрецы, никогда не следует оборачиваться назад, нужно жить сегодняшним днем и смотреть вперед.

— *Перефразируя поэта, можно вывести главную формулу места и роли женщин в нашем обществе: «женщина в России больше, чем женщина». Ведь самый активный, дисциплинированный и многочисленный избиратель – это женщина. К сожалению, сегодня наши мужчины живут меньше женщин, поэтому все жизненные тяготы ложатся на женские плечи.*

– Сложно быть женщиной-депутатом?

– Абсолютно нет. Я не понимаю гендерного разделения. И, тем не менее, перефразируя поэта, можно вывести главную формулу места и роли женщин в нашем обществе: «женщина в России больше, чем женщина». Ведь самый активный, дисциплинированный и многочисленный избиратель – это женщина. К сожалению, сегодня наши мужчины живут меньше женщин, поэтому все жизненные тяготы ложатся на женские плечи.

Российских женщин многое объединяет. И прежде всего стремление к миру, безопасности, к сохранению своей семьи. Никогда ни одна здравомыслящая женщина – жена, мать, сестра – не проголосует за войну, уносящую жизни ни в чем не повинных людей, за национальную вражду.

И в политику идут женщины неравнодушные, умные, трудолюбивые и доброжелательные.

– Как родные относятся к вашей депутатской деятельности?

– Моя семья – практически вся Россия, дети во Владивостоке с моими тремя замечательными внуками. Дочь, коренная москвичка, окончила МГИМО, влюбилась, как и я, в жителя Владивостока и уже восемь лет живет в Приморском крае. Когда я приезжаю во Владивосток по работе (а я стараюсь бывать там часто, так как это мой регион) или навестить родных, кухня становится моей вотчиной. Я жарю своим безумно любимым внукам блины, всячески их балую. Но они до сих пор не называют меня бабушкой, а обращаются по имени.

Мой сын сегодня учится за границей. Окончит учебу и вернется в Россию. Он у меня большой патриот. Они с мужем Михаилом истинные петербуржцы. Для них в России существует только один город, и это Санкт-Петербург.

Муж (у меня второй брак) Михаил Глубоковский окончил Ленинградский государственный университет (вот тогда он и влюбился в Ленинград –

Наша страна – великая рыбная держава. Но при таком финансировании рыбной отрасли, что сегодня есть, и при отсутствии той государственной поддержки, что была в Советском Союзе, все сложнее и сложнее оставаться ею.

Российских женщин многое объединяет. И прежде всего стремление к миру, безопасности, к сохранению своей семьи. Никогда ни одна здравомыслящая женщина – жена, мать, сестра – не проголосует за войну.



Петербург, однажды и на всю жизнь), он биолог, директор Всероссийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), член-корреспондент Российской академии естественных наук, депутат Госдумы прошлого созыва. Кстати, он был против того, чтобы я шла на выборы, но я не могла подвести своих соратников. Михаил человек занятой, у него так же, как и у меня, много командировок, он, как и я, часто в разъездах, и мы с ним, к сожалению, редко проводим время вместе.

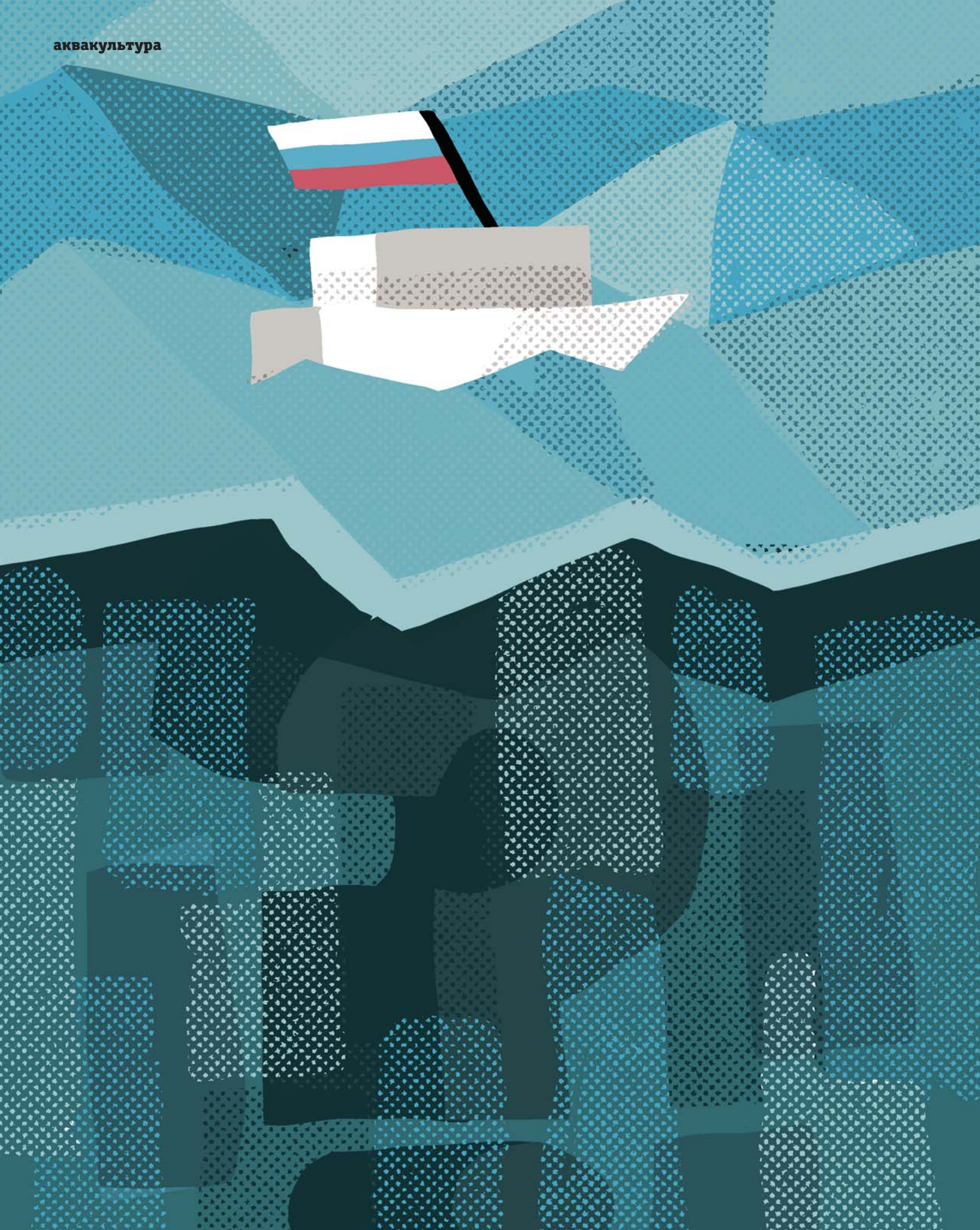
– У вас есть правила, которым вы всегда следуете?

– Да, и мое самое главное правило – вера в любовь. Мне кажется, я уже родилась с этой верой. В детстве часто влюблялась, была девушкой сентиментальной, любила стихи и верила в светлую, чистую любовь. Я и сейчас осталась такой же сентиментальной – могу расплакаться от хорошего фильма или поплакать над любимой книгой. Люблю фильм «Весна на Заречной улице». Кажется, что знаю уже каждый кадр, каждое сказанное слово, но снова и снова смотрю как в первый раз.

Я и подумать не могла, что в 39 лет в коридорах Государственной думы встречу свою самую большую любовь, любовь всей моей жизни – моего му-

жа Михаила. И сегодня нашему сыну уже 16 лет.

Мне кажется, что именно вера в любовь постоянно сводит меня с замечательными людьми, у которых я многому научилась. Это и моя учительница Валентина Николаевна Касатонова, научившая меня верить в себя, добиваться поставленной цели. Это академики Леонид Михайлович Рошаль, Лео Антонович Бокерия, Андрей Юрьевич Барановский, с которыми я работала в Общественной палате РФ, и многие другие. Это те судьбоносные встречи, что формируют личность. Мне всю жизнь везло на потрясающих людей, и это очень важно. **РБ**



Авторы: **Анатолий Лукин,**
доктор биологических наук, профессор, и.о. директора
Государственного научно-исследовательского института озерного
и речного рыбного хозяйства ГосНИОРХ (Санкт-Петербург)

Вера Богданова,
кандидат биологических наук, старший научный сотрудник
лаборатории аквакультуры Государственного научно-
исследовательского института озерного и речного рыбного хозяйства
ГосНИОРХ (Санкт-Петербург)

Валерий Костюничев,
кандидат биологических наук, заведующий лабораторией
аквакультуры Государственного научно-исследовательского института
озерного и речного рыбного хозяйства ГосНИОРХ (Санкт-Петербург)

Перспективы развития российской аквакультуры

Сегодня современная мировая аквакультура – активно развивающийся сектор пищевого производства, который становится важной отраслью, способствующей продовольственному обеспечению населения качественной и безопасной продукцией. Аквакультура стремительно расширяет свои географические границы, ее продукция не только завоевывает рынки сбыта, но и увеличивает долю в мировом рыбном рынке. Так, при общем объеме вылова 90 млн тонн рыбы в год на долю аквакультуры приходится 68 млн тонн.

К сожалению, в России ситуация иная. Добывая 4,3 млн тонн рыбы в условиях аквакультуры, мы производим всего 153 тыс. тонн. А ведь природно-климатические условия позволяют развивать у нас различные направления аквакультуры: тепловодную, холодноводную, пресноводную и морскую. Разнообразие водных объектов в Российской Федерации, региональные особенности определяют специфику развития отечественной аквакультуры по направлениям и объектам культивирования. На этом и должна быть основана актуальность формирования технологической базы отечественной аквакультуры и разработка региональных пакетов технологий производства посадочного материала и товарного выращивания объектов аквакультуры и марикультуры.

Однако существующая структура и принципы организации отечествен-

ной аквакультуры в современных условиях являются малоэффективными. Сегодня учеными разработан ряд мер, позволяющих решать серьезные задачи по производству качественной и безопасной продукции аквакультуры в необходимых объемах, исходя из нужд потребительского рынка. Но имеющиеся разработки отличаются фрагментарностью, что создает определенный разрыв между технологическим багажом и потенциалом науки, с одной стороны, и практической деятельностью предприятий аквакультуры – с другой. Для того чтобы российская аквакультура смогла обеспечить хотя бы внутренний рынок, необходимо решить ряд важных задач, без которых развитие аквакультуры невозможно: создать благоприятный инвестиционный климат в разных регионах страны; эффективнее использовать естественные кормовые ресурсы

водоемов за счет культивирования высокопродуктивных видов гидробионтов, включая поликультуру; применять наукоемкие и ресурсосберегающие технологии и оборудование; сокращать потери при выращивании, вылове, транспортировке, переработке и реализации продукции; решить кадровые проблемы: для этого необходимо обучать и повышать квалификацию всех работников данной сферы, использовать современные методы маркетинга; сформировать систему стандартов и правил, гарантирующих качество, безопасность и отслеживание продукции аквакультуры, экологическую безопасность производства; обеспечить население работой, особенно в сельской местности и на прибрежных территориях.

При этом нельзя забывать и о научно-техническом обеспечении. Оно в первую очередь должно базироваться на

создании общегосударственного реестра рыбохозяйственных водоемов с кадастровой оценкой их продуктивности. Затем нужно разработать методы реконструкции ихтиофауны водоемов для повышения их продуктивности и хозяйственной цен-

«Особую значимость в настоящее время приобретают интенсивные технологии круглогодичного выращивания, в том числе в установках замкнутого водоснабжения (УЗВ), что дает возможность успешно использовать тепловые и энергетические ресурсы страны, создавать новые типы индустриальных хозяйств, внедрять технологии комбинированного цикла, расширяя тем самым возможности традиционных форм аквакультуры».

