издается с апереля 2011 г. №3 (03) 2011 www.sfera.fm

10 лет

сфера
издательский дом

рыбная сфера

Пресервы

с Вашей подписью */стр. 6*

Готовы ли производители отвечать за качество своей продукции?

С заботой о качестве

«Новая Аляска» имеет статус эксклюзивного дистрибьютора камчатского краба и является лидером на рынке краба в России.

30

Анатолий Рукавишников, к. т. н., академик МАХ:

Все звенья цепи поставок рыбы и морепродуктов населению испытывают острый дефицит холодильных мощностей и в море, и на берегу.

34

www.matimex.at

MATIMEX

Almi INTERNATIONAL

Группа компаний «MATIMEX» является эксклюзивным представителем фирмы «AUTOTHERM» в странах СНГ.

Многообразие качества

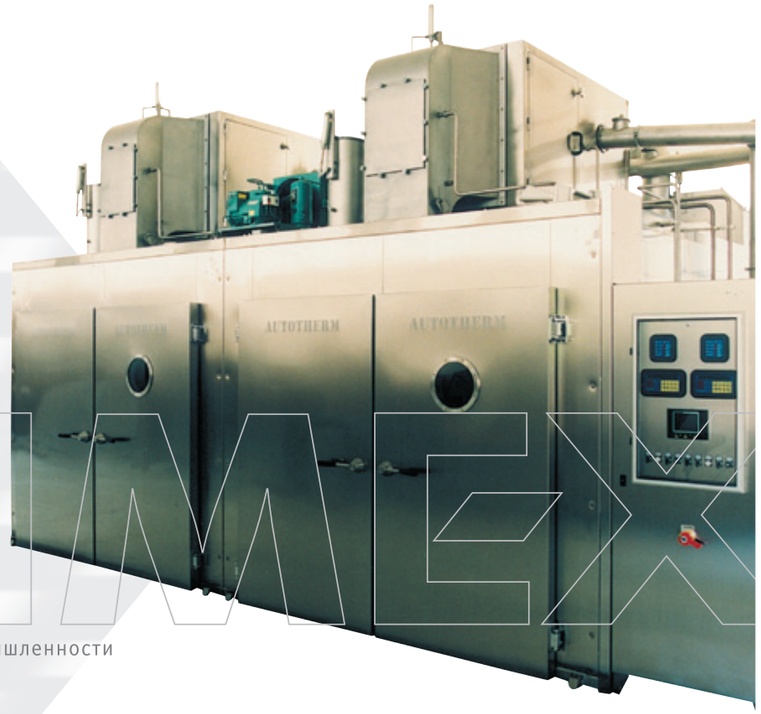
AUTOTHERM Klima- und Räuchertechnik

Программа оборудования

- камеры парового копчения
- универсальные коптильные камеры
- камеры холодного копчения и созревания
- камеры для варки, запекания и интенсивного охлаждения
- камеры для копчения рыбы

Преимущества

- увеличение выходов
- сокращение времени копчения
- повышение производительности
- высокая надежность и долговечность оборудования
- простое обслуживание
- стабильный цвет выпускаемых продуктов



MATIMEX

Техника и Технология Мясной Промышленности

Технологии — Almi

Оборудование для убоя и разделки — RENNER, EFA, BAUMANN, KT

Подготовка сырья — LASKA, inotec, MeatMaster, MAJA

Производство мясных и колбасных изделий, полуфабрикатов — handtmann, poly-clip SYSTEM, TREIF, alco food-machines, KNECHT

Коптильное оборудование, камеры варки, созревания, интенсивного охлаждения — AUTOTHERM

Упаковочные машины, этикетировщики — HAJEK, TAVIL, Reepack, FUJI MACHINERY CO.,LTD., AUDION ELEKTRO

Логистика, гигиена — MFI SYNERGIEN DIE VERBINDEN, KITTNER, ELIONA INDUSTRIAL

MATIMEX AG
Großbauerstraße 8,
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 2905173
Fax: +43 1 2905198
matimex@matimex.at

ЗАО «МАТИМЭКС»
121357, Россия, Москва
ул. Верейская 29, стр. 134
Tel. +7 495 7877797
Fax: +7 495 7877798
matimex@mtmx.ru

Реклама

МАТИМЭКС представляет лидеров в области переработки рыбы на АГРОПРОДМАШ-2011 с 10 по 14 октября,

наши стенды:
Матимэкс – павильон 2 зал 1 стенд 21B50
и Альми – павильон 1 стенд 1E30

› Новейшие технологии
› Пищевые добавки
› Специи

www.almi.at
www.matimex.at

ВЫСТАВКА ДОСТИЖЕНИЙ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА, АКВАКУЛЬТУР И МОРЕПРОДУКТОВ

14-17/06/2012

Istanbul Expo Center

Hall 9

Supporting Authorities, Associations and Organizations:

Organizer

HKF FUARCILIK A.Ş. / *TRADE FAIRS*
Barbaros Bulvarı 163/2, 34349 Besiktas, Istanbul - Turkey
Tel: +90 (212) 216 40 10 Fax: +90 (212) 216 33 60
E-mail: info@hkf-fairs.com Web: www.hkftradefairs.com

ufi Member
Host of the 75th UFI Congress in 2008

hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs
www.hkftradefairs.com

Данная выставка организована при одобрении союза торговых палат и бирж Турции, в соответствии с законом №5174

AM2C

АГРО-3

AM2C является одним из ведущих мировых заводов-изготовителей шнековых прессов и комплексных технологических линий для механической обвалки, дообвалки и жиловки мяса (птица, свинина).

- **40 лет опыта механической обвалки и дообвалки на нашем собственном предприятии «СФВ» (SFV) — штат 38 человек, 100 т/сут (30000 т/год).**
- **500 единиц оборудования на предприятиях по всему миру.**
- **Тесное сотрудничество с «Агро-3» на всей территории РФ.**

Механическая дообвалка

Шнековые прессы типа SM — это механическая дообвалка при высоком давлении, высокий выход мясной массы (70 — 85%), низкая массовая доля кальция (<0,1%) и минимальный нагрев готовой продукции.

Механическая обвалка

Шнековые прессы типа SD — это щадящая механическая обвалка при низком давлении, высококачественное мясо механической обвалки с размером частиц 3 мм, низкая массовая доля кальция и минимальный нагрев готовой продукции.

Жиловка

Шнековые прессы типа SMD — это удаление из бескостного мяса сухожилий, соединительнотканных пленок, кровяных сгустков и мелких косточек при низком давлении.

Преимущества прессов марки «AM2C»

- Простота и прочность
- Предварительное измельчение мясокостного сырья самим прессом
- Низкая частота вращения шнека
- Минимальный нагрев готовой продукции
- Высокая точность регулирования выхода мясной массы
- Экономичность технического обслуживания и легкость сборочно-разборочных работ

AM2C
ул. Марселя Пола 1,
29000, г. Кемпер, Франция
Факс: 8 10 33 2 98 94 89 05
yves.mouden@am2c.com

Торговое представительство — «АГРО-3»
Москва: (495) 721 20 77, meat@agro3.ru • Санкт-Петербург: (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru
Екатеринбург: (343) 375 75 47, agroural@bk.ru • Краснодар: (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru
Красноярск: (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru • Новосибирск: (383) 362 02 52, nsk@agro3.org
Ростов-на-Дону: (8632) 95 40 94, ait@aaanet.ru • Саратов: (8452) 48 61 77, agro@renet.ru
Алматы: (727) 323 65 27, office@agro3.kz

содержание

отрасль 14
Рыбопереработка: проблемы и решения 16
крупным планом *С заботой о качестве* 30

6

Пресервы – очень капризный продукт, поэтому для их производства необходимо использовать сырье высокого качества, а технология приготовления пресервов должна соблюдаться «до сотых долей секунды».

тема номера Пресервы с Вашей подписью 6

отрасль */прогноз* В 2012 году производство замороженной рыбы увеличится на 12,7% 14

industry */forecast* Frozen fish production will gain 12.7% in 2012 14

/тенденции Рыбопереработка: проблемы и решения 16

отрасль */продвижение* Поймайте большую рыбу вместе с нами! 21

/события и факты Новости 22

/ стратегии В поисках ответов 26

Ритейлеры и производители договорились о снижении штрафов 29

/ крупным планом С заботой о качестве 30

содержание

производство 34
Под каким соусом подать? 44
экспертиза *Удар по печени* 54

Оборудование от Multivac может применяться для самых разнообразных производственных нужд, в том числе для упаковки очень чувствительной продукции, например, жидкостей или крайне легких продуктов.

40

производство */оборудование* — Холод от вылова до прилавка 34

Трейсилер Multivac T 700 на «Агропродмаш-2011» 40

/исследование — Экспортные поставки рыбы в Китай на уровне прошлого года 42

/ингредиенты — Под каким соусом подать? 44

производство */ингредиенты* — Передовые технологии – путь к управлению качеством продукции 46

производство */упаковка* — Упаковка в МГС 48

компании */события и факты* — События и факты 51

консалтинг */ экспертиза* — Удар по печени 54

рыбная сфера
№3 2011

Информационное издание по рыбоперерабатывающей индустрии.

Зарегистрирован 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, 199034, Санкт-Петербург, Большой проспект В. О., д. 18, лит. А, БЦ Андреевский Двор, оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
p.han@sfera.fm

Заместитель директора по продажам и маркетингу
Светлана Чикурова
s.chikurova@sfera.fm

Заместитель Генерального директора по административным вопросам
Зоя Титова
z.titova@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
elena_m83@inbox.ru

Дизайн и верстка:
Анастасия Баринова

Корректор, литературный редактор:
Анастасия Баева
korrektor@sfera.fm

Иллюстрация на обложке:
Нина Кузьмина

Перевод:
Татьяна Некрасова

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 3-6 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 Р, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 23.09.11. Тираж: 3000 экз.

сфера издательский дом

Мы – лучшие!

Третьего сентября Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» назвала десять победителей отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».
Среди них – «Издательский Дом «СФЕРА», который был награжден «За услугу» – выпуск журналов для предприятий пищевой промышленности.
Конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» является первым (отраслевым) этапом системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится на основании распоряжения правительства города.
По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПБ ООП «Общественный контроль», в этом году рыбоперерабатывающие предприятия не боролись за звание лучших, однако компании «Балтийский берег» и «АСТО» уже имеют дипломы конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» за прошлые годы.
С другой стороны, для того чтобы быть лучшими, не обязательно участвовать в конкурсах. Гланое – делать свое дело добросовестно. Очень хочется верить, что производители рыбопродукции это понимают и стремятся не только к получению прибыли, но и к тому, чтобы обеспечить потребителя действительно качественной продукцией.
Будьте лучшими!

Редактор журнала «Рыбная сфера»
Елена Максимова

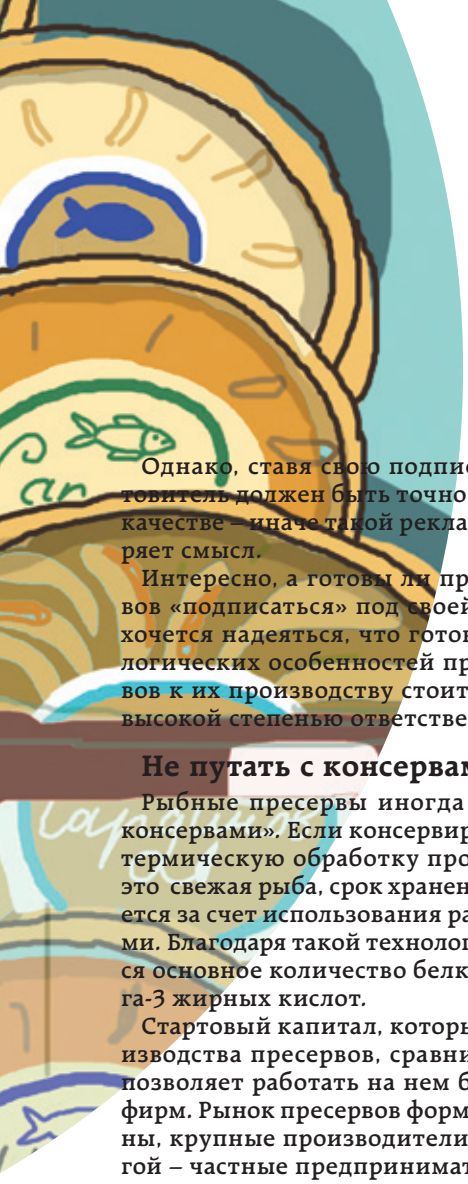
Иллюстрация: Нина Кузьмина

Автор:

Елена Максимова

Пресервы с Вашей подписью

Современные производители продуктов питания придумывают все больше нестандартных способов продвижения товара. По мнению маркетологов, наибольшей популярностью у потребителя пользуется продукция, изготовитель которой заставляет человека искренне поверить в ее качество. Например, один из молокозаводов выпустил творожные сырки, на которых было написано: «За качество отвечаю. Генеральный директор (ФИО)» и его подпись. Такой продукт наверняка будет пользоваться спросом, ведь, по логике покупателя, если сам директор компании ставит на упаковке свою подпись, значит, ему нечего стыдиться. Кстати, описываемые сырки, по признанию потребителей, действительно вкусные и качественные.



Для того чтобы ассортимент всегда оставался актуальным, очень важно постоянно отслеживать тенденции рынка. Причем, желательно быть на шаг впереди покупателей.

Однако, ставя свою подпись на продукте, изготовитель должен быть точно уверен в его высоком качестве – иначе такой рекламный ход напрочь теряет смысл.

Интересно, а готовы ли производители пресервов «подписаться» под своей продукцией? Очень хочется надеяться, что готовы, ведь ввиду технологических особенностей приготовления пресервов к их производству стоит относиться с крайне высокой степенью ответственности.

Не путать с консервами!

Рыбные пресервы иногда называют «живыми консервами». Если консервирование предполагает термическую обработку продукта, то пресервы – это свежая рыба, срок хранения которой продлевается за счет использования рассолов с консервантами. Благодаря такой технологии, в рыбе сохраняется основное количество белков, витаминов и Омега-3 жирных кислот.

Стартовый капитал, который требуется для производства пресервов, сравнительно невелик. Это позволяет работать на нем большому количеству фирм. Рынок пресервов формируют, с одной стороны, крупные производители и поставщики, с другой – частные предприниматели.

Видимо, поэтому данный сегмент рынка имеет очень низкую долю импортной продукции, хотя сырье для производства пресервов, особенно морепродуктов, используется от иностранных поставщиков.

Для изготовления пресервов используют свежую, охлажденную или замороженную рыбу и морепродукты. Сырье солят и разделывают на филе, а затем упаковывают. Пресервы необходимо производить из созревающей рыбы, так как пока идет процесс созревания, рыба впитывает в себя рассол и «консервируется».

У большинства потребителей пресервы ассоциируются с селедочными закусками – кусочками рыбы, которые уложены в пластиковые или стеклянные банки, а также в лотки из полимеров и заправленные различными соусами или растительными маслами (оливковым или подсолнечным). Массовая доля поваренной соли в пресервах составляет от 6% до 9%. Также в состав заливок для пресервов в качестве консервантов могут входить уксусная кислота, сахар.

Кроме того, в рецептуру заливки для пресервов обязательно должен входить антисептик. Как правило, это бензойнокислый натрий (бензоат натрия). Он оказывает сильное угнетающее действие на дрожжи и плесневые грибы, включая афлатоксинообразующие, подавляет в клетках активность ферментов, ответственных за окислительно-восстановительные реакции, а также ферментов, расщепляющих жиры и крахмал. Однако сегодня много говорится о том, что данный ингредиент, особенно в больших количествах, плохо влияет на организм на уровне ДНК. Поэтому в качестве альтернативы бензоату натрия многие производители используют более безопасные соли карбоновой кислоты.

Разнообразие выбора

Ассортимент пресервов настолько велик, что о нем можно рассказывать очень долго, однако ограничимся лишь обозначением нескольких главных позиций.

***Согласно ГОСТу**, рыбные пресервы должны содержать 75% филе и 25% заливки, однако многие производители варьируют этот показатель в пользу увеличения массовой доли заливки*

Классикой жанра являются пресервы сельди в заливке на основе масла. Потребители любят этот продукт потому, что в нем сохраняется натуральный вкус и аромат рыбы.

Сегодня изготовителями пресервов также используются винные, горчичные и майонезные заливки. Они придают продукту пикантный вкус, делают структуру филе более нежной.

Однако пресервы сельди – это всего лишь часть всего сегмента пресервов. Широкий ассортимент рыбных пресервов вырабатывают из скумбрии. Популярностью пользуются кусочки филе в томатной, яблочной, лимонно-яблочной, лимонно-винной, пряно-винной, пряно-чесночной и других заливках.

Для приготовления пресервов используют и цельные тушки мелких рыб – мойвы и сайры атлантической.

Российский рынок рыбных пресервов, как отмечают эксперты, постепенно движется в сторону премиальности. Деликатесная красная рыба, икра и икорные закуски пользуются устойчивым спросом у наших соотечественников. Также наблюдается увеличение продаж пресервов из морепродуктов, поэтому многие аналитики считают, что развивать премиум-сегмент наиболее выгодно: исходя из тенденций в изменении потребительских предпочтений, именно премиальная категория продукции обладает наиболее долгосрочными перспективами.

Пресервы – очень капризный продукт, поэтому для его производства необходимо использовать сырье высокого качества, а технология приготовления пресервов должна соблюдаться «до сотых долей секунды».

Компании, стремящиеся достойно презентовать свою продукцию не только на российском, но и на мировом рынке, получают европейские ветеринарные сертификаты.

Классикой *жанра являются пресервы сельди в заливке на основе масла. Однако, как отмечают эксперты, российский рынок рыбных пресервов постепенно движется в сторону премиальности. Деликатесная красная рыба, икра и икорные закуски пользуются устойчивым спросом у наших соотечественников.*

Обеспеченные потребители любят пробовать новинки, особенно в сегменте рыбной продукции, поэтому объем продаж пресервов экзотических морепродуктов стабильно растет. Конечно, есть риск, что такая продукция будет не сразу востребована рынком, но если покупатели распробуют ее, позиция начнет быстро расти в продажах.

Важно также отметить, что для морепродуктов и сохранения всех их полезных свойств, а также неповторимого вкуса данный способ консервирования оказался идеальным. Благодаря этой технологии, в приготовлении морских деликатесов достигнут небывалый прорыв.

Со знаком качества

Высокое качество продукции дает производителю не только безупречную репутацию, но и уберегает его от различных штрафных санкций. Поэтому данному аспекту необходимо уделять пристальное внимание, особенно учитывая тот факт, что технология изготовления пресервов не предполагает никакой термической обработки.

При производстве любой рыбной продукции, в том числе, пресервов, также важно учитывать, что конечные потребители стали лучше разбираться в качестве и сортах рыбы. С одной стороны, это означает, что их не стоит обманывать, с другой – за хороший качественный продукт наши соотечественники готовы платить больше. Они понимают, что хороший товар не может иметь слишком низкую цену.