ности. Необходимо и выведение новых, и совершенствование существующих пород, а также формирование ремонтно-маточных стад рыб с использованием целевой селекции на базе молекулярно-генетических методов. Актуальным является введение в аквакультуру новых высокопродуктивных видов рыб и других гидробионтов. Должен быть разработан комплекс мероприятий по мелиорации и повышению продуктивности рыбохозяйственных водоемов – озерных хозяйств, лиманов, низовьев крупных рек, водохранилищ, прудов; по оптимизации технологий искусственного воспроизводства ценных видов рыб. Необходимо подготовить научно обоснованные мероприятия по повышению эффективности деятельности рыбободных заводов; организовать мониторинг состояния искусственного воспроизводства ценных видов рыб; разработать рецептуру комбикормов различного назначения с учетом специфики типов хозяйств, новых источников сырья и современных техноло-

гий кормопроизводства. Необходимо разработать и внедрить системы зонирования хозяйств аквакультуры и системы отслеживания продукции аквакультуры на территории РФ. Нуждается в новой разработке метод диагностики, профилактики и лечения заболеваний рыб в условиях интенсивного выращивания на основе достижений генной инженерии. Должны быть актуализированы отечественные основополагающие документы по профилактике болезней объектов аквакультуры, гармонизированных с документами Международной организации охраны здоровья животных (ОИЕ), Кодексом здоровья водных животных и Руководством по диагностике болезней водных животных. Требуется и разработка научно-обоснованной, гармонизированной с международной нормативно-методической базой для эффективного развития аквакультуры и обеспечения выпуска качественной и безопасной продукции, расширения рынков реализации, повышения конкурентоспособности отечественной продукции, организации мониторинга качества сырья и комбикормов и разработка нормативной документации по их характеристикам. Обязателен контроль содержания химических загрязнителей в продукции аквакультуры, разработка мультимедийного курса системного обучения современным методам аквакультуры для специалистов среднего и высшего технического образования. Необходимо создать технопарки и инновационные центры аквакультуры, общероссийские системы питомников для обеспечения хозяйств аквакультуры высококачественным посадочным материалом, систему экономического стимулирования деятельности сектора аквакультуры.

Решение всех перечисленных задач, по сути, является программой развития российской аквакультуры в ближайшем будущем.

Особую значимость в настоящее время приобретают интенсивные технологии круглогодичного выращивания, в том числе в установках замкнутого водоснабжения (УЗВ), что дает возможность успешно использовать тепловые и энергетические ресурсы страны, создавать новые типы индустриальных хозяйств, внедрять технологии комбинированного цикла, расширяя тем самым возможности традиционных форм аквакультуры.

Еще одной первоочередной задачей является повышение конкурентоспособности продукции аквакультуры, причем безопасность и качество, по общим оценкам, остаются приоритетными для мирового рынка. Одной из составляющих в обеспечении производства полноценной безопасной продукции аквакультуры является охрана здоровья культивируемых объектов и создание благополучной эпизоотической обстановки на рыбободных предприятиях. Такая система менеджмента безопасности гарантирует благополучную эпизоотическую обстановку на предприятиях аквакультуры, выпуск безопасной и качественной рыбообразной и пищевой продукции, а также легальность ее происхождения.

Российская аквакультура находится на начальной стадии развития. В настоящее время принят закон об аквакультуре, который уже требует доработки и принятия важных подзаконных актов, например таких, как отчуждение береговой полосы, определение места аквакультуры

«Актуальным является введение в аквакультуру новых высокопродуктивных видов рыб и других гидробионтов. Должен быть разработан комплекс мероприятий по мелиорации и повышению продуктивности рыбохозяйственных водоемов – озерных хозяйств, лиманов, низовьев крупных рек, водохранилищ, прудов; по оптимизации технологий искусственного воспроизводства ценных видов рыб».

в системе народного хозяйства, так как до сих пор идут споры о том, что такое аквакультура – сельское хозяйство или часть рыбной отрасли. Радует тот факт, что у людей есть желание заниматься этим видом деятельности, не взирая на существующие проблемы. **РБ**

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

21-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

10–14
октября 2016

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2016»

8-я международная выставка
«Комплектующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



**Выставка №1
в России***

Организатор:



При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее – www.exporating.ru

12+

Реклама





Гость:

Лина Лагуткина,
доцент кафедры аквакультуры и водных биоресурсов
Астраханского государственного технического
университета, кандидат биологических наук



Беседовала:

Светлана Клепикова

Форсайт за органической аквакультурой

В настоящее время тема продовольственной безопасности становится все более актуальной. Пищевые скандалы, периодически возникающие в разных регионах, заставляют более придирчиво относиться к происхождению продуктов питания. Населению не безразлично, какие ингредиенты входят в тот или иной продукт, где он выращен/произведен, откуда завезен. В западных странах все большую популярность приобретают органические пищевые продукты.

Так, основными объектами органического производства в Евросоюзе являются лосось и форель, их поставляют тысячами тонн, органическое производство лаврака и дорады составляет только несколько сот тонн в год, большая часть которых производится во Франции, но также, в растущей мере, в Греции. Каковы перспективы развития органической аквакультуры в России, нам рассказала **Лина Лагуткина, кандидат биологических наук, доцент кафедры аквакультуры и водных биоресурсов ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный технический университет».**

– Лина, органическая аквакультура – это какое-то новое направление в отрасли или это что-то давно существующее, только с мод-

ным названием, как «био», «эко», «нано»?

– Нет-нет, вот именно что органическая аквакультура – это новейший, но уже сложившийся мировой технологический тренд отрасли.

Вообще органические продукты – это по определению продукты, которые были произведены, собраны, обработаны, доставлены и выставлены на продажу в соответствии со строгими техническими требованиями (стандартами) и сертифицированы как органические соответствующей сертифицирующей организацией. Для аквакультуры – это проверенная (подтверждается сертификатами соответствия стандартам органического производства) и подтвержденная на каждом этапе производственная цепочка продукта: от выращивания (молодь, корма, техника) до транспортировки, обработки



Лина Лагуткина:

«При высокой безотходности производства от неорганических удобрений мы полностью отказались. Сейчас выработка по рыбной продукции составляет 14–18 ц/га, урожайность по сельскохозяйственной – 24 ц/га и бахчевой – 150 т/га. Продукция распространяется через розничную сеть и через торговую сеть региональных «сетевиков», частично 1/3 урожая идет на кормление рыбы».

и доставки до стола. Органическое производство продуктов сейчас в приоритете у развитых стран, а соответствие нормам органической технологии – лучшая марка качества из всех возможных, которая сильно выделяет предприятие в ряду конкурентов, облегчает выход, например, на европейский рынок. На нем традиционно сильны позиции производителей из Азии, но на самом деле весьма небольшое число из них является производителями по органической технологии, и на этой основе можно обеспечить себе конкурентное преимущество.

Вообще история органической аквакультуры как признанного направления ведет отсчет с 1997 года, когда Австрия и Германия утвердили первые национальные стандарты органической технологии выращивания карпа. Но уже в 2001 году были приняты базовые международные стандарты (орган сертификации – IFOAM), позднее стандарты и законодательство утвердили Австралия, Китай, Европейский союз, США.

– А в России как с сертификацией органических продуктов? У нас эта сфера как-то регулируется?

– Как раз в июле 2015 года Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии зарегистрирован Национальный стандарт ГОСТ Р 56508-2015 «Продукция органического производства. Правила производства, хранения, транспортировки». В нем определены общие принципы органического производства, требования к процессам сбора, упаковки, транспортировки и хранения, маркировки органической продукции. Это по-настоящему хорошо, потому что органическое производство обязательно должно быть в русле государственного регулирования и подкрепляться национальными стандартами. Сам ГОСТ вводится в действие с 1 января 2016 года. Кстати, с органическим производством связывается повышение экспортного потенциала российского сельхозпроизводства, есть понимание трендов развития отрасли.

– А какой продукт вы производите сейчас? Он по органической технологии?

– По порядку. При Астраханском государственном техническом университете действует ряд малых инновационных предприятий, созданных в соответствии с ФЗ №217, то есть универ-

Лина Лагуткина:

«Современный рыбоводный комплекс «Шараповский» – это экспериментальная база проекта AquaOrganic, на которой осуществляется апробация новых технологий в аквакультуре. АГТУ, как один из ведущих вузов рыбохозяйственной отрасли России, подкрепляет проект научно-лабораторной базой».

Астраханская область

«Современный рыбоводный комплекс «Шараповский», Астраханская область, Камызякский район, пос. Кировский



Камызякский район

Нагульные и выростные пруды под аквакультуру на прудовом хозяйстве «СРК «Шараповский»



ситет является их соучредителем. Одно из таких предприятий в сфере аквакультуры – прудовое хозяйство «Современный рыбоводный комплекс «Шараповский», расположенное в Камызякском районе Астраханской области. Это экспериментальная база проекта AquaOrganic, на которой осуществляется апробация новых технологий в аквакультуре. АГТУ, как один из ведущих вузов рыбохозяйственной отрасли России, подкрепляет проект научно-лабораторной базой.

Сейчас МИП «СРК «Шараповский», имея 375 га прудовых площадей, осуществляет тестовое внедрение и апробацию научных разработок и технологий в направлении органической аквакультуры.

Есть такая общая проблема в аквакультуре – при многолетней эксплуатации выростных прудов происходит истощение почв и резкое снижение биопродуктивности (особенно бентоса). И только применение выращивания попеременно сменяющихся культур позволяет увеличить рыбопродуктивность и урожайность. Так вот «СРК «Шараповский» и реализует сейчас такую технологию – интегрированное выращивание рыбы в поликультуре (карп, растительноядные) и сельскохозяйственные объекты поочередно с растительной сельскохозяйственной продукцией (арбузы, дыни, ячмень, пшеница).

Это уже производство в общем смысле органическое, поскольку создаются



Лина Лагуткина:

«Общая проблема в аквакультуре – при многолетней эксплуатации выростных прудов происходит истощение почв и резкое снижение биопродуктивности (особенно бентоса). И только применение выращивания попеременно сменяющихся культур позволяет увеличить рыбопродуктивность и урожайность».

специализированные агробиоценозы адаптивного сельского хозяйства в сочетании с поочередным культурным производством продукции (рыба, птица, растительные и бахчевые культуры). Это позволяет максимально эффективно использовать прудовые площади для получения дополнительных продуктов питания с единицы площади, повысить эффективность производства и получить доход еще за один вегетационный период.

Далее. Экологичность производства высокая, поскольку применяются исключительно органические удобрения и собственное сырье. Остатки вегетативных побегов бахчевых, скошенная растительность, плоды бахчевых культур (арбузы, дыни), зерна ячменя и пшеницы, плоды тутовых деревьев, растущих на дамбах прудов, идут на производство корма и дополнительных кормовых добавок.

– То есть фактически получаете безотходное производство. Хозяйство одновременно производит и рыбную продукцию, и сельскохозяйственную и при этом без исполь-

зования неорганических удобрений? А какова продуктивность?

– Да, при высокой безотходности производства от неорганических удобрений мы полностью отказались. Сейчас выработка по рыбной продукции составляет 14–18 ц/га, урожайность по сельскохозяйственной – 24 ц/га и бахчевой – 150 т/га. Продукция распространяется через розничную сеть и через торговую сеть региональных «сетевиков», частично 1/3 урожая идет на кормление рыбы.

– В каком направлении планируете развивать проект? В региональных программах поддержки участвовали или, может быть, пытались привлечь сторонних инвесторов?

– Инвестиционная программа проекта рассчитана на четыре года. Общий объем необходимых инвестиций – 60 млн руб. Большая часть – это инвестиции в основной капитал: на возведение большого цеха с установками замкнутого водоснабжения для круглогодичного выращивания, на создание линии производства гранулированных кормов (собственная технология) и их упаковки, на прототипирование технологии «интеллектуального» кормления (управление автоматическими кормушками), а также землеустройство, приобретение и монтаж солнечной электростанции. Ну и, разумеется, затраты на НИОКР, разработку программного обеспечения, лицензирование и сертификацию. И это не разовые инвестиции, поэтапные. Причем от меньшего к большему, объединенные общим планом реализации. Найти понимание у того небольшого числа инвесторов, с которыми общались, о необходимости вложить деньги сначала в НИОКР, в разработку, в инновации, достаточно сложно.

У нас еще одно ограничение – не каждый инвестор старается вникнуть в ситуацию, когда соучредителем компании является вуз (по ФЗ №217), видимо, полагают, что риски выше. А те, кто мог бы вложиться просто в строительство, например, модульного завода УЗВ по израильской или немецкой технологии, сделали это без нас или до нас.

Скорее всего, перспективное снижение себестоимости производства на 20–30% «потом» уступает в приоритетах получить прибыль «сейчас». А региональные программы мы не рас-

сматривали, там другие критерии для проектов. Мы решили ориентироваться на федеральные институты развития. В свете того что в июне 2015 года Астраханская область подписала соглашение о сотрудничестве с фондом «Сколково», предполагаем, что на определенном этапе «Сколково» окажет нам помощь в поиске инвестора.

– Представим, что у вас все получилось так, как вы запланировали: привлекли инвестиции, реализовали проект. Как вы себе это будущее представляете?

– Итогом станет создание «зеленого» производства по технологии органической аквакультуры: замкнутый цикл товарного производства объектов традиционной и тропической аквакультуры с подтвержденным соответствием передовым отраслевым стандартам и высокой готовностью выйти на европейский рынок с линейей производства эффективных и экологических кормов из местного сырья и линией по модернизации автоматических кормушек под технологию «интеллектуального» кормления. Это будет такая действующая «витрина», ко-

«Мы решили ориентироваться на федеральные институты развития. В свете того что в июне 2015 года Астраханская область подписала соглашение о сотрудничестве с фондом «Сколково», предполагаем, что на определенном этапе «Сколково» окажет нам помощь в поиске инвестора».

торая сможет производить товарной продукции для круглогодичного обеспечения более 40 тыс. человек (в текущем уровне потребления) и с генерацией такого объема электроэнергии, чтобы как минимум обеспечивать себя. Но также общие и частные решения производства и технологий можно тиражировать в российских регионах и за рубежом. **РБ**



Автор:

Светлана Клепикова

Что мешает развитию аквакультуры в России?

Меняющаяся демографическая ситуация в мире (по прогнозам ООН, к 2025 году население планеты может достигнуть 9,4 млрд), истощение природных ресурсов, в том числе и ВБР (водные биологические ресурсы), заставляют правительства многих стран все больше внимания уделять аквакультуре, то есть разведению и выращиванию рыб, водорослей, моллюсков, ракообразных.

Ведь аквакультура может обеспечить население продуктами питания за счет региональных ресурсов, снизить импортозависимость в поставках продовольствия, сохранить запасы водных биологических ресурсов и биоразнообразие водных животных и растений в естественной среде обитания и создать новые рабочие места. Например, на предприятиях аквакультуры в Евросоюзе трудятся 85 тыс. человек. Всего в отрасли работают 14 тыс. компаний, 90% из которых являются малыми предприятиями с численностью сотрудников до 10 человек (источник fishnet.ru). В России производством продукции аквакультуры занимаются около 600 товарных рыбодоводных хозяйств (без учета индивидуальных предпринимателей). Это в основном также предприятия малого и среднего бизнеса, крестьянские и фермерские хозяйства.

По сообщению dalekayaokraina.ru, ЕС с 1,53% от общего объема мирового производства аквакультуры занимает восьмое место.

Доля России в мировом производстве продукции аквакультуры составляет всего 0,16%, несмотря на то что, по данным Федерального агентства по рыболовству, фонд российских внутренних пресноводных водоемов включает 22,5 млн га озер, 4,3 млн га водохранилищ, 0,96 млн га сельскохозяйственных водоемов комплексного назначе-

ния, 142,9 тыс. га прудов, 523 тыс. км рек, 380 тыс. кв. км морских акваторий. При этом в России сегодня для производства товарной аквакультуры используется не более 110 тыс. га прудов, 25 тыс. га морских акваторий, 0,5 тыс. кв. км общей площади производственных мощностей садковых и бассейновых хозяйств.



60,75%

выращенной в мире продукции аквакультуры приходится на долю Китая.

Далее следуют Индонезия, Филиппины, Индия, Бангладеш, Вьетнам и Южная Корея.

На их долю в совокупности приходится 25,78%

В 2014 году российская продукция аквакультуры составила всего 188,5 тыс. тонн, из которых 28,6 тыс. тонн – это выращенный рыбопосадочный материал, а 159,8 тыс. тонн товарная рыба. Наибольший объем производства товарной рыбы в 2014 году был получен в Южном федеральном округе – 54,5 тыс. тонн. Лидерами производства стали также Северо-Западный округ – более 42 тыс. тонн и Центральный – около 22 тыс. тонн.

Что же мешает развитию аквакультуры в России?

Во-первых, это незначительные государственные и частные инвестиции в аквакультуру. К примеру, по информации Fishretail.Ru, на Филиппинах развитие аквакультуры является одной из основных целей CNFIDP (национального плана развития рыболовной промышленности страны). На производственный бюджет для аквакультуры правительством страны в 2016 году выделено около 700 млн песо по сравнению с 300 млн песо, выделенными на поддержание сектора рыболовства (1 филиппинский песо равен 1,4 руб.). Во время как в России в 2016 году бюджетные ассигнования по государственной программе «Развитие аквакультуры» по сравнению с 2015 годом предполагается секвестировать на 21%, до 2581,8 млн руб.

Во-вторых, недостаточный уровень научно-технического обеспечения приводит к низкому уровню развития отечественного кормопроизводства, а низкое качество маточного стада – к зависимости от импортного посадочного материала.

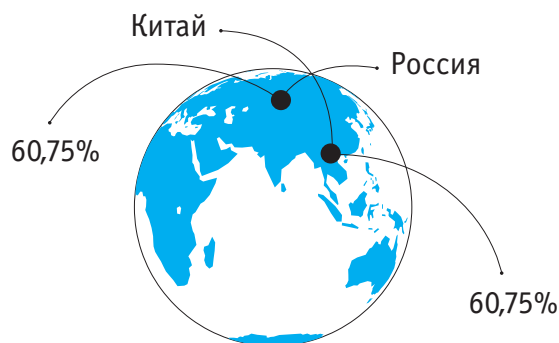
В-третьих, высокая степень износа основных фондов, несовершенство охраны здоровья объектов аквакультуры, слабая инфраструктура производства и потребления, включая неразвитую систему охраны водных биоресурсов, недостаточный учет интересов рыбного хозяйства при планировании водопользования.

В-четвертых, низкая привлекательность данной сферы деятельности для рабочих кадров, особенно высокой квалификации и, как следствие, низкий профессиональный уровень и дефицит кадров.

Решив эти задачи, аквакультура будет способствовать не только социально-экономическому развитию регионов России, но и созданию новых рабочих мест. Но без государственной поддержки отрасли не обойтись.

В октябре 2015 года вышло распоряжение правительства о распределении субсидий между бюджетами субъектов РФ на софинансирование расходных обязательств на развитие товарной аквакультуры, в соответствии с которым девять субъектов получают федеральную субсидию в размере 250 млн руб. В 2016 году Росрыболовством запланировано на господдержку товарной аквакультуры более 600 млн руб., в том числе на товарное осетроводство. **РБ**

Источник: Росрыболовство

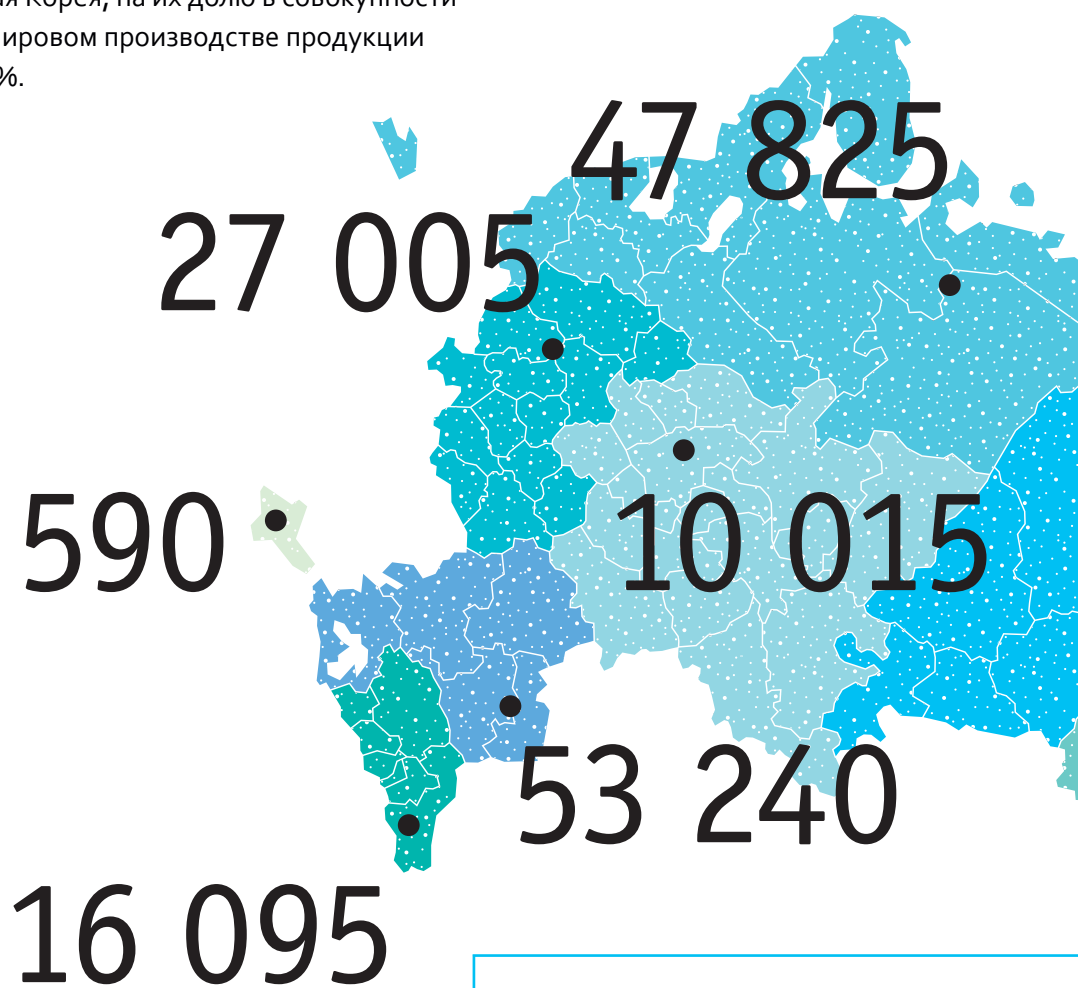


АКВАКУЛЬТУРА В ЦИФРАХ

Сегодня лидером по выращиванию продукции аквакультуры является Китай, обеспечивающий 60,75%, далее идут Индонезия, Филиппины, Индия, Бангладеш, Вьетнам и Южная Корея, на их долю в совокупности приходится 25,78%. Доля России в мировом производстве продукции аквакультуры составляет всего 0,16%.

Фонд российских внутренних пресноводных водоемов включает 22,5 млн га озер, 4,3 млн га водохранилищ, 0,96 млн га сельскохозяйственных водоемов комплексного назначения, 142,9 тыс. га прудов, 523 тыс. км рек, 380 тыс. кв. км морских акваторий.

России сегодня для производства товарной аквакультуры используется не более 110 тыс. га прудов, 25 тыс. га морских акваторий, 0,5 тыс. кв. км общей площади производственных мощностей садковых и бассейновых хозяйств.