Показатели качества рыбных пресервов подразделяются на общие и специальные. Общие показатели – это цвет, запах, консистенция продукта, содержание примесей и соли. К специальным, то есть обязательным для определенного вида пресервов, относятся: определение количества основного продукта (рыбы) по отношению к заливке, порядок укладки, состояние кожных покровов и костей, прозрачность масла, желе, цвет соуса, кислотность.

Пресервы – очень капризный продукт, поэтому для его производства необходимо использовать сырье высокого качества, а технология приготовления пресервов должна соблюдаться «до сотых долей секунды». Отступление от нее чревато порчей продукта, потерей всех его уникальных качеств. Поэтому достичь настоящего качества можно только при строгой системе менеджмента качества производственных процессов. В связи с этим, некоторые производители активно внедряют на своих предприятиях современные технологии управления качеством. Компании, стремящиеся достойно презентовать свою продукцию не только на российском, но и на мировом рынке, получают европейские ветеринарные сертификаты. Их наличие говорит о том, что на предприятии соблюдаются все европейские стандарты в области производства и хранения пищевой продукции, а сами товары могут экспортироваться на европейские рынки, которые известны крайне жесткими требованиями к любым продуктам зарубежного производства.

Исследования показывают, что для достижения у соленой рыбной продукции оптимальных показателей качества необходимо хранение малосоленой, слабосоленой и среднесоленой сельди в неразделанном виде не менее 35, 130 и 200 суток соответственно.

Изготовителями пресервов сельди используются винные, горчичные и майонезные заливки. Они придают продукту пикантный вкус, делают структуру филе более нежной.

Однако многие производители не только не соблюдают европейских стандартов, но даже не придерживаются ГОСТов, работая по ТУ, хотя сегодня это не является нарушением. Технические условия позволяют компаниям отступать от некоторых норм, которые были установлены ГОСТами. Например, соотношение массовой доли рыбы и заливки. В соответствии с существовавшим ГОСТом, рыбные пресервы должны содержать 75% филе и 25% заливки, однако многие производители варьируют этот показатель в пользу увеличения массовой доли заливки. Сегодня им никто не может запретить этого делать, и тут уже изготовитель сам решает, какую именно массу указать на упаковке: общую или только филе.

И все же, несмотря на отмену обязательных стандартов, некоторые нормы должны соблюдаться обязательно – например, параметры безопасности продукта. Поэтому самым главным критерием безопасности рыбных пресервов являются микробиологические показатели, ведь наличие бактерий группы кишечной палочки, превышение нормы наличия бактерий и дрожжей может привести к пищевым отравлениям и дисбактериозу.

Органолептические показатели тоже являются важным фактором при выборе потребителем пресервов. Такие показатели их качества, как вкус и аромат, зависят от степени созревания рыбы. Это сложный биохимический процесс, вызывающий изменения химических и физико-химических свойств тканей рыбы, занимающий длительный период времени.

Исследования показывают, что для достижения у соленой рыбной продукции оптимальных показателей качества необходимо хранение малосоленой, слабосоленой и среднесоленой сельди в неразделанном виде не менее 35, 130 и 200 суток соответственно. Интенсифицировать процесс можно за счет применения при посоле рыбы специальных вкусоароматических добавок (ВАД), выполняющих функцию ускорителей созревания.

Интенсификаторы созревания представляют собой смесь ингредиентов для посола. Они отличаются от засолочных смесей наличием в составе веществ, способных интенсифицировать процесс созревания мышечной ткани рыбы.

По природе компонента, способного активизировать созревание, все они подразделяются на две группы:

- созреватели, содержащие органические кислоты, способные активизировать протеазы мышечной ткани путем снижения pH до значения 5-5,5;
- интенсификаторы созревания, содержащие ферментные препараты протеолитического действия.

Очень важно, чтобы при изготовлении пресервов соблюдались не только все тонкости производственного процесса, но и условия реализации в рознице. В торговле важно обеспечить постоянное хранение пресервов в холодильнике и своевременную их реализацию. Нельзя допускать повреждений тары и упаковки, перезревания ее содержимого.

Упаковка

Для сохранения качества пресервов необходимо использовать хорошую упаковку, которая будет сохранять свою герметичность. На данный момент существуют три основных вида упаковки для пресервов: пластиковая тара, стеклянные банки с закручивающейся крышкой «твист», лотки. Во все виды тары продукт упаковывается под вакуумом или в условиях модифицированной газовой атмосферы.

Стеклянная тара является достаточно дорогой по себестоимости, поэтому она подходит для расфасовывания дорогих видов продукции. Ее достоинства – возможность повторного использования, хорошая просматриваемость продукта, а главное – хорошая сохранность изделий. Именно в такой таре на прилавки магазинов поступают пресервы класса premium.

На данный момент существуют три основных вида упаковки для пресервов: стеклянные банки (1), лотки (2), пластиковая тара (3).

Пластиковая тара – легкая, дешевая, неплохо сохраняет продукт, однако барьерные свойства упаковки ниже, чем у стекла. В нее упаковываются более дешевые виды продукции.

1.

2.

3.

Однако данная упаковка довольно дорогая и тяжелая по весу. К тому же, стеклянная тара может легко разбиться.

Пластиковая тара более легкая, дешевая и неплохо сохраняет продукт, однако барьерные свойства упаковки ниже, чем у стекла. В нее упаковываются более дешевые виды продукции.

Лотки из полимеров – наиболее современный вид упаковки. Они очень легкие, однако, есть риск повредить верхнюю пленку, тем самым нарушив герметичность. К тому же, такую упаковку не очень удобно открывать и закрывать повторно: как ни старайся, руки обязательно будут в масле. Однако, несмотря на, казалось бы, недостатки, сегодня в такую упаковку фасуется как не самая дорогая, так и премиальная продукция.

Стеклянная тара *достаточно дорога по себестоимости. Ее достоинства – возможность повторного использования, хорошая просматриваемость продукта, а главное – хорошая сохранность изделий. Именно в такой таре на прилавки магазинов поступают пресервы класса premium.*

Попадание в цель

Как мы уже убедились, на рынке пресервов существуют много различных видов продукции – от доступных сельдевых до дорогих экзотических морепродуктов, поэтому при продвижении и выборе каналов сбыта рыбных пресервов необходимо четко представлять, на кого именно рассчитан ваш продукт.

Недорогие пресервы сельди в масле, как правило, пользуются спросом у россиян с доходом средним и чуть ниже среднего, причем у консерваторов. Возрастная категория покупателей довольно широкая: от 20 до 60 лет. Эта группа потребителей считает, что другие, кроме масляных, заливки, напичканы консервантами. При продвижении данного вида пресервов следует обращать внимание покупателя на их натуральность, отличный вкус и качество по доступной цене.

Пресервам сельди в различных соусах отдадут предпочтение люди со средним доходом, любящие пробовать новые вкусы. Для того чтобы заинтересовать своим продуктом эту категорию потребителя, отлично подойдет слоган: «Мы готовы предлагать вам каждый день что-то новое».

Перечисленные виды пресервов подойдут для продаж в дискаунтерах как крупных мегаполисов, так и средних и маленьких городов.

Характеризуя потребительскую аудиторию пресервов морепродуктов и дорогих видов рыб, эксперты отмечают ее финансовую стабильность. В основном, это мужчины и женщины в возрасте 25-40 лет, достигшие определенных успехов в карьере и имеющие возможность потакать своим вкусам.

Данная целевая аудитория готова платить за хороший продукт больше, поэтому необходимо на упаковке рассказать им обо всех достоинствах вашего продукта: о его изумительном вкусе, полезных свойствах, удобной упаковке. Компании, производящие пресервы премиум-класса, позиционируют свою продукцию как максимально полез-

Во все виды тары продукт упаковывается под вакуумом или в условиях модифицированной газовой атмосферы.

Сейчас начинают стремительно развиваться специализированные торговые точки, в которых можно купить не только охлажденную свежую продукцию, но и пресервы.

ную и натуральную, рассказывают о пониженном содержании в ней консервантов.

Если говорить о продвижении пресервов из морепродуктов, то здесь можно заинтересовать потребителя их уникальными полезными свойствами, которые признаны во всем мире. Не секрет, что количество необходимых для здоровья веществ в морепродуктах выше, чем в любой другой пище. Прежде всего, они содержат в 50-700 раз больше органического йода, чем все остальные продукты. А йододедифицит, как известно, – одна из серьезнейших проблем для городских жителей. Также в их состав входят полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 и Омега-6, которые защищают организм от сердечной недостаточности. Морепродукты включают в свой состав белки и аминокислоты, максимально подходящие для их употребления в пищу человеком – они усваиваются на 93-98%, чего нельзя сказать ни о каких других белках животного происхождения. Регулярное их употребление улучшает память, стабилизирует работу нервной системы, способствует укреплению костных тканей и улучшению кровообращения, благодаря магнию, калию, фосфору и фтору.

Пищевая ценность морепродуктов выше, чем мяса: если у говядины она равна 80 единицам, то у осьминога и кальмара – 86, у морского гребешка – 92, у креветок, трепангов, мидий – 98 единицам.

Поэтому дистрибуция пресервов морепродуктов ввиду их высокой цены, прежде всего, должна быть ориентирована на регионы с высокой концентрацией населения с уровнем дохода выше среднего. Это Москва, Санкт-Петербург и пригороды, а также крупные российские города с развивающимся бизнесом или промышленностью. Реализовывать такие пресервы лучше всего в супермаркетах премиум-класса.

Однако, по мнению специалистов, довольно скоро произойдут изменения в системе дистрибуции пресервов премиум-класса. Уже сейчас перспективным рынком их сбыта становятся регионы. Время, когда свыше 30% розничного рынка приходилось на столицу и Санкт-Петербург, постепенно остается в прошлом. Кроме того, уже сейчас начинают стремительно развиваться специализированные торговые точки, в которых можно купить не только охлажденную свежую продукцию, но и пресервы.

Зрим в корень

Подводя итог, предлагаю вспомнить, этимологию слова «пресервы». Произошло оно от английского глагола «preserve», который переводится как «сохранять», «оберегать». И задача производителя – не только сохранить потребительские свойства рыбы, которая используется для производства данной продукции, но и уберечь покупателя от попадания на его стол некачественного товара. Поэтому, изготавливая свой продукт, стоит как можно чаще представлять, что на каждой баночке пресервов стоит Ваша подпись.

МНЕНИЯ ЭКСПЕРТОВ

Ольга Усанова,
директор по развитию ООО «Ледово»

Мы производим пресервы из морепродуктов, а не рыбные пресервы, это немного другое направление. У нас 15 ассортиментных позиций по 210 г, 385 г и 950 г.

В России мы были первопроходцами в этой области. Производство было начато в 1998 году. Благодаря уникальной технологии производства и эксклюзивной рецептуре, наша продукция выгодно отличается по вкусовым качествам от продукции конкурентов. Это не раз проверено путем дегустаций.

Заливки, используемые для рассола, поставляются из Германии, уникальные рецепты разработаны специально для нас, и мы имеем эксклюзивное право на их применение. Также немаловажное значение имеет качество сырья, используемое для производства пресервов. Например, для наших пресервов подойдет не всякая мидия – существуют разные размеры и разные производители, от этого зависят вкусовые качества и внешний вид продукта. За годы работы у нас сложились долгосрочные и надежные партнерские отношения с поставщиками сырья для нашей продукции. Немаловажен и тот факт, что на производстве у нас по сей день работают сотрудники, которые начинали и совершенствовали технологию приготовления и рецептуру продукта. Благодаря этому, мы гарантируем своим покупателям качество приобретенной продукции.

Для обеспечения работы системы контроля качества выпускаемой продукции создана специальная технологическая служба, осуществляющая контроль качества поступающего сырья и материалов.

Преимуществами компании «Интератлантик» являются близость производства к конечному потребителю и наличие собственного автопарка, обеспечивающего бесплатную оперативную доставку продукции до клиента в срок и с соблюдением температурного режима.

Надежда Носова,
трейд-маркетолог
компании «Интератлантик»

Компания «Интератлантик» ручается за качество своих пресервов. Для их производства, как и для изготовления других видов рыбной продукции, мы используем только высококачественное сырье и материалы, имеющие все сертификаты и качественные удостоверения.

Производство продукции основано на ГОСТах и ТУ, которые гарантируют безопасность и свежесть наших товаров.

Цеха нашего предприятия оснащены самым современным оборудованием, соответствующим европейским стандартам качества.

Весь производственный процесс и готовая продукция подлежат контролю на соответствие закрепленным за каждой позицией Стандартам. Для обеспечения работы системы контроля качества выпускаемой продукции создана специальная технологическая служба, осуществляющая контроль качества поступающего сырья и материалов.

Качество выпускаемой продукции контролируется квалифицированными работниками лаборатории и специалистами технологической службы. С целью контроля и улучшения качества регулярно проводится дегустация выпускаемой продукции. К участию в дегустации привлекаются ведущие специалисты предприятия, начальники цехов и сотрудники лаборатории. На основании полученных данных, при необходимости, производятся корректировки производственного процесса либо его совершенствование.

По завершении производственных процессов готовая продукция поступает на склад, где полностью выполняются требования к температурным режимам хранения. Квалифицированные сотрудники осуществляют контроль над соблюдением сроков и условий хранения продукции.

Доставка продукции осуществляется водителями-экспедиторами в оборудованных рефрижераторными установками грузовых автомобилях. Это обеспечивает соблюдение температурного режима не только при хранении, но и при транспортировке.

В реализацию пресервы поступают при наличии сертификатов соответствия и качественных удостоверений, в которых указаны сроки и условия хранения, а также нормативные документы, на основании которых она произведена.

Основным показателем качества нашей работы является удовлетворенность клиентов, мнение которых для нас очень важно.

Преимуществами компании «Интератлантик» являются близость производства к конечному потребителю и наличие собственного автопарка, обеспечивающего бесплатную оперативную доставку продукции до клиента в срок и с соблюдением температурного режима. Благодаря этому, мы имеем возможность поставлять всегда свежую продукцию на полки магазинов.

Мы используем для производства пресервов только высококачественное сырье и материалы от лучших производителей, имеющих все сертификаты и качественные удостоверения, подтверждающие их безопасность. Содержание консервантов в наших продуктах минимально.

«Интератлантик» – единственный на Урале производитель рыбы и морепродуктов, имеющий сертификат ХАССП, который является свидетельством того, что изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции.

Наличие холодильных складов позволяет нам иметь товарные запасы и гарантированно обеспечивать наших клиентов продукцией вне зависимости от сезонных колебаний.

Компания постоянно совершенствует производство и внедряет инновации, способные улучшить условия труда и качество выпускаемых продуктов. Кроме того, мы считаем, что очень важен индивидуальный подход к каждому клиенту. Работа с заказчиками у нас основана на формировании пакета услуг, максимально эффективно удовлетворяющего индивидуальные потребности и стремление к построению долгосрочных партнерских отношений. РС

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
представляет журналы для руководителей предприятий пищевой промышленности:
«Мясная СФЕРА», «Рыбная СФЕРА», «Торговая СФЕРА», «ПТИЦЕПРОМ», «Кондитерская СФЕРА/хлебопечение», «Молочная СФЕРА», «ЭкспоСФЕРА».

Журналы «СФЕРА» — это новости отрасли, аналитика, оборудование, инновации, консалтинг.

сфера
издательский дом

Тел./факс: +7 (812) 70-236-70
www.sfera.fm

реклама

Производство именно замороженной рыбы занимает 67,3% объема производства рыбной продукции в России в целом. При этом, около 92% замороженной рыбы производится на борту самих рыболовецких судов, а остальные 8% – на перерабатывающих предприятиях.

В 2012 году производство замороженной рыбы увеличится на 12,7%

В связи с ростом популярности рыбы среди населения РФ, Федеральной целевой программой Правительства РФ по развитию рыбохозяйственного комплекса, а также, косвенно, с рекордным уловом лососевых на Дальнем Востоке, который на сегодняшний день уже превысил 401 тыс. тонн, производство замороженной рыбы в 2012 году увеличится на 12,7%.

Данные официальной статистики свидетельствуют, что с 2000 года объем потребляемой россиянами рыбы на душу населения растет. Из 11 базовых продовольственных товаров у рыбы наблюдался наименьший темп роста цен, поэтому население все больше предпочитает заменять мясо птицы и домашних животных рыбной продукцией. Эта тенденция наряду с Федеральной целевой программой Правительства РФ по повышению эффективности использования и развития ресурс-

Frozen fish production will gain 12.7% in 2012

Increasing popularity of fish in Russia, the RF Government Federal Program targeted at fisheries industry development and, implicitly, record-breaking salmonids catch at the Far East which today overpasses 401 thousand tons will boost frozen fish production by 12.7 percent.

According to official statistics, per head consumption of fish has been growing in Russia since 2000. Among 11 basic food products, fish demonstrates the slowest increase in price. As a result, consumers prefer fish to poultry and meat. This trend as well as the RF Government Federal

CredInform

Автор:

Анна Корнева
ЗАО «КредИнформ»
тел.: 8-812-570-42-83
e-mail: anna.korneva@credinform.ru

The author:

Anna Korneeva,
ZAO KreditInform
tel.: + 7 812 570 42 83
e-mail: anna.korneva@credinform.ru

ного потенциала рыбохозяйственного комплекса страны, по прогнозам экспертов ИА «КредИнформ», послужит причиной увеличения на 12,7% производства замороженной рыбы в 2012 году.

Производство именно замороженной рыбы занимает 67,3% объема производства рыбной продукции в России в целом. При этом, около 92% замороженной рыбы производится на борту самих рыболовецких судов, а остальные 8% – на перерабатывающих предприятиях.

Крупнейшими изготовителями замороженной рыбы являются ОАО «Мурманский Траловый флот» и ОАО «Находкинская база активного морского рыболовства». Примечательно, что все крупнейшие производители замороженной рыбы ориентируются на добычу и переработку морской рыбы и являются ключевыми организациями в составе холдингов.

Интересно, что наибольшая маржа прибыли по компаниям Северо-Западного ФО наблюдается у предприятий, входящих в группу компаний ФОР (ЗАО «Рыбопромышленная компания «Рыбфлот-ФОР», ЗАО «Рыбопромысловая компания «ФОР»). По оценке ИА «КредИнформ», ЗАО «Рыбопромышленная компания «Рыбфлот-ФОР» является наиболее финансово устойчивой и стабильной в регионе.

В заключение отметим, что, как показывают результаты анализа финансовой деятельности, наибольшая маржа прибыли присуща компаниям, не ведущим рыбодобычу, а занимающимся производством и распространением замороженной рыбы. Это связано с высокой стоимостью содержания флота. Однако именно предприятия, осуществляющие рыбный промысел и производящие замороженную рыбу, имеют наиболее высокие показатели годового оборота. fs

*** СПРАВКА:**

Информационное агентство ЗАО «КредИнформ» работает в России с 1994 года. «КредИнформ» готовит маркетинговые обзоры по различным отраслям, оказывает информационные услуги, а также осуществляет инкассовые операции (досудебное взыскание задолженностей) по России и за рубежом.