Производство продукции аквакультуры в федеральных округах, тонн

109 000 ... 159 900

2004 год

Динамика производства продукции аквакультуры, тонн

2014 год



Автор:



Светлана Клепикова

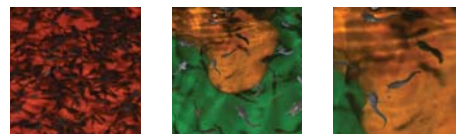
Анатолий Воронцов:

«Благодаря разработанным кормам сегодня кормовой коэффициент составляет 0,95. К тому же руководство завода пошло нам навстречу и кредитует нас кормами, предоставляя их в долг, а рассчитываемся мы с ними после реализации продукции».



Анатолий Воронцов (второй слева):

«В Питере мы организовали Клуб любителей клариуса. Ведь наша рыбка не только вкусная, но и полезная. За 10 лет разведения этой удивительной рыбы не было ни одного случая ее заболевания. Наш девиз: «Мы за здоровую пищу».



Фермер – это звучит гордо!

Фермерский труд нелегок, труден и хлопотен, а труд фермера-рыбовода – вдвойне. Решив выращивать тот или иной вид рыбы, нужно быть готовым к тому, что вложения должны быть не малыми, да и результаты не сразу видны. Иногда отдачи приходится ждать годами, а на такое долгое ожидание готовы немногие. Среди немногих – **Анатолий Игоревич Воронцов, совладелец рыбной фермы Риммы Петровой.**

И сом, и не сом

За долгие годы работы с иностранными аграрными компаниями Анатолий Воронцов объездил полмира, знакомился с новыми технологиями выращивания овощей, изучал иностранный опыт, а, вернувшись домой, применял его на наших полях. Ну а поскольку любимым увлечением Воронцова была рыбалка, то и пройти ми-

мо новшеств в рыбоводстве он не мог. Так, в одной из командировок в Голландию он познакомился с фермером, разводившим необычную (на тот момент) рыбу – африканского сома. В России такую особь нельзя было увидеть даже в океанариумах, а в Голландии ее разводили в промышленных масштабах. «Африканский клариевый сом встречается в основном в Африке да в южной части Азии, – рассказывает Анатолий Воронцов. – А тут его разводят в голландских широтах, да еще в таких масштабах! Меня поразило в этой рыбе то, что от сома у нее только усы, причем четыре пары, чешуи нет, цвет кожи зависит от цвета воды, обычно мраморный с серо-зеленым оттенком, почти нет рыбного запаха и привкуса», – поясняет он. Мясо африканского клариевого сома розово-красного цвета, плотное, со-

держание жира 9%, содержание жирных кислот омега-3 в 2,5 раза больше, чем в лососе и форели. Кроме того, это особая порода рыб, двояко дышащая, на 85% дышит атмосферным воздухом, затем ныряет на глубину, проводит там до 40 минут и снова всплывает за глотком воздуха, 48 часов может жить без воды. К тому же она не прихотлива, ее можно выращивать с большой плотностью – 400–600 кг на кубометр воды, в то время как форели приходится 62 кг, а осетра 73 кг на кубометр, кормовой коэффициент составляет 0,75 грамма (в Голландии). Сом за 6 месяцев вырастает до килограмма, растет быстро, как не растет ни одна другая рыба. «Единственное, что меня смущало, это название рыбы «африканский сом», – вспоминает фермер. – Это название могло отпугнуть наших покупателей, поскольку





Анатолий Воронцов:

«Мировой спрос на сою и продукты ее переработки постоянно растет. Главным потребителем на сегодня является Китай. Также мы поставляем сою и соевые продукты в Тайвань, Японию, Мексику и другие страны мира».



Рыбоводческое хозяйство Риммы Петровой – это фермерский рыбный холдинг со своим рыбхозом, переработкой и собственным интернет-магазином. При этом на предприятии работают всего 8 человек.

Clarias gariepinus

Нет мелких костей
Нет чешуи
Почти нет рыбного запаха и привкуса
Плотное мясо
Содержание жира 9%
Содержание жирных кислот омега-3 в 2,5 раза больше, чем в лососе и форели



принято было считать, что сом питается отходами и имеет неприятный запах, поэтому и не пользуется большим спросом». И тут на помощь Воронцову пришло его филологическое образование. На латыни африканский сом звучит как *Clarias gariepinus*, значит «клариус» – самое подходящее название для российской версии.

Вернувшись в Россию, Анатолий Воронцов уже твердо знал, что превратит свое хобби в бизнес.

Первые шаги

Разводить клариевого сома решили у давнего друга Воронцова на ферме Риммы Петровой в деревне Беседы. Для этого использовали старое овощехранилище. Поскольку рыба теплолюбива, должна поддерживаться определенная температура воды и воздуха +26–28 °С.

Еще в Голландии Анатолий обратил внимание на установку замкнутого водоснабжения (УЗВ), разработанную голландскими инженерами, которая очищает воду. «По сути дела УЗВ – это основа всего, это сердце производства, от ее работы зависит не только чистота воды, но и качество рыбы», – поясняет Воронцов. Но голландская установка Анатолию не понравилась, много горячей воды выливалось зря. Кроме того, УЗВ располагалась в колонне высотой 9 метров, что для климатических условий Питера не подходило.

Помимо голландцев, африканского сома выращивали и немцы. Вот их оборудование оказалось более привлекательным. Поэтому были закуплены немецкие чертежи УЗВ. По ним-то инженер Андрей Навдинис и собрал установку своими руками. Сейчас, после

10 лет работы этой УЗВ, он внес некоторые изменения, улучшив ее.

В старом овощехранилище заглубленного типа разместили бассейны для рыбы и емкости для биофильтров и надстроили второй этаж. Оборудование (насосы, фильтры грубой и тонкой очистки, шлюзы, компрессор и загрузку для биореактора) закупили у немецкого фермера. «Таким образом, мы создали рыбную ферму с передовым оборудованием и новыми технологиями и занялись промышленным разведением клариевого сома. Можно сказать, мы стояли у истоков разведения клариевого сома с применением западной УЗВ в России», – доволен Воронцов.

Так овощеводческая ферма превратилась в современное предприятие с утепленным помещением, где расположились емкости с рыбой и емко-

Рыбоводческое хозяйство Риммы Петровой:

«Несмотря на то, что колбасы, пельмени, сосиски, ветчина и другие вкусности, получаемые из мяса клариуса, пользуются популярностью, выпускаются они пока в небольших объемах, в основном для ресторанов и гурманов».



сти с биофильтрами (микроорганизмы, колонии бактерий разного вида, поедающие остатки кормов, нечистоты и очищающие воду). На очистку фильтров уходит 1,5–2 кубометра воды в сутки, а ил из фильтров применяется как удобрение, которое пользуется спросом в округе.

Уже имеется свое материнское стадо в 250 голов, построен новый цех для нереста и выращивания малька, в перспективе разведение мальков для других хозяйств (сегодня около пяти хозяйств в России занимаются разведением африканского клариевого сома).

Есть у российских сомиков-клариусов и свои собственные корма. Поскольку импортные корма дорогие, а отечественные для других видов рыб им не подошли, решили фермеры обратиться к нашим ученым мужам, и те помогли разработать собственные корма для нашего клариуса. Разработки велись на Гатчинском комбикормовом заводе. Из ингредиентов корма убрали сою, ведь она вся на 100% генномодифицированная, заменив ее на российский и белорусский горох. «Благодаря разработанному корму сегодня кормовой коэффициент составляет 0,95. К тому же руководство завода пошло нам

навстречу и кредитует нас кормами, предоставляя их в долг, а рассчитываемся мы с ними после реализации продукции», – объясняет Воронцов.

Форель «на службе» у сома

Вырастить рыбу сложно, но еще сложнее ее реализовать. «Поначалу мы ошибочно полагали, что основная масса рыбы будет уходить в торговые сети, – говорит Анатолий. – Но тут мы столкнулись с тем, что в нашей стране этот сорт рыбы населению практически не знаком. С реализацией живой рыбы возникли трудности», – сетует фермер. Поэтому было решено построить свой цех по переработке рыбы. Решили – сделали. На территории фермы оборудовали помещение, где разделяют рыбу на филе, делают фарш и коптят ее. Поскольку в России не нашли оборудования, соответствующего всем требованиям, снова закупили за рубежом.

Для производства колбас, пельменей, сосисок, ветчины и других вкусностей, получаемых из мяса клариуса, помещение арендовали под Гатчиной. Несмотря на то, что продукция пользуется популярностью, выпускается она пока в небольших объемах, в основном для ресторанов и гурманов. «Кстати,

в Питере мы организовали Клуб любителей клариуса, – делится Воронцов. – Ведь наша рыбка не только вкусная, но и полезная. Мы целенаправленно не используем на производстве при переработке красители, консерванты и всякие химические добавки, а на ферме мы не пользуемся лекарственными препаратами и антибиотиками. Вся вода, проходя через УЗВ, обрабатывается только специальными ультрафиолетовыми лампами. За 10 лет разведения этой удивительной рыбы не было ни одного случая ее заболевания. Мы также ежедневно проводим анализ воды в нашей лаборатории. Наш девиз: «Мы за здоровую пищу».

Поскольку разведение и переработка африканского сома требует немалых вложений (строительство новой фермы на 100 тонн в год обойдется в 20 млн руб., свой колбасный цех будет стоить никак не меньше 8 млн), государственные субсидии получить не просто, банковские кредиты дорогие, а бизнес требует развития, то и решил Анатолий Воронцов совместно со своим компаньоном Сергеем Кузнецовым организовать цех по переработке форели и свой икорный цех. Ведь после введения санкций на норвежскую семгу форель особенно востребована. «Мы создали еще одну фирму, доходы от которой частично вкладываются в клариуса, – поясняет Воронцов. – Перерабатываем форель и готовим форелевую икру малой соли и без консервантов, как в Финляндии. Это позволяет зарабатывать деньги и развивать производство клариевого сома. Надеемся открыть собственный колбасный цех, а не арендовать его».

От первых шагов по созданию рыбоводческой фермы до сегодняшнего дня прошло 10 лет. За это время было всякое, отказался от участия в бизнесе немецкий фермер (его изначально пригласили на правах партнера), не поверив в успех, было много проб и ошибок. Но результат наличен: сегодня рыбоводческое хозяйство Риммы Петровой (название решили не менять) – это фермерский рыбный холдинг со своим рыбхозом, переработкой и собственным интернет-магазином. При этом на предприятии работают всего 8 человек.

«Я по образованию филолог-историк, Римма Петрова – агроном, Сергей Кузнецов – технолог. Но, объединившись, нам удалось осуществить нашу мечту. И сегодня я горжусь тем, что я фермер», – подводит итог Воронцов. **PS**

УРОЖАЙ-2016

2-я Северо-Западная сельскохозяйственная
неделя



Сельхозтехника. Запчасти.
Комплектующие
Растениеводство
Животноводство и птицеводство
Рыбоводство
Переработка сельхозотходов,
энергосбережение
Услуги для АПК

ОРГАНИЗАТОР

РЕСТЭК® 25
НОВАЯ ИСТОРИЯ. НОВЫЕ СОБЫТИЯ ЛЕТ

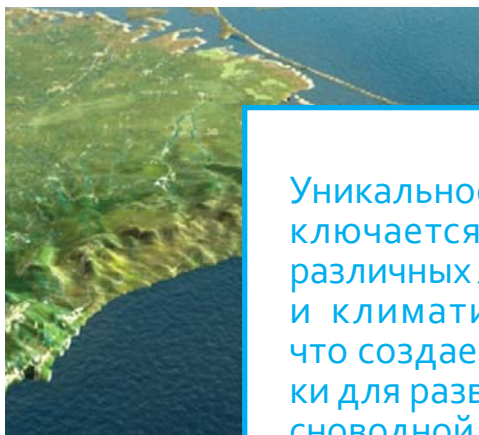
16+

17–19 февраля 2016

Санкт-Петербург
Экспоцентр Лахта

www.agro-week.ru

E-mail: pole@restec.ru
Тел.: +7 (812) 320-07-47, 320-63-63



Уникальность Крыма заключается и в наличии различных ландшафтных и климатических зон, что создает предпосылки для развития как пресноводной так и морской аквакультуры.