Агентство является партнером Администрации Санкт-Петербурга и Ленинградской области в сфере информационной поддержки инвестиционных проектов, является членом Ленинградской областной Торгово-Промышленной палаты.

Frozen fish makes 67.3% of the total volume of fish manufactured in Russia.

At that, 92% of frozen fish is manufactured on board fishing vessels and the rest (8%) – at processing plants.

Program targeted at upgrading of fisheries industry resources exploitation and development will create 12.7% growth of frozen fish production in 2012, IA KredInform experts anticipate.

Frozen fish makes 67.3% of the total volume of fish manufactured in Russia. At that, 92% of frozen fish is manufactured on board fishing vessels and the rest (8%) – at processing plants.

The major frozen fish manufacturers are OAO Murmanskiy Tralovy Flot (Murmansk Trawler Fleet) and OAO Nakhodkinskaya Baza Aktivnogo Morskogo Rybolovstva (Nakhodka Active High-Sea Fishery). It should be noted that all the major frozen fish manufacturers are oriented at the harvesting and processing of sea fish and are key enterprises in groups of companies.

The interesting point is that the highest profit margin at the North West Federal District belongs to companies incorporated into FOR Group (ZAO Fishing Company 'Rybflot-FOR', ZAO Fishery Company 'FOR'). According to IA KredInform assessment, ZAO Fishing Company 'Rybflot-FOR' is the most consistent and financially stable enterprise in the region.

To conclude, it should be noted that pursuant financial activities analysis the highest profit margin is inherent more to the companies engaged in frozen fish processing and supply than to those dealing with fishing itself. It is explained by high cost of fleet maintenance and servicing. However, the highest annual turnover belongs to the companies involved in capture fisheries and frozen fish production. fs

Автор: **Елена Максимова**

Рыбопереработка: проблемы и решения

С 6 по 9 сентября в городе Светлогорске Калининградской области прошла 8-я Международная научно-практическая конференция «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество».

В ходе мероприятия представители науки и бизнеса обсуждали актуальные для отрасли проблемы и пытались совместными усилиями найти пути их решения. А тем для дискуссий было много, ведь помимо вопросов, традиционно поднимающихся на отраслевых конференциях, таких как качество продукции, инновации, взаимодействие бизнеса и власти, была и такая животрепещущая тема, как работа участников рынка в едином экономическом пространстве.

Также в ходе конференции обсуждались проблемы детского питания, способы переработки рыбных отходов, гигиена на предприятии, продление сроков годности готовых изделий.

Структура потребительского спроса

Тенденции рынка всегда напрямую зависят от потребительского спроса. И поэтому добиваются хороших результатов только те компании, которые проводят серьезный мониторинг потенциального рынка сбыта.

Какую же рыбу покупают россияне? Большинство наших соотечественников – 35% –приобретают замороженную рыбу. Охлажденное филе пользуется спросом всего у 11% российских потребителей.

В то же время анализ рынков Запада показывает высокое потребление лосося, тунца, форели, креветки. Европейцы, стремясь к здоровому образу жизни, ценят рыбу за содержание в ней кислот Омега-3. Выбирая данный вид продукции, они делают ставку на натуральность: предпочитают то, что приготовлено без консервантов и фосфатов.

Состояние отрасли

Многие докладчики отметили, что российская рыбоперерабатывающая отрасль показывает в последние годы неплохой рост. Так, **Президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников, предпринимателей и экспортеров Юрий Кокорев** подчеркнул, что уже несколько лет подряд наблюдается тренд к увеличению производства рыбной продукции, однако, по словам эксперта, об увеличении ассортимента и глубины переработки пока говорить не приходится. По мнению докладчика, для улучшения не только количественных, но и качественных показателей необходимо реализовывать сразу несколько направлений: консолидировать предпринимательскую деятельность, развивать береговую переработку, а главное – необходимо определиться, насколько сырьевые запасы соответствуют реальной потребности рынка.

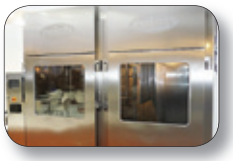
Также очень важно понять, почему при всей своей значимости береговая рыбопереработка не получает должного развития на протяжении всех реформ и рыночных преобразований. В поисках причины многие эксперты начинают сравнивать современные условия с теми, которые были созданы для данного вида промышленности в СССР, когда перерабатывалось 11 млн тонн сырья. Однако такое сравнение некорректно, ведь в советское время с затратами не считались, а цель по созданию видимости того, что в стране все есть, оправдывала любые средства.

При прочих равных

Некоторые участники рынка считают, что во всех проблемах отрасли виновато только государство. Безусловно, переложить собственные просчеты на чужие плечи проще всего, однако мно-

Холодное копчение за 3 часа!

Добро пожаловать на выставку Агропродмаш 2011!



«Мы делаем всё возможное для того, чтобы предоставить Вам безграничные возможности эксплуатации наших установок!»

В течении всего года на фирме REICH конструируются и изготавливаются установки для холодного, горячего копчения и вялки. Целью является повышение универсальности установок, их безопасности в эксплуатации, экономичности и надежности для производства высококачественной рыбной продукции. Раз в году вниманию специалистов со всего мира представляются результаты нашей работы. Также и в этом году фирма REICH снова с нетерпением ждет реакции Заказчиков и партнеров по сбыту. Фирма REICH мало почувствовала на себе влияние мирового кризиса. Кроме того кризис предоставил небольшую передышку для внедрения технических и организационных инноваций. В Москве фирма REICH вновь предстанет перед посетителями во всей красе, как здоровое и солидное семейное предприятие. Узнайте все о технологическом рекорде новой камеры AIRMASTER UKQ–AirJet, и проведенной детальной конструктивной разработке типоряда AIRMASTER ТУРБО ФИШ. Получите исчерпывающую информацию о постоянных Заказчиках фирмы REICH в Вашей стране и за рубежом, а также о новинках в области поддержки Заказчика с помощью цифровой технологии.

До встречи в Москве!

Представительство в России:

ООО «Райх»
192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, 10
Тел.: +7 (812) 380-42-14
E-mail: vponomarenko@reich-germany.com
Отдел сервиса: +7 (812) 412 36 95
E-mail: pzakharchenko@reich-germany.com

Посетите нас на выставке Агропродмаш :

стенд Forum FB 100

или в интернете

www.reich-germany.de

реклама

reklama

7 – 9.2.2012

Москва, Россия, Международный Выставочный Центр „Крокус Экспо“

CHILLVENTA ROSSIJA 2012

Международная специализированная выставка холодильного оборудования, климатической техники и тепловых насосов для промышленности, торговли и строительства

Встретимся в Москве!

- ведущие международные компании отрасли
- научно-техническая конференция в рамках деловой программы
- профессиональное место встречи для участников рынка холодоснабжения, кондиционирования воздуха и тепловых насосов

www.chillventa-rossija.ru

Подробнее обо мне Вам расскажет Людмила Дроздова:
Тел. +7 (0) 49 5. 96 70 4-61
ld@owc-rus.ru

NÜRNBERG MESSE

гие рыбоперерабатывающие предприятия на деле доказывают, что, если вместо поиска виноватых делать свою работу на совесть, можно добиться многого. Ведь при прочих равных условиях, многим компаниям удается стать признанными лидерами не только отечественного, но и мирового рыбного рынка.

Так, может, нет никакого смысла оказывать господдержку аутсайдерам, а стоит развивать предприятия, которые действительно умеют работать?

Обеспечивая продовольственную безопасность

В рамках государственных мер по обеспечению продовольственной безопасности было разработано два документа: Закон «О рыболовстве» и Доктрина продовольственной безопасности. Закон «О рыболовстве» обязал доставлять уловы по прибрежным квотам на территорию государства, однако на развитие производства, по сути, он никак не повлиял. Поэтому Доктрина продовольственной безопасности пока является самым важным документом, и в связи с ее принятием можно рассчитывать на протекционную поддержку государства при производстве товаров, аналогичных зарубежным по цене и качеству.

Очевидно, что сегодня наиболее актуальной проблемой для участников рынка является вопрос совместной работы бизнеса и власти. Государство озаботилось проблемами участников рыбного рынка: увеличивается субсидирование, обсуждаются вопросы повышения эффективности кредитования.

Все это дает свои результаты. Эксперты отметили положительные сдвиги в области качества некоторых видов рыбной продукции. Например, улучшилось качество лососевой икры в различной таре: производители улучшили технологии изготовления.

Тем не менее, многим береговым компаниям все еще гораздо проще продавать непереработанную рыбу на экспорт, нежели перерабатывать и реализовывать ее в России из-за запретов, которые ставятся государством.

«Большинство наших соотечественников – 35% –приобретают замороженную рыбу. Охлажденное филе пользуется спросом всего у 11% российских потребителей».

Участниками конференции были предложены варианты того, как сделать господдержку более эффективной. В частности, **исполнительный директор Союза переработчиков морепродуктов Алексей Тихон** выдвинул предложение перенести различные функции Россельхознадзора в Федеральное агентство по рыболовству. По его мнению, государству удобнее работать не с отдельными компаниями, а с союзами и ассоциациями.

Тем для дискуссий было много, помимо традиционных вопросов, была и такая животрепещущая тема, как работа участников рынка в едином экономическом пространстве.

Сегодня переработка рыбопродукции является «черным ящиком» для государства: антимонопольщики посчитали, что наценка посредников на рыбную продукцию составляет 46%, причем о том, что входит в эти проценты, специалисты ФАС властям не сообщили, а ведь это и логистические затраты, и переработка, и хранение.

Для того чтобы обеспечивать страну качественной рыбной продукцией, необходима совместная работа не только государства и бизнеса, но и всех участников рынка друг с другом. **Президент Союза рыбопромышленников Запада Эрнст Смелов** в своем выступлении отметил, что добытчикам не должно быть безразлично, какая продукция получится из их сырья.

«Доктрина продовольственной безопасности пока является самым важным документом, и в связи с ее принятием можно рассчитывать на протекционную поддержку государства при производстве товаров, аналогичных зарубежным по цене и качеству».

Кроме того, важно строить устойчивые связи с иностранными ассоциациями для внедрения у себя лучшего из их практики. Однако, по мнению специалистов, необходимо адаптировать технологии Запада к российским условиям, а не переносить их автоматически.

Проблему с обеспечением качества рыбной продукции и продовольственной безопасности поможет решить и повышение профессионализма в отрасли, поэтому в ходе конференции некоторыми участниками было предложено создавать профессиональные общества, для вступления в которые необходимо проходить аттестацию.

Также немаловажно ликвидировать невосприимчивость бизнеса к инновациям.

Глазури меньше – фосфатов больше

К сожалению, сегодня в рыбной продукции выделено большое количество нарушений по качеству. По мнению некоторых специалистов, ухудшение качества продукции явилось результатом новых требований к ней. Например, по мнению Алексея Тихона, уменьшение процента глазури на креветках привело к тому, что при открытой выкладке товар стал быстро терять внешний вид. Покупатель же перешел на другие продукты ввиду увеличения стоимости креветок на 30%.

Мысль о том, что новые нормы по глазури не выдерживают никакой критики, поддержали и другие участники конференции. **Заместитель директора ФГУП «АтлантНИРО» Михаил Андреев** отметил, что российские ГОСТы не случайно установили минимальные нормы содержания глазури в продукте и уменьшать этот показатель – значит уменьшать и сроки хранения.

Однако если количество глазури в продукции можно проверить, просто разморозив филе, то количество фосфатов в рыбе так просто не определить. Производители под предлогом повышения качества продукта вкачивают в него фосфаты, количество которых значительно превышает норму. Теперь получается, что существует норма на процент воды на продукте в виде глазури, а вносить

воду в филе с фосфатами разрешено в огромных количествах – столько, сколько рыба сможет впитать. У производителей этот показатель колеблется от 48% до 140% от «чистой» массы филе. При этом, на некоторые фирмы, у которых было превышение содержания глазури всего на 0,6%, накладывали штрафы.

Но совершенно ясно, почему законодатели приняли новые нормы по глазури: это было сделано в интересах потребителя, который раньше платил за воду. Да, сроки годности продукта, в котором снижен процент глазури, уменьшаются, зато мы не обманываем покупателя. При этом в проигрыше оказываются производители, у которых увеличивается возврат продукции. Поэтому необходимо найти решение, которое устроило бы и потребителей, и переработчиков. А оно, по мнению участников конференции, очень простое – необходимо писать на продукте его массу без глазури.

Некачественный продукт – клеймо на торговой точке

Проблемой качества пищевой продукции озабочены и представители розничной торговли: после отмены обязательной сертификации ритейлеры вынуждены слепо доверять поставщикам. Однако если потребитель приобретает некачественный товар, репутацию теряет именно торговая сеть.

В целях предотвращения появления некачественных продуктов на полках, в сети существует собственная система проверок. Так как рыба и морепродукты относятся к товарам высокой группы риска, сети их особенно контролируют.

Не все поставщики являются добросовестными, некоторые при поставках хитрят: температура при перевозке бывает выше установленной нормы, водители включают рефрижераторы, только подъезжая к торговой точке.

После установки нормы на глазурь этот показатель многие ритейлеры тоже взяли под контроль. В некоторых образцах, поставляемых на реализацию, количество глазури до сих пор превышает 70%, в частности, у продукции из стран Азии.

Кроме того, икра от ряда производителей не выдерживает указанных изготовителем сроков годности, хотя в начале реализации ее качество высокое.

Гармонизация документов

В регулировании пищевой промышленности в целом и рыбной отрасли в частности за последний год произошли значительные изменения, в числе которых: создание Таможенного союза, разработка техрегламента, отмена ГОСТов и СанПинов, принятие новых стандартов на некоторые виды рыбной продукции.

Поэтому значительная часть конференции была посвящена такой актуальной теме, как реализация продукции на территории Таможенного союза. По поводу данного межгосударственного органа высказывались разные мнения: одни считали, что государственная политика стран-

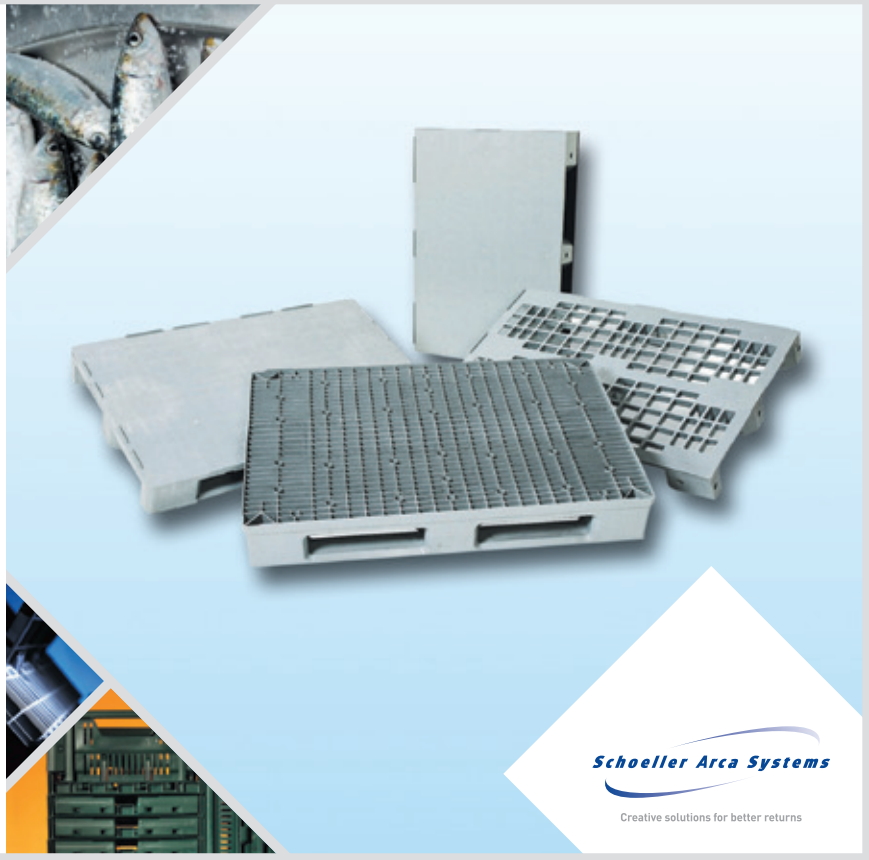
реклама

Решения для рыбной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые паллеты BiPP™

- Используются для перемещения сырья и готовой продукции в цехах.
- Производство в России: оптимальные цены.
- Длительный срок эксплуатации: 10 лет.
- Температурный режим: от -30 до +60 С.
- Динамические нагрузки: от 500 до 1250 кг.

ЗАО «Шоллер Арка Системс»
С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 933 15 80
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru



участниц Таможенного союза не предоставляет возможности для изменений в лучшую сторону, другие утверждали, что с образованием единого экономического пространства рыбопереработчикам открываются новые горизонты.

В рамках Таможенного союза был сделан толчок к созданию законодательной базы в виде принятия Соглашения ЕврАзЭС о проведении согласованной политики в области техрегулирования, санитарных и фитосанитарных норм в ЕврАзЭС и Соглашения об обращении продукции, подлежащей обязательной оценке соответствия на территории Таможенного союза. При подтверждении соответствия продукции обязательным требованиям предприятия должны будут воспользоваться перечнем единых санитарных норм Таможенного союза.

Если раньше в нашей стране техрегламент принимался государственными органами, то с появлением ТС Россия, Белоруссия и Казахстан договорились о единых стандартах – все нормативы будут приниматься Комиссией ТС. Национальные нормы прекратят свое существование, вместо них будут действовать только наднациональные нормы.

«Эксперты отметили положительные сдвиги в области качества некоторых видов рыбной продукции. Например, улучшилось качество лососевой икры в различной таре: производители улучшили технологии изготовления».

Подтверждение соответствия продукции в рамках единого экономического пространства будет проводиться не в любой аккредитованной лаборатории, а только в тех лабораториях, которые входят в перечень аккредитованных в ТС, причем производитель может выбрать из них любую на территории трех стран.

Сейчас специалисты Комиссии ТС разрабатывают межгосударственные стандарты, добровольное применение которых будет означать, что общие для трех стран требования по безопасности выполняются.

В марте и июне 2010 года проходило заседание стран-участниц Таможенного союза по разработке техрегламента на рыбу и рыбопродукцию. В данный момент проект техрегламента находится на стадии обсуждения, и поправки в него могут вносить все заинтересованные участники рынка.

Техрегламент – международный договор, принятый для свободного передвижения товаров. Многие нормы в нем имеют добровольный характер. Обязательным осталось единственное требование – сохранение безопасности пищевой продукции и ее производства.

Заместитель заведующего лабораторией ФГУП «ПИНРО» Людмила Шаповалова отметила, что в документе будут учитываться принципы ИСО 9000, НАССР ГОСТ Р 51705.1-2001, ИСО 14000.