Автор: **Марина Щербина**,
начальник отдела Государственного комитета
по рыболовству Республики Крым

Рыбоводы Крыма готовы обеспечить Россию морепродуктами

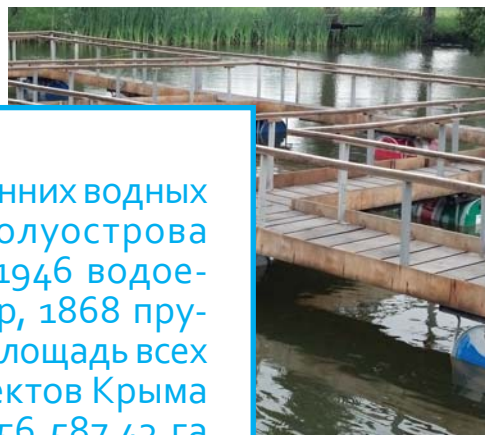
Рыбное хозяйство во все времена играло в экономике Крыма ведущую роль, что обусловлено прежде всего особенностями его географического положения. Омывающие крымские берега теплые моря и заливы служили базой для весьма эффективного рыболовства.

В Крыму преобладают морские границы, протяженность береговой линии составляет около 1500 км, где воз-

можно размещение садковых, береговых и прибрежных рыбоводных хозяйств, базирующихся в том числе на использовании промысловыми объектами естественной кормовой базы.

Фонд внутренних водных объектов полуострова составляет 1946 водоемов, в том числе 22 водохранилища, 56 озер, 1868 прудов. Общая площадь всех водных объектов в Республике Крым составляет 56 587,43 га водного зеркала.

Согласно данным мониторинга Крымского отдела государственного контроля, надзора и охраны водных биологических ресурсов АЧТУ (Азово-Черноморское территориальное управление) Росрыболовства, крымские рыбаки в 2015 году наращивали объемы вылова водных биоресурсов. Так, общий вылов в Азово-Черноморском бассейне рыбодобывающими организациями Республики Крым на 01.10.15



Фонд внутренних водных объектов полуострова составляет 1946 водоемов, 56 озер, 1868 прудов. Общая площадь всех водных объектов Крыма составляет 56 587,43 га водного зеркала.

составил 8597,3 тонны, что более чем в 2,3 раза превышает показатели соответствующего периода 2014 года. Этот рост достигнут в основном за счет увеличения выловов шпроты, сельди, ставриды, тюльки, бычка и рапана.

Анализ вылова на 01.10.2015 по сравнению с соответствующим периодом 2014-го показывает, что значительно выросла доля вылова в Азовском море в общем вылове Азово-Черноморского бассейна. Это связано с увеличением добычи водных биоресурсов в Азовском море и Керченском проливе – 5238,3 тонны на 01.10.2015 против 765,9 тонны на 01.10.2014, то есть почти в 7 раз.

Уникальность Крыма заключается и в наличии различных ландшафтных и климатических зон, что в сочетании с богатыми водными ресурсами разно-го происхождения создает предпосылки для широкомасштабного развития как пресноводной, так и морской аквакультуры.

Достаточно большой объем холодной, чистой и прозрачной горной воды высокого качества обуславливает перспективность развития в водоемах форелеводства. Рациональная и эффективная организация хозяйства позволит дополнительно получать до 250–300 тонн в год товарной продукции в горных реках Крыма и успешно соперничать в развитии форелеводства.

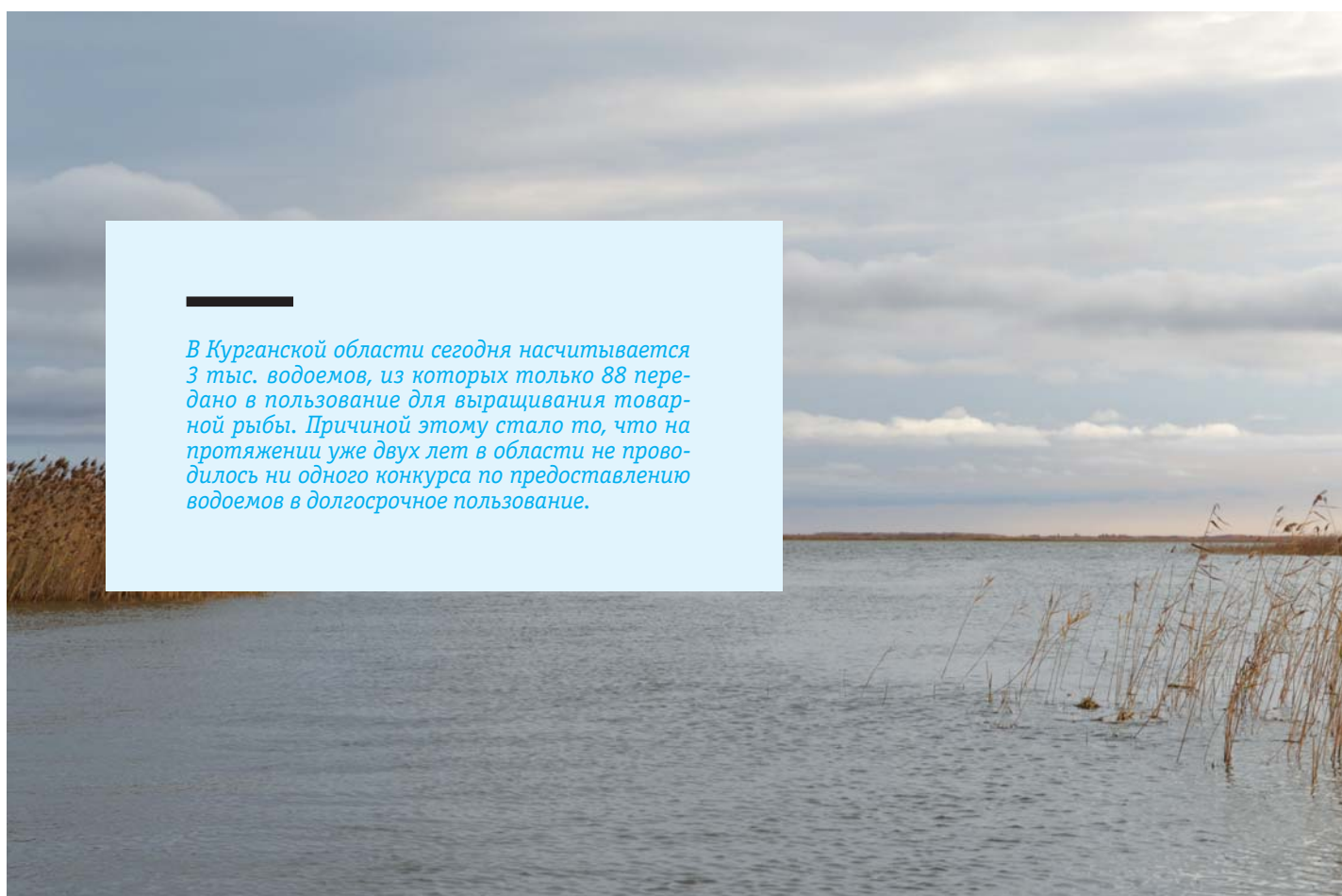
В настоящее время в Крыму имеется несколько марикультурных хозяйств. Но все они носят кустарный характер, и выращивают в основном мидию. Их общий объем не превышает 30 тонн. Поэтому сейчас сложилась уникальная возможность заполнить образовавшийся вакуум в производстве морепродуктов и рыбы на внутреннем рынке Российской Федерации.

Для размещения морских фермерских хозяйств целесообразно использовать следующие районы Крымского побережья: район Керченского пролива, район

Феодосийского залива, побережье Южного берега Крыма, озеро Донузлав, бухты Караджинская и Ярлгачская.

Мировой опыт показывает, что в районах размещения мидийных и мидийно-устричных ферм улучшается экологическое состояние водной среды, увеличивается биопродуктивность и биоразнообразие региона.

По оценкам специалистов ИнБЮМа и ЮгНИРО, площади пригодных акваторий (до 80 тыс. кв. км) позволяют создать управляемые производства качественной черноморской рыбы и морепродуктов в непосредственной близости от объектов потребления. Здесь есть возможность выращивания высокопродуктивных видов гидробионтов в пределах 20 тыс. тонн; получить дополнительный объем продукции марикультуры, в том числе морских рыб до 6 тыс. тонн, мидий до 150 тыс. тонн, устриц до 11 млн штук, при этом увеличить рабочие места до 500 единиц. **РС**



В Курганской области сегодня насчитывается 3 тыс. водоемов, из которых только 88 передано в пользование для выращивания товарной рыбы. Причиной этому стало то, что на протяжении уже двух лет в области не проводилось ни одного конкурса по предоставлению водоемов в долгосрочное пользование.

Автор: **Сергей Пугин**,
первый заместитель губернатора Курганской области,
директор Департамента сельского хозяйства и перерабатывающей
промышленности Курганской области

Замкнутые водоемы Курганской области

Курганская область не имеет выхода ни к морю, ни к океану. Основными водными объектами являются внутренние замкнутые водоемы, причем на территории области их тысячи. Большинство из них небольшой площади, малой глубины, но при этом уникальны по своим кормовым характеристикам. Сама природа создала условия для выращивания товарной рыбы. И объемы ее производства увеличиваются из года в год, но при этом существует и ряд проблем, которые необходимо решить законодательным путем.

Итак, первая проблема, с которой мы сегодня сталкиваемся, – определение границ рыбоводных участков. Правительством области создана комиссия по определению границ рыбоводных участков, вместе с тем у комиссии возникли трудности, так как при рассмотрении предложений о границах рыбоводных участков необходимо учитывать заключение научной организации, осуществляющей деятельность в области рыболовства и аквакультуры.

Учитывая, что водные объекты находятся в федеральной собственности, встает вопрос об источнике финансирования работ по исследованию водных объектов для подготовки научного заключения.

Поэтому одним из вариантов решения этой проблемы может стать включение стоимости научного заключения в счет платы за предоставление рыбоводного участка, которая взимается по результату конкурса.

Вторая проблема – запрет на зарыбление водоемов, предназначенных для промышленного рыболовства. Единственным исключением данного запрета является программа по искусственному воспроизводству водных биологических ресурсов, которая, к огромному сожалению, в 2016 году может прекратить свое существование. Это означает, что объемы вылова рыбы значительно снизятся. В Курганской области сегодня насчитывается 3 тыс. водоемов, из которых только 88 передано в пользование для выращивания товарной рыбы. Причиной этому стало то, что на протяжении уже двух лет в области не проводилось ни одного конкурса по предоставлению водоемов в долгосрочное пользование. Однако вопросы импортозамещения по-прежнему актуальны, поэтому следует поощрять стремление хозяйствующих субъектов заниматься выращиванием рыбы. В настоящее время количество желающих заняться рыбоводством в Курганской области постоянно растет. А для этого нужно внести изменения в ч. 1 ст. 45 Федерального закона №166-ФЗ, где говорится: «Искусственное воспроизводство водных биоресурсов обеспечивается федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства и подведомственными ему федеральными государственными бюджетными учреждениями, а также юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями на основании го-



Если сегодня рыбопродуктивность озер в Курганской области определена в размере 15–20 кг с 1 га, то при комплексном использовании за счет вселения водных биоресурсов рыбопродуктивность увеличится до 100 кг с 1 га, при этом не подрывая природный потенциал данного озера

сударственных контрактов или договоров на выполнение работ по искусственному воспроизводству водных биоресурсов в соответствии с планами, утвержденными федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства. Порядок подготовки и утверждения планов искусственного воспроизводства водных биоресурсов устанавливается федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства», и передать регионам полномочия по определению рода деятельности на водоемах замкнутого типа.

И третье: разрешить комплексное использование водоемов, то есть эксплуатацию одного водоема для промышленного рыболовства, товарного рыболовства и спортивного и любительского рыболовства.

Если сегодня рыбопродуктивность озер в Курганской области определена в размере 15–20 кг с 1 га, то при комплексном использовании за счет вселения водных биоресурсов рыбо-

продуктивность увеличится до 100 кг с 1 га, при этом не подрывая природный потенциал данного озера. Еще не так давно эта система у нас существовала, и, я думаю, это тоже один из тех резервов, который позволит в ближайшее время увеличить производство качественной свежей рыбы непосредственно во внутренних замкнутых водоемах.

Кроме того, данная система позволит арендаторам озер и прудов выстраивать более конструктивные отношения с местным населением. Сейчас зачастую эта ситуация очень конфликтная, поскольку не определено у нас законом понятие «водоем общего пользования рыбохозяйственного значения», и водоемом общего пользования считаются все водоемы, в том числе которые переданы для промышленного рыболовства и для товарного рыболовства. Поэтому, если подобного рода комплексное использование разрешить, этих проблем станет гораздо меньше. **РБ**

Отечественная аквакультура теряет корма

Цисты рачка артемии, обитающего в Западной Сибири, являются основой для производства живых стартовых рыбных кормов, но насытить ими внутренний рынок мешает браконьерство. Крупнейшим потребителем незаконно добытого в РФ ценного ресурса является Китай. Об этом сообщает Fishnews.

Рост отечественной аквакультуры потребует соразмерного развития сопутствующих отраслей, в том числе кормопроизводства. Но если значительная часть используемых сейчас в рыбоводстве кормов по-прежнему импортируется, то в секторе живых стартовых кормов российские производители способны полностью обеспечить потребности внутреннего рынка.

Сырьем для производства живых стартовых кормов служат яйца рачка артемии. Он относится к водным беспозвоночным, обитает в соленых озерах и морских заливах. Находящиеся в диапаузе яйца артемии – цисты – способны сохранять жизнеспособный эмбрион в течение многих лет и воспроизводить живого рачка – науплиуса – в искусственно созданных условиях. Подвижность и высокая питательная ценность науплиусов артемии позволяет использовать их в качестве эффективного корма для личинок многих рыб и креветок на начальных стадиях их развития.

В России цисты артемии отнесены к ценным видам водных биоресурсов, общий допустимый улов которых не устанавливается. Основные запасы артемии сосредоточены в регионах Западно-Сибирского рыбохозяйственного бассейна (Алтайский край, Новосибирская, Омская, Курганская области и другие). Первое место по запасам занимает Алтайский край с рекомендованными объемами вылова свыше



Находящиеся в диапаузе яйца артемии – цисты – способны сохранять жизнеспособный эмбрион в течение многих лет и воспроизводить живого рачка – науплиуса – в искусственно созданных условиях

1 тыс. тонн. В 2015 году промысел вышел за границы Западной Сибири в связи с включением Крыма в состав Российской Федерации.

Проведение в 2013–2014 годах в Алтайском крае конкурсов на долгосрочное закрепление рыбопромысловых участков определило основных игроков российского рынка добычи артемии. К ним относятся химический комбинат ОАО «Кучуксульфат» (пользователь озера Кулундинское) и ООО «Арсал» (пользователь озера Большое Яровое), под контролем которых по состоянию на 2015 год находилось свыше 90% алтайских запасов артемии и око-

ло 60% всех запасов этого объекта в России. В пределах Западно-Сибирского рыбохозяйственного бассейна добычей артемии на закрепленных рыбопромысловых участках занимается от 10 до 15 долгосрочных пользователей.

Основным рынком реализации цист артемии является Юго-Восточная Азия. Здесь выращиваются миллионы тонн креветок, в корм которым идет большая часть всех живых стартовых кормов. Свыше 90% российского экспорта приходится на КНР и Таиланд. При этом внутренний спрос на живые стартовые корма не превышает 3% общего объема производства. Потребителями цист артемии в России являются рыбоводные заводы, специализирующиеся на выращивании осетровых и сиговых видов рыб, а также разводчики аквариумных рыб.

Специалисты отмечают, что серьезным препятствием на пути роста добычи артемии в России является крайне высокий уровень незаконного, несообщаемого и нерегулируемого промысла в отрасли, чему способствовало несколько факторов. Во-первых, цисты артемии в силу особенностей промысла легкодоступны для браконьеров, поскольку добыча ведется ручным способом на берегу водоема. Во-вторых, спрос со стороны КНР привел на рынок множество посредников, занятых закупкой артемии у браконьеров и их перепродажей за границу. В данном случае спрос создал предложение, способствуя укреплению материальной и кадровой базы браконьерства.

Китай является крупнейшим потребителем незаконно добытых в России цист артемии. Продукция ННН-промысла попадает в Поднебесную двумя путями. Меньшая часть переправляется контрабандой через Республику Казахстан, минуя пограничный контроль (таможенный контроль

на границе РФ и РК не производится). Большая же часть «узаконивается» внутри России и экспортируется в КНР напрямую.

Доля ННН-промысла в 2013–2014 годах достигла 50% всего объема экспорта цист артемии. Наглядно представить масштабы проблемы позволяет сравнение данных по экспорту с рекомендованными объемами добычи по отдельным субъектам Федерации.

Так, в Новосибирской области рекомендованные объемы добычи артемии за период 2012–2014 годов составили 227 тонн. При этом за тот же период из региона экспор-



Подвижность и высокая питательная ценность науплиусов артемии позволяет использовать их в качестве эффективного корма для личинок многих рыб и креветок на начальных стадиях их развития

тировано свыше 1 600 тонн этой продукции. В Забайкальском крае объемы вылова артемии не выделялись ни разу, однако экспорт за 2012–2014 годы составил около 540 тонн.

Чаще всего незаконно добытые цисты артемии реализуются за рубеж под видом выращенных в аквакультуре, несмотря на то что в России отсутствуют технологии и нормативная база для их разведения. Действенный контроль происхождения затруднен тем, что «выращивают» артемию в одних регионах, а экспортируют из других.

До недавнего времени законность происхождения при экспортных процедурах вообще никем не проверялась – ни таможенными, ни ветеринарными органами. В 2015 го-

Продукция ННН-промысла попадает в Поднебесную двумя путями. Меньшая часть переправляется контрабандой через Республику Казахстан, минуя пограничный контроль (таможенный контроль на границе РФ и РК не производится). Большая же часть «узаконивается» внутри России и экспортируется в КНР напрямую

ду введено обязательное лицензирование экспорта артемии, однако, как отмечают эксперты, эта мера не способна остановить поток продукции браконьерского промысла, поскольку процедура согласования лицензий не предусматривает участия Росрыболовства.

Незаконный промысел и экспорт артемии влечет за собой серьезные экономические потери для участников рынка и государства. Незаконно добытая артемия экспортируется в виде сырья, в результате чего отрасль теряет добавленную стоимость, которая могла быть создана при глубокой переработке продукции. **РС**

www.TOPSALE.TODAY

мясная молочная хлебная кондитерская птицепром рыбная сфера

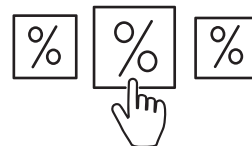
1. Выбери купон с акцией, получи спецпредложение

-10%

-30%

-50%

-70%



распродажи.
скидки.
акции.

2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

Заключи выгодную сделку





Фото: brucegroark.com

—
Специфика рыб – обитание в воде, зависимость процессов обмена веществ от температуры среды обитания – обусловила и особенности кормов для них. Относительные потребности рыб в белках и липидах существенно выше, чем у теплокровных животных. В отличие от них рыбы не обладают мощным ферментным комплексом, обеспечивающим эффективное переваривание растительных кормов.

Автор:



Ирина Бурлаченко,
доктор биологических наук,
руководитель Центра аквакультуры ФГБНУ «ВНИРО»
(Федеральное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»)

Корма для рыб: что необходимо знать о них

Аквакультура, несмотря на столетия своей истории, обратилась к широкому применению искусственных кормов лишь со второй половины прошлого столетия. Это обстоятельство обеспечило мощный качественный скачок в развитии производства продукции мировой товарной аквакультуры.

Корм должен обеспечить потребности рыб, как и любых других живых организмов, в структурных элементах, используемых для формирования мышечной ткани, скелета, систем органов и энергии для осуществления жизнедеятельности (плавания, дыхания, обменных процессов). По анало-

гии с комбикормами для сельскохозяйственных животных в кормах для рыб использовали такие компоненты, как отходы переработки растениеводства, животноводства, рыбного промысла, микробиологической и пищевой промышленности.

В то же время специфика рыб – обитание в воде, зависимость процессов обмена веществ от температуры среды обитания – обусловила и особенности кормов для них. Относительные потребности рыб в белках и липидах существенно выше, чем у теплокровных животных. В отличие от них рыбы не обладают мощным ферментным комплексом, обеспечивающим эффективное переваривание растительных кормов. Компоненты наземного растительного происхождения дефицитны для рыб по ряду незаменимых элементов питания, в частности по аминокислотам лизину и метионину, полиненасыщенным жирным кислотам. Кроме того, водная среда предъявляет особые требования к технологическим свойствам кормов – их водостойкости, сцеплению частиц. Благодаря этим свойствам возможно предотвращение потерь кормов в виде мелкой россыпи или пыли, которые не только не используются для роста, но и, ухудшая качество условий выращивания, повышают риски возникновения заболеваний и загрязнения окружающей среды.

Адаптация корма, по природе своей состоящего преимущественно из компонентов, не используемых рыбами в естественной среде обитания, стала возможной на основе результатов научных исследований, воплощенных в технологических решениях. В частности, смесь компонентов становится полноценным кормом только в том случае, если ее состав соответствует видовым и возрастным потребностям рыб в основных элементах питания и энергии. Для этого необходим подбор соотношения и балансировки по общему химическому, аминокислотному, жирнокислотному, минеральному составу не менее 8–10 сырьевых источников. Недостающие элементы, в том числе синтетические аминокислоты, минеральные вещества, витамины, вводят в состав премиксов.

Применение несбалансированных или не соответствующих виду или возрасту рыб кормов приводит к потребле-

нию излишнего корма и замедлению роста. Это связано с дополнительными затратами организма рыб на переработку тех веществ, которые в силу биологических особенностей вида не могут быть использованы для увеличения массы. В дальнейшем часто возникают болезни алиментарного (пищевого) характера, сопровождающиеся гибелью рыб. С позиций потребительских свойств применение подобных кормов выражается в излишнем накоплении рыбами жира или влаги, что заметно снижает их пищевую ценность.



Адаптация корма, по природе своей состоящего преимущественно из компонентов, не используемых рыбами в естественной среде обитания, стала возможной на основе результатов научных исследований, воплощенных в технологических решениях

Помимо правильного подбора состава корма, существенное увеличение эффективности его использования достигается за счет технологических операций при изготовлении. Прежде всего это значительное, по сравнению с кормами для сельскохозяйственных животных, увеличение степени помола сырья. Размер частиц не должен превышать 0,1–0,2 мм. Мелкие частицы более доступны для пищеварительной системы рыб. Необходимая степень дробления достигается при применении специальных измельчителей, которые в практике приготовления кормов для сельскохозяйственных животных не используются. Другое важнейшее технологическое условие – экструзия кормовой смеси под действием водяно-

го пара и высокого давления. Благодаря этому происходит разрушение клеточных стенок трудно перевариваемого рыбами растительного сырья. Кроме того, линии по изготовлению кормов для рыб должны быть оснащены устройствами, вводящими липиды в состав корма после завершения его термической обработки. Тем самым обеспечивается сохранение качества высоконасыщенных жирных кислот, разрушающихся при нагревании.