Учитесь быть рациональными

В современных рыночных условиях необходимо уметь грамотно экономить, поэтому вопрос рационального расхода сырья является очень важным. Закупая одинаковые объемы, казалось бы, аналогичного сырья у разных поставщиков, производитель порой недоумевает, почему на выходе количество конечного продукта получается разным. Оказывается, на это влияют такие факторы, как: вид разделки, сезон промысла, способ первичной переработки. Поэтому, как отметила **заведующая лабораторией нормирования и техрегулирования ФГУП «АтлантНИРО» Татьяна Одинцова**, при закупке сырья важно смотреть не только на товарное наименование, но также на вид рыбы и сезон вылова.

По словам эксперта, имеет значение и место лова. Например, существуют три вида трески: дальневосточная, атлантическая норвежская и балтийская. Балтийская имеет наименьший выход готовой продукции.

Также очень важно знать, разводилось ли сырье искусственно или было выловлено в естественных водах. Например, лосось, разведенный искусственно, имеет меньший выход, чем тот, что выловлен в естественных водах.

Учет – дело тонкое

Производить учет продукции и сырья, особенно непосредственно на судах, очень сложно. Зачастую специалисты сами проводят контроль вручную, сталкиваясь при этом с проблемой потери данных. Поэтому некоторые докладчики призывали добытчиков и переработчиков к использованию специальных комплексных прикладных программ, которые будут систематизировать и хранить все учетные данные.

Потенциал рыбопереработки

В ходе конференции эксперты много говорили о потенциале рыбоперерабатывающей отрасли. По словам **заместителя директора ФГУП «ВНИРО» Любови Абрамовой**, потенциал отрасли заложен в том числе в аквакультуре, которая пока находится на низком уровне из-за проблем с кормовой базой и технологиями разведения рыбы.

Кроме того, говоря о перспективах, необходимо понимать, что двигаться вперед возможно только благодаря передовым научным разработкам, поэтому интеграция науки и бизнеса является очень важным аспектом.

Встречи и конференции, на которых происходит совместное обсуждение проблем, тоже весьма полезны. Не зря участники обсуждения отметили, что сам дух проведения подобных мероприятий способствует достижению результатов. Специалисты сошлись во мнении, что прошедшая встреча даст предпосылки к тому, чтобы в отрасли произошли не только количественные, но и качественные изменения. РС

Автор:

Хандэ Бибер,
директор выставки
SeaExpo

Событие: **SeaExpo TURKEY 2012**
HKF Trade Fairs
Barbaros Bulvari 163/2
34349 Besiktas
Istanbul – Turkey

Tel.: +90 212 216 40 10 (pbx),
Fax:+90 212 216 33 60
E-mail: hande@hkf-fairs.com
Website: www.hkftradefairs.com

Поймайте большую рыбу вместе с нами!

Выставка достижений рыбного хозяйства, аквакультуры и морепродуктов, организованная HKF Trade Fairs, пройдет в выставочном центре Стамбула Istanbul Expo Center с 14 по 17 июня 2012 года.

Хандэ Бибер (слева), директор выставки «СиЭкспо» Турция, и Нилюфер Тэзель (справа), PR & координатор направления спонсорской поддержки

SeaExpo станет уникальной платформой для знакомства с главными компаниями отрасли, демонстрации новинок производства. Смотр предоставит многим компаниям возможность для начала международного сотрудничества. Узнать об актуальных событиях, поделиться знаниями и идеями, разобраться в структуре рынка и стратегиях развития, а также открыть новые бизнес-возможности – все это вы сможете сделать на выставке.

В Турции уже проходят выставки продуктов, которые являются «поставщиками белка» в организм человека: ANIMALIA ISTANBUL – для переработчиков красного мяса, VIV TURKEY – для производителей продукции из мяса птицы. SEAEXPO TURKEY восполнит недостающее звено в этой цепи и станет платформой для международного общения производственников, ритейлеров и представителей власти – всех тех, кто вносит свои вклад в работу и развитие индустрии рыбы и морепродуктов.

По мнению организаторов, тот факт, что мероприятие проходит в Турции, вполне закономерен. Если рассматривать рейтинг стран мира по производству, потреблению, импорту/экспорту пресноводной и морской рыбы, Турция находится на 30 (из 161) месте. Среди Европейских государств Турция занимает 6-е место. По данным правительства, в 2009 году Турция произвела 623 191 тонну морской и пресноводной рыбы; экспортировала 54 354 тонны; импортировала 72 686 тонн; на внутреннее потребление пришлось 90 211 тонн, и 90 211 тонн было переработано в рыбную муку и рыбий жир. Основными направлениями экспорта стали: Япония, США, Южная Корея, Тайвань, Ливан, Алжир, Иордания и Канада. Основными источниками импорта стали Испания, Норвегия, Ирландия, Швейцария и Тайвань.

На стендах будут представлены:

- живая, охлажденная, замороженная и свежеобработанная морская продукция;
- аквакультуры рыбных хозяйств;
- переработанная рыба и морепродукты;
- техника и оборудование для обработки и упаковки рыбы и морепродуктов;
- оборудование для аквакультуры, инкубаторы для нереста и оборудование замкнутых систем;
- оборудование для дайвинга;
- лебедки, шлюпбалки, копры, подъемные краны и аналогичное бортовое оборудование палуб;
- системы охлаждения, оборудование для производства льда, генераторы и аккумуляторы и многое другое.

Среди посетителей выставки будут представители министерств, связанных с пищевой промышленностью, сельским хозяйством и рыбными хозяйствами, специалисты по оптовой и розничной торговле рыбы и морепродуктов, инженеры аквакультур, рыбных хозяйств и морепродуктов, сотрудники траулеров и рыбаки, ученые, студенты, производители, компании-экспортеры, специалисты оптовой и розничной торговли, дистрибьюторы, агенты, покупатели, отделы R&D, научные работники, инвесторы, представители отрасли общественного питания, НПО, представители кооперативов, атташе в сфере торговли и экономики, торговые палаты, представители прессы и медиа. P

РАСПИСАНИЕ И ПОРЯДОК ПОСЕЩЕНИЯ ВЫСТАВКИ

Выставка откроет свои двери посетителям
с 10.00 до 19.00, с 14 по 17 марта 2012 года.
Для торговых представителей вход на выставку будет свободным.
Чтобы получить приглашение на выставку **SEAEXPO TURKEY 2012**, посетите официальную страницу мероприятия:
www.seaexpoturkey.com
От центральной площади Taksim Square до выставочной площадки будет организован бесплатный трансфер.

HKF Trade Fairs Foteg Istanbul 2012

Международная торговая выставка технологий пищевой промышленности Foteg Istanbul, организованная HKF Trade Fairs, пройдет с 1 по 4 марта 2012 года в павильонах №1 и №2 выставочного центра Istanbul Expo Center и соберет вместе профессионалов индустрии.

Foteg Istanbul 2012 имеет жизненно важное значение для специалистов отрасли. На выставке будут представлены новейшие технологии, достижения и продукты, а также осуществится передача знаний и опыта, которые помогут повысить потенциал развития рынка. Одновременно с этим, Foteg Istanbul 2012 является первой торговой выставкой пищевых технологий, соответствующей международным стандартам и сертифицированной UFI (Всемирная ассоциация выставочной индустрии).

Foteg Istanbul 2012 соберет под своей крышей все пять секторов пищевой промышленности: технологии и оборудование для предприятий, упаковка продуктов питания и логистика, пищевые добавки, технологии и оборудование для хлебопечения, безопасность и гигиена продовольственных товаров. Таким образом, в рамках выставки будут представлены продукты и услуги для каждой ступени пищевой промышленности.

Сотрудники компании-организатора мероприятия HKF Trade Fairs объявили, что прошлую выставку Foteg Istanbul 2011 посетили более 600 компаний из 39 разных стран мира, из них 192 компании из Турции и 449 – зарубежные фирмы. Всего мероприятие посетили 11 836 профессионалов из 56 стран мира. Р

www.hkftradefairs.com

Оптовые цены на основные виды рыб до конца сентября будут снижаться

78% россиян считают, что цены на основные продукты, в целом, за последний месяц выросли, утверждают это данные опроса, проведенного фондом «Общественное мнение» 4 сентября этого года.

Среди подорожавших основных продовольственных товаров 28% россиян отмечают рост цен на крупу и макаронные изделия, 30% – на сахар, 33% – на молоко и молочную продукцию, 31% – на яйцо, 27% – на хлеб и хлебобулочные изделия, 43% – на мясо и птицу, 15% – на плодоовощную продукцию, 22% – на рыбу и морепродукты, 23% – на растительное масло.

Следует отметить, что 79% россиян уверены, что цены на основные продукты, товары и услуги в ближайший месяц будут расти, 6% думают, что цены не будут меняться, и никто из опрошенных не думает, что цены в России будут снижаться.

Руководитель Аналитического центра информационного агентства по рыболовству Тимур Митупов отмечает, что в рейтинге опроса фонда «Общественное мнение» среди подорожавших основных продовольственных товаров рыба и морепродукты стоят на предпоследнем месте. Аналитик обращает внимание на то, что, по оценке Росстата, потребительская цена на мороженую рыбу падала на протяжении всего августа и начала сентября.

С начала 2011 года по 5 сентября рост потребительских цен на рыбу мороженую неразделанную составил 9,7%. Аналитик отмечает, что в рейтинге по росту потребительских цен на основные продукты питания у рыбы 4 место, с перспективой снижения к концу сентября текущего года – до 5 места. По прогнозу аналитика, оптовые цены на основные виды рыб до конца сентября будут подвержены тренду вниз.