Питательная ценность корма является важнейшим условием успешного получения продукции рыбоводства. Однако не меньшее внимание уделяется в настоящее время вопросам пищевой безопасности кормов. Рыбные корма имеют высокое содержание белка и липидов, включают компоненты животного, растительного и микробного происхождения, зачастую представленные отходами или побочными продуктами различных производств. Подобный состав может являться субстратом для интенсивного развития микроорганизмов или перекисного окисления липидов, а также включать такие вещества, как тяжелые металлы, пестициды, токсичные углеводороды, способные ко всему прочему накапливаться в рыбе. Все это является источником рисков не только для рентабельного рыбоводства, но и для потребителей рыболовной продукции. Сегодня безопасность комбикормов обеспечивается техническими условиями на их изготовление или иными нормативными документами. В ближайшее время ожидается завершение работы над Техническим регламентом «О безопасности кормов и кормовых добавок», введение в действие которого позволит упорядочить регулирование безопасности кормов.

Хотелось бы подчеркнуть, что при решении одного из основных вопросов бизнеса – снижения издержек – в части кормов необходимо учитывать, что полноценная отдача рыбоводства возможна только при условии обеспечения выращиваемых рыб кормами, состав которых соответствует их потребностям, а технология изготовления корма позволяет их эффективно усваивать. При этом рыбовод должен в полной мере осознавать свою ответственность перед потребителями за безопасность производимой им продукции. **РР**

Автор:



Юлия Калистратова,
руководитель направления рыбоводства
ЗАО «Гатчинский ККЗ»

Правильные технологии – эффективные корма

В 2006 году на территории Гатчинского комбикормового завода были проведены пусконаладочные работы в новом цехе по производству кормов для домашних животных, а также для рыб промышленного разведения. Технологическая линия производительностью до 2,5 тыс. тонн в месяц оснащена самым современным оборудованием. Ряд интересных технических решений, позволяющих производить корма высочайшего качества, был заложен еще при проектировании завода, поскольку стратегическая цель нашего предприятия – ориентация на продукт премиального класса.



Специализированный цех по производству экструдированных кормов

Так, например, был смонтирован вакуумный напылитель, позволяющий равномерно наносить на гранулы различные жидкие и сухие компоненты, в том числе растительные и животные жиры. Производство полностью автоматизировано, контроль осуществляется непосредственно на заводе, а также на аналогичном пункте контроля в Дании в компании – производителе оборудования. При малейшем нарушении технологии производства работа оборудования автоматически останавливается, и это позволяет сократить до минимума риски, связанные с че-

ловеческим фактором. На заводе внедрены и успешно прошли сертификацию системы менеджмента качества ISO 9001:2000, ISO 22000, ISO 14001 и система пищевой безопасности HACCP.

Изготовление кормов для рыб – это особый производственный процесс, в котором качество и конструкция оборудования значительно влияют на усвояемость и конверсию корма.

Технологический процесс производства экструдированных сухих кормов для рыб промышленного разведения (форели, клариевого сома и др.) основан на принципе дискретно-

порционной схемы дозирования и смешивания до 6 тонн в час с использованием основного оборудования датской компании, а также технологического и транспортного оборудования отечественных предприятий.

Процесс производства предусматривает: линию хранения и подачи сырья в производство; линию подготовки кормов к экструзии; линию экструзии; линию сушки экструдированного продукта; линию нанесения жидких и сухих компонентов в вакуумном напылителе; линию охлаждения; линию пакетирования и хранения готовой продукции.

Все эти процессы управляются автоматизированными системами, созданными датской и отечественными компаниями.

Итак, первый этап – это **прием сырья, хранение и подача в производство**. Помещение склада сырья обеспечивает необходимые условия хранения поступивших ингредиентов в соответствии с требованиями производителей, а также в соответствии с нормами и правилами, действующими на территории РФ. Сырье на складе хранится в больших биг-бэгах, остальные виды сырья также находятся в таре. Там же установлен приемный бункер, через который сырье подается в бункера основного узла дозирования.



1.

Затем идет **линия подготовки сухих экструдированных кормов.**

В бункера основного узла дозирования закачиваются следующие ингредиенты из склада сырья: зерновой размол; рыбная мука; глютен и т. д.

Взвешивание основных компонентов происходит на электронных весах с точностью дозирования $\pm 0,1-0,2\%$. После электронных весов компоненты поступают на узел измельчения и смешивания, а от установки микродозирования продукт идет в смеситель, минута измельчения. Это важные процессы, влияющие на качество конечного продукта. Необходимо выбирать метод дробления, обеспечивающий оптимальный размер частиц измельченного сырья. Этот показатель должен поддерживаться для всех его видов согласно рецептуре корма. Для выработки кормов для рыб используется сито 0,75 мм. И это при 3 тыс. оборотов на дробилке. Дробилка обеспечивает тонкий размол при меньшем разбросе фракций по крупности помола с минимальным образованием пыли и более низким потреблением электроэнергии.

Высокое качество измельчения и смешивания обеспечивает лучшую усвояемость и показатели конверсии корма, дает больше возможностей для использования различных видов сырья. Равномерное распределение частиц в корме позволяет улучшить однородность смешивания. В результате повышается качество готового продукта.

Следующая ступень – **линия экструзии.**

Процесс экструзии продуктов уже много лет используется в производ-

1. Линия нанесения жидких и сухих компонентов в вакуумном напылителе



2.

2. Линия экструдирования

стве кормов для рыб. Это наиболее предпочтительный метод обработки, так как дает возможность варьировать параметрами гранул и получать корма заданного качества. Так, например, изменение плотности гранул дает возможность произвести плавающие на поверхности либо тонущие корма для рыб. При обработке продукта в экструдере можно изменить многие параме-

тры, но основным фактором, влияющим на общие показатели качества гранул, является предварительная обработка компонентов кормов.

Затем продукт поступает на **линию сушки**. Сушка гранул после экструзии – это процесс, требующий высокого уровня технологий и больших затрат энергии. Для нее также необходима большая площадь (объем) внутри производственной площадки. Следовательно, крайне важно правильно выбрать путь движения продукции в производственной зоне, а также оптимальный метод сушки, так как значительная часть производственных затрат связана именно с этим.

Линия нанесения жидких и сухих компонентов в вакуумном напылителе не менее важна в кормопроизводстве. В течение многих лет жир в корма для рыб вводили в установках барабанного типа. К началу 1990-х годов производство рыбных кормов потребовало новых технологий. В нашей схеме технологического процесса стоит вакуумный напылитель, что позволяет добавлять в продукт до 38% жиров, масел и других жидких компонентов.

Линия охлаждения – это прежде всего общая защита кормов. Низкая температура сокращает рост бактерий, увеличивает срок хранения, повышает прочность гранул продукта. Охлаждение может производиться разными способами, однако наиболее распространенным методом является противоточное охлаждение. Там продукт охлаждается до температуры примерно на 5 °C выше температуры окружающей среды. Это сводит к минимуму риск образования конденсата внутри продукта.

И заключительный этап – **линия пакетирования и хранения готовой продукции**. После охлаждения продукт пропускается через просеивающую машину и складывается в бункерах склада готовой продукции. Просеивание готовых экструдированных кормов важно для выработки качественного продукта, так как оно снижает уровень пылеобразования при технологических процессах.

Затем на складе готовой продукции происходит фасовка кормов в пакеты 25 кг. **РС**



Компания: **ООО «ЦСБ-Систем»**
115054, г. Москва,
ул. Валовая, д. 30
Тел.: +7 (495) 641-51-56
Факс: +7 (495) 953-31-16
E-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG

Доверие – основа отношений с поставщиком рыбы

*Потребитель доверяет рыбной продукции Eisvogel,
как Eisvogel доверяет отраслевому IT-решению CSB-System.*



Предприятие Eisvogel GmbH & Co. KG было основано в 1964 году отцом сегодняшнего **руководителя фирмы Губерта Бернеггера**, сделавшим бизнес из своего хобби – разведение форели и гольца. Сегодня ассортимент продукции Eisvogel охватывает свежую, копченую, а также глубокомороженную пресноводную и мор-

скую рыбу. Для выполнения высоких требований к качеству и свежести продукции, а также для организации процессов в соответствии с представлениями руководства растущего предприятия Eisvogel уже в течение многих лет успешно использует отраслевое IT-решение CSB-System.

1. Все процессы предприятия Eisvogel организованы рационально и прозрачно

2. Вся необходимая в оперативной работе информация на предприятии актуальна в любой момент времени



Фирма Eisvogel гарантирует потребителю высокие стандарты качества продукции, рациональное использование природных ресурсов и устойчивое рыболовство, подтвержденные сертификатами IFS, MSC – Marine Stewardship Council, ASC – Aquaculture Stewardship Council, GLOBALG.A.P.

Эффективная интеграция внешних представителей

Eisvogel поставляет свою продукцию не только в оптовые и розничные торговые сети, но и на предприятия общественного питания и гостиничного бизнеса. Особенно в сегменте HoReCa имеется множество комплексных требований, которые Eisvogel успешно выполняет благодаря использованию отраслевого IT-решения CSB-System. Например, раньше торговые представители предприятия Eisvogel, находясь у клиента, не имели возможности проверить остатки товара на складе или назвать актуальные цены. «К счастью, эти проблемы остались в прошлом. Совместно со специалистами CSB-System нам удалось создать оптимальное решение для работы внешних торговых представителей, заметно упростившее регистрацию заказов клиента», – поясняет Губерт Бернеггер.

Решение для интеграции внешних представителей простое, но эффективное. Представители Eisvogel имеют ноутбуки, на которых они при использовании SSL-/VPN-связи регистрируются в центральной системе. Таким образом, соответствующий работник располагает в режиме онлайн всей необходимой информацией для определения точного време-

ни и объема поставки клиенту. При этом Eisvogel гарантирует 100%-ное соблюдение названного клиенту срока и объема поставки, что является важным конкурентным преимуществом предприятия на рынке рыбной продукции, требующем высокого качества и абсолютной свежести товара.

Такая точность информации возможна главным образом благодаря использованию интегрированного в систему CSB-System решения для мобильного планирования ресурсов предприятия (M-ERP). Благодаря этому решению вся необходимая информация может быть запрошена, обработана и отправлена заинтересованным лицам с помощью мобильных терминалов, независимо от времени суток и местонахождения сотрудника. При этом благодаря единой коммуникационной платформе обеспечивается непрерывная актуализация информации и надежность обмена данными.

Кроме того, торговые представители могут пользоваться календарем запланированных встреч или электронной почтой. Работать в системе просто и удобно, во-первых, благодаря единому интерфейсу пользователей и, во-вторых, благодаря быстро настраиваемым параметрам, учитывающим индивидуальные

предпочтения пользователя. С начала использования на Eisvogel решения для работы внешних представителей было отмечено также повышение дисциплины цен, так как сотрудники в любое время имеют доступ к актуальным ценам на продаваемые продукты. Руководство предприятия располагает дополнительным преимуществом упрощенного и прозрачного контроллинга работы внешних представителей.

Снижение затрат, повышение эффективности

Благодаря использованию нового решения для работы внешних представителей и мобильного решения системы (M-ERP®) предприятию Eisvogel удалось достичь значительного снижения затрат. Одновременно с этим инновационное предприятие рыбной отрасли стало работать более эффективно. Руководитель фирмы Губерт Бернеггер говорит о преимуществах так: «Благодаря решению CSB-System мы смогли оптимизировать количество занятого в офисе персонала. Кроме того, мы экономим в среднем 1,5–2 часа рабочего времени при регистрации заказов, так как клиенты больше их не накапливают, а заказывают сразу, на месте, в режиме онлайн!» ■

Я люблю экстрим, но не в бизнесе. Стараюсь по возможности беречь нервы и жизненные силы.



Гость:
**Анатолий
Воронцов,**
совладелец рыбной
фермы Риммы Петровой

Беседовала:
**Светлана
Клепикова**

Анатолий Воронцов: «Открытость и порядочность – самые важные качества в жизни и бизнесе»

— **Анатолий Игоревич, с чего началась ваша карьера?**

– Я работал в Интуристе, где и встретил своего будущего партнера по бизнесу из Голландии. Лето отработал переводчиком, осенью стал представителем компании, а через год мы уже создали первое в России сельскохозяйственное СП «РосАгрико», директором которого я стал.

– **Расскажите о первой значимой для вас продаже. Как она повлияла на вашу карьеру?**

– Контракт с БМП (Балтийское морское пароходство). Я нашел клиента,

Надо относиться ко всем по-человечески, помогать, если надо. Никогда не жадничать и платить бонусы за хорошую честную работу, которая принесла прибыль фирме. Надо уметь делиться, и тогда люди раскроются всеми гранями своих талантов.



досье

Имя, фамилия:

Анатолий Воронцов

Место рождения:

г. Ленинград

Год рождения:

1956 год

Компания, должность:

совладелец рыбной фермы

Риммы Петровой.

С 1990 года – в продажах

Места, где побывал в командировках:

в поисках клиентов, инвесторов, партнеров побывал во всех регионах

России, а также в Казахстане,

Узбекистане, Туркменистане,

Беларуси, Украине, Голландии,

Бельгии и Германии

Семейное положение:

женат, имеет сына, дочь

и двух внуков

провел предварительные переговоры, переговоры длились трое суток, и контракт был наконец подписан только в два часа ночи. Это послужило созданию прекрасного хозяйства «Агробалт», которое процветает и поныне. А БМП уже давно нет... После этого я из переводчика стал представителем Голландского сельскохозяйственного дома в странах СНГ.

– Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца? Всеми из них вы обладали от природы или чему-то пришлось учиться? Как вы этому учились?

– Всегда стараюсь понять собеседника, ставлю себя на его место. Нужно быть дипломатичным, приятным и вежливым, знать свою тему, не быть назойливым и уметь разрядить обстановку, если переговоры зашли в тупик. Это может быть шутка, смешная история, анекдот. Талант, несомненно, дается от природы. Никаких школ бизнеса не заканчивал. Каждые переговоры – школа бизнеса, а подписанный контракт – сданный на отлично экзамен. А понять все сельхозпремудрости для знания темы мне помогла работа на проектах простым переводчиком, где, общаясь с голландскими фермерами и русскими специалистами, помогая им понять друг друга, я из филолога и историка превратился в знающего агронома.

– Для продавца очень важно умение убеждать. У вас это качество врожденное или приобретенное? Расскажите, как оно помогает вам в жизни?

– Я не учился этому специально. Но книги по психологии читаю с удовольствием. Наверное, врожденное. Помогает постоянно, голландцы смеялись и говорили, что я могу продать холодильник эскимосам. Они называли меня Анатолий «Нет проблем». Пару раз в «веселые» 1990-е умение убеждать спасло жизнь, а это гораздо более важная вещь, чем контракт...

– С чего вы начинаете разговор с новым клиентом?

– У меня нет клише. Пожалуй, каждый раз по-разному. Как я уже говорил, надо настроиться на его волну, почувствовать его настроение и состояние. Это работает, а клиент очень часто становится твоим приятелем или даже другом. К этому и надо стремиться.

– Сколько вам нужно времени, чтобы составить мнение о новом человеке?

– Иногда и десять минут много, иногда и суток мало. Все дело в том, интересно ли это мне?

– Если клиент настроен, напряжен или настроен не очень дружелюбно, каким образом его можно расположить к себе?

– Попробовать найти что-либо общее, увлечение рыбалкой, цветоводством, любовь к кошкам или собакам, сказать клиенту что-нибудь приятное.

– Общаясь с клиентом, вы обращаете внимание на его пол? Подход к переговорам с мужчинами или женщинами – одинаков ли он? В чем нюанс?

– Конечно же с противоположным полом дело иметь намного легче. Если по другую сторону стола переговоров сидит женщина, успех мне, скорее всего, обеспечен. Несомненно, подход к переговорам с мужчиной совсем иной, хотя общаться с приятным, воспитанным человеком нравится и мужчинам, и женщинам.

– Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола? Насколько он может помочь осуществить успешную сделку?

– Флирт может иметь место, но важно не перегибать с этим. Легкие флюиды помогают всегда. А вот в сексуальные отношения с клиентом луч-

Понять все сельхозпремудрости для знания темы мне помогла работа на проектах простым переводчиком, где, общаясь с голландскими фермерами и русскими специалистами, помогая им понять друг-друга, я из филолога и историка превратился в знающего агронома.



ше не вступать, иначе это может разрушить весь бизнес. Недосказанность и загадочность, обещающие возможное продолжение... И все.

– Различается ли ваш подход на переговорах к VIP-партнерам и к рядовым клиентам? Вы делите ваших клиентов на простых или важных?

– Нет, не делю, я со всеми веду себя одинаково вежливо и корректно. Это этика бизнеса.

– Иногда с потенциальными партнерами можно познакомиться не только в деловой поездке, но и в других местах, например на отдыхе. Были ли у вас такие ситуации?

– Да, когда люди общаются на отдыхе, это может вылиться из приятельских отношений в новый интересный бизнес. Помогают рыбалка, горные лыжи, теннис, яхтенный спорт.

– Расскажите о самой необычной ситуации подписания договора в вашей практике.

– Однажды очень важного клиента, приехавшего по нашему приглашению, конкуренты просто беспардонно украли из гостиницы в Голландии. Пришлось стать детективом Шерлоком и разведчиком Штирлицем

Всегда стараюсь понять собеседника, ставлю себя на его место. Нужно быть дипломатичным, приятным и вежливым, знать свою тему, не быть назойливым и уметь разрядить обстановку, если переговоры зашли в тупик. Это может быть шутка, смешная история, анекдот. Талант, несомненно, дается от природы. Никаких школ бизнеса не заканчивал. Каждые переговоры – школа бизнеса, а подписанный контракт – сданный на отлично экзамен.

в одном лице, чтобы найти его и заполнить обратно. Но Голландия маленькая, и это удалось сделать за два дня.

– Можно ли назвать вас любителем «экстремальных» переговоров? Сколько длились ваши самые «тяжелые» переговоры.

– Я люблю экстрим, но не в бизнесе. Стараюсь по возможности беречь нервы и жизненные силы.

– Вы часто говорите о работе в «нерабочее» время: с друзьями, семьей?

– Не всегда твои близкие хотят знать о твоих делах. Мне повезло: и моя мама, и моя жена с удовольствием слушают мои повествования, могут дать дельный совет, что я очень ценю. Но негативной информацией я с ними не делюсь. Надо беречь любимых. А друзья очень любят слушать веселые и нескончаемые рассказы о моих бизнес-приключениях. Стараюсь ко всему относиться с юмором. Когда-нибудь напишу занятную книгу о приключениях голландцев в России.

– Вам легко удается отключаться от работы?

– Да, тут помогает спорт или работа в саду, где я все делаю сам. К сожалению, многие ищут отдохновения на дне стакана. Это путь в тупик.

– Где вы себя чувствуете лучше: в офисе или в поле? Почему?

– В поле, где от меня больше пользы. Изображать из себя большого начальника в офисе не люблю. Для этого есть офис-менеджер, он и должен всех ругать и строжить, разбираться во всех интригах и заках. Хозяин должен всех хвалить и награждать за заслуги и хорошую работу. Тогда его все любят.

– Как вы мотивируете своих сотрудников на высокий объем продаж?

– Надо относиться ко всем по-человечески, помогать, если надо. Ни-

Стараюсь ко всему относиться с юмором. Когда-нибудь напишу занятную книгу о приключениях голландцев в России.



когда не жадничать и платить бонусы за хорошую честную работу, которая принесла прибыль фирме. Надо уметь делиться, и тогда люди раскроются всеми гранями своих талантов.

– Вы любите смотреть фильмы с сюжетами о бизнесе? Назовите фильм, который вы показали бы своему отделу продаж.

– Не очень. Бизнесмену и так дел хватает. Надо уметь расслабиться и отдохнуть. Для работы в России посоветую посмотреть фильм «Чудаки». Вот уже скоро пройдет 200 лет с тех пор, когда строили первую в России железную дорогу, а проблемы все те же.

А для работы на Западе хорошо бы посмотреть фильм «Уолл-стрит».

– А на книги время остается?

– Постоянно читаю, испытывая от этого огромное удовольствие.

– Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Книга, которую я однажды напишу, выйдя на пенсию.

– Если бы у вас были неограниченные ресурсы, что бы вы подарили своему клиенту на юбилей?

– Машину времени. Тогда можно улететь в прошлое, чтобы исправить все свои ошибки.

– Что вы считаете самым важным в жизни?

– Открытость и порядочность.

День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой... интересную книгу, обычно по истории. Кто знает, что было в прошлом, может прогнозировать будущее.

Находясь в пути, я... делаю наблюдения, осматриваю местные достопримечательности, сочиняю стихи и песни.

Собираясь на переговоры, я... никогда не строю планы переговоров заранее. Никогда не знаешь, как все пойдет, и поэтому надо больше надеяться на интуицию. Стараюсь выспаться и хорошо выглядеть. Это важно.

Если я опаздываю на встречу...

За все эти годы опоздал только один раз. Но если такое случается, необходимо предупредить об опоздании и договориться о другом удобном для клиента времени.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу... я не стану обижаться. Все мы знаем, какие пробки на дорогах. Но сам я, зная о пробках, стараюсь просто приехать пораньше.

Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт на... пятнадцатой минуте общения по следующим признакам: всегда видно, рады ли тебе, интересно ли то, что ты предлагаешь и рассказываешь.

После подписания договора (или договоренности о подписании договора)... У меня хорошее настроение и я еду на рыбалку или горнолыжный склон, чтобы сбросить напряжение и набраться новых сил. **PS**

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

XXI МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



МВС: ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ - 2016



26-28 ЯНВАРЯ

МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОНЫ № 75, 69

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



**СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ**



**ЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВ**



**РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ**



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗРОССАХАР



**СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА**

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

КОМБИ-КОРМА

Ценовик

Milling and Grain



**ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ**

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВО**

**Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО**

**МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО**

**Птица
ПТИЦЕПРОДУКТЫ**



Perfect Agro Technologies

**ИЗДАТЕЛЬСТВО
АГРАРИЙ**

**сфера
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ**

АГРАРНЫЕ ИЗВЕСТИЯ

**СОВРЕМЕННЫЙ
ФЕРМЕР
ЖУРНАЛ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК**

**ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ**

ВЕТЕРИНАРИЯ

VetPharma

FARM ANIMALS

**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ЖИВОТНЫЕ
PRODUCTIVE ANIMALS**

НСХ

**АПК
ЭКСПЕРТ**

**БЕЛОРУССКОЕ
СЕЛЬСКОЕ
ХОЗЯЙСТВО**

**АГРОМИР
Черноземья**

СВЕТИЧ

АПК ЮГ

**АГРАРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ**

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



Россия, 129223, Москва, ВДНХ
Павильон "Хлебопродукты" (№40)
Телефон: (495) 755-50-35, 755-50-38
Факс: (495) 755-67-69, 974-00-61
E-mail: info@expokhle.com
Интернет: www.breadbusiness.ru

**АКТУАЛЬНЫЕ
АГРОСИСТЕМЫ**



19-я Международная выставка пищевых ингредиентов

1-4 марта 2016 года

МВЦ «Крокус Экспо»
Москва, Россия



Выставка Ingredients Russia –
эффективный инструмент увеличения
продаж и расширения географии бизнеса

> **5 500** посетителей-специалистов
из **65** регионов России



Одновременно с выставками

14-я Международная выставка
молочной и мясной индустрии

6-я Международная выставка
продукции и услуг для предприятий
общественного питания

Организатор



+7 (495) 935 7350
ingredients@ite-expo.ru
www.ingred.ru

При поддержке



FoodService
IFFF Moscow

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

2 309 участников из 65 стран, 54 932 посетителя



ПРОД ЭКСПО

8–12
февраля 2016

23-я международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства

Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru



+
10
реклама