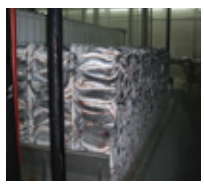
В первую очередь, этому будут способствовать рост вылова лососевых видов, сельди, трески и других основных видов рыб и ценовая конкуренция среди участников рыбного рынка.

ИА Nord-news

Снижаются потребительские цены на неразделанную мороженую рыбу

На оптовом рыбном рынке начался сезонный спрос на рыбу и рыбопродукцию.

На Дальнем Востоке оптовые средние цены на горбушу находятся в диапазоне 50-70 руб./кг (в зависимости от качества, вида разделки и т. п.), кету – 90-100 руб./кг, сельдь – 20-35 руб./кг, минтай – 33-39 руб./кг, камбалу – 33-37 руб./кг. В Мурманске на фоне роста вылова сельди, трески и пикши оптовые цены стабилизировались или подвержены тренду на снижение.



В Москве оптовые цены на горбушу находятся в диапазоне 68-86 руб./кг, минтай – 45-51 руб./кг, сельдь атлантическую – 36-49 руб./кг, скумбрию – 80-100 руб./кг.

Рыбныйсоюз.рф

Рыбопереработку Коми простимулируют субсидиями

В проекте долгосрочной республиканской целевой программы по развитию аквакультуры и рыболовства в Республике Коми предусмотрено субсидирование затрат на промышленный вылов и первичную переработку рыбы.

Проект ДРЦП «Развитие аквакультуры и рыболовства в Республике Коми (2012-2014 годы)» был представлен в Усть-Цилемском районе на рабочем совещании, организованном министерством сельского хозяйства и продовольствия региона.

Как сообщили в пресс-службе правительства Коми, для поддержки рыболовства будут использоваться не только республиканские, но и районные инструменты. В частности, программа предполагает, что переработка рыбы будет субсидироваться и за счет муниципальной программы поддержки и развития предпринимательства, которая, в том числе, предусматривает возмещение затрат на подключение к электросетям. Порядок предоставления субсидий будет определен в 2012 году. В дальнейшем, для удобства рыбаков, все виды государственной поддержки переработки рыбы планируется объединить в одной РЦП.

Кроме того, в рамках работы республиканской целевой программы будут исследованы водные объекты и проанализированы запасы рыбы.

Участники совещания выдвинули ряд предложений по увеличению квот на вылов рыбы ценных пород и установлению размеров участков, на которых производится добыча. Пожелания промысловиков будут учтены при проведении конкурсов по предоставлению рыбопромысловых участков. Кроме того, в 2012-2013 годах на водных объектах Усть-Цилемского района будут выполнены научно-исследовательские работы, которые позволят расширить фонд рыбопромысловых участков. В свою очередь, минсельхозпрод республики рекомендовал организациям и индивидуальным предпринимателям расширить ассортимент рыбы и рыбной продукции и обеспечить максимально качественную ее реализацию.

РИА Fishnews.ru

Необъяснимая массовая гибель рыбы в Китае предвещает новую катастрофу?

За два дня до того, как этой весной на побережье Японии обрушилось землетрясение магнитудой 9,0+ баллов, миллионы мертвых рыб заполнили Королевскую гавань Редондо Бич, штат Калифорния.

Сегодня подобное происходит на китайской реке Миньцзян – ее буквально покрывают миллионы мертвых рыб. Что это: случайное совпадение или признак приближения новой катастрофы?

Китайская служба новостей Сямынь сообщает о миллионах мертвых рыб, плавающих на поверхности реки от городка Huangtian (округ Gutian) до Shuikou. Ситуацию усугубляет тот факт, что эта территория является крупнейшей областью разведения амура в провинции Фуцзянь. В одном только Huangtian, согласно отчетам, погибло уже не меньше 9 млн рыб. 27-29 августа вся рыба в реке всплыла. В результате потерь, фермерам нанесен ущерб порядка 470 тыс. долларов.

Не помогло даже насыщение воды дополнительным кислородом. Малые предприятия, связанные с рыбоводством, тоже потеряли, по меньшей мере, 200-300 тыс. юаней (около 31-47 тыс. долларов).

Некоторые фермеры винят в гибели рыбы загрязненные стоки расположенных рядом промышленных предприятий, включая компанию по производству антибиотиков. Однако государственная экологическая служба настаивает, что причиной гибели рыбы стало «пониженное содержание кислорода в воде», без объяснения причин.

Массовая гибель рыбы в Китае не совпадает ни с одним сотрясени-

ем земных плит, подобным катастрофическому удару по Японии этой весной. На территории Монголии 27 августа был зарегистрирован толчок силой 6,5 баллов. 30 августа в Юго-Восточной Азии также было землетрясение магнитудой 6,8 баллов. Самое сильное землетрясение в этот период произошло 2 сентября на Аляске. Его сила составила 7,1 баллов. Несмотря на то что не существует никаких научных доказательств связи между землетрясениями в одном месте и массовой гибелью животных в другом, жутковатая картина временных совпадений ряда подобных событий говорит о необходимости дальнейшего изучения этого вопроса.

www.foodcontrol.ru

ГМ-рыба пришла в супермаркет

В результате слушаний комиссии федерального Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и лекарственных препаратов США (FDA), по вопросу производства генетически модифицированного лосося не было озвучено никаких оперативных указаний относительно разрешения его поставок в американские супермаркеты.

По словам **репортера газеты «New York Times» Эндрю Поллака (Andrew Pollack)**, комиссия пришла к выводу, что ГМ-лосось «скорее всего, безвреден для употребления в пищу и безопасен для окружающей среды». Но он также отметил, что члены комиссии обнаружили «пробелы в исследованиях, представленных в поддержку этого заключения».

Журналист сообщает, что «члены комиссии, не голосовавшие по вопросу разрешения производства ГМ-рыбы, не представили доказательств, что употребление такой рыбы может быть опасно для здоровья». Во всяком случаях, никто не ожидает, что неугасающие споры о том, стоит ли FDA разрешать продажу первого генетически модифицированного мясного продукта, в скором времени разрешатся. Не так уж и часто возникают вопросы, вокруг которых разгорается такая полемика, как вокруг идеи создания генетически модифицированных пищевых продуктов. Биотехнологи из американской компании Aqua Bounty несколько десятилетий работали над созданием генетически модифицированного лосося, который растет гораздо быстрее, чем натуральный, и, соответственно, стоит дешевле. Генетически модифицированные пищевые продукты, такие как соя, кукуруза и другие зерновые культуры, уже давно стали частью продовольственной промышленности. Но быстро растущий атлантический лосось, представленный компанией Aqua Bounty, похоже, станет первым «основным блюдом» такого плана.

www.foodcontrol.ru

В Казахстане будут подвергать экспертизе ввозимую ГМО-продукцию

В Казахстане намерены законодательно закрепить прохождение экспертизы для ввозимой на территорию страны генетически модифицированной продукции (ГМО), сообщил **вице-министр образования и науки РК Мурат Орынханов**.

«Будет производиться экспертиза, будут оцениваться риски, связанные с ввозом тех или иных товаров, содержащих ГМО.

Если речь идет о транзите, то продукция тоже будет проверяться, независимо от того, что где-то в другой стране так же существуют нормативные запреты», – сказал г-н Орынханов журналистам после презентации законопроекта о генной инженерии в мажилисе в прошлую пятницу. «…Повторно будем проверять, потому что генетически модифицированный объект, оказавшись в других климатических условиях, может повести себя по-другому, поэтому на нашей территории любой импорт, даже транзит, будет подвергаться экспертизе», – добавил он.

По информации вице-министра, осуществлять экспертизу будет специально созданный при Министерстве образования координационный центр, в состав которого войдут представители госорганов и научной среды.

Помимо этого, законопроектом запрещается изготовление, производство, оборот, импорт и экспорт продуктов специального назначения, детского питания и ингредиентов, предназначенных для производства детского питания, содержащих ГМО.

До сих пор продукты, содержащие ГМО, беспрепятственно проникают на казахстанский рынок, несмотря на наличие закона, обязывающего указывать на упаковке продукта наличие генетически измененных компонентов. Это связано с недостатком специальных лабораторий для выявления трансгенных организмов и отсутствием четко прописанных правил по потреблению ГМ-продуктов.

Крестьянские Ведомости

России необходим глубоководный порт на Севере

Выступая на юбилейном заседании Морской коллегии при Правительстве РФ в Санкт-Петербурге, **вице-премьер правительства Сергей Иванов** заявил, что в Мурманске необходимо создать крупный океанский глубоководный порт.

Его необходимо построить в России для развития северного судоходства. По его словам, надо развивать западную часть мурманской губы, строить там новый порт – океанский незамерзающий глубоководный. Вице-премьер отметил, что он должен быть пригодным для крупнотоннажных судов и должен строиться, «в том числе, с учетом интересов наших нефтяников и рыбаков».

Сергей Иванов подчеркнул, что этот объект может быть построен на основе государственно-частного предприятия (ГЧП). «В течение ближайших лет надо приступить к созданию нового крупного российского порта на севере на основе ГЧП», – отметил он. Как считает вице-премьер, строительство нового порта на севере необходимо начать в ближайшие годы. Об этом сообщает Управление информационной политики и взаимодействия со СМИ Аппарата Правительства Мурманской области.

Рыбацкая газета

Разрешения на ввоз должны оформляться за несколько секунд

Союз предприятий, осуществляющих деятельность в сфере рыбного хозяйства и аквакультуры «Рыбный союз», рассмотрев проект приказа Минсельхоза России «Об утверждении

Административного регламента Россельхознадзора по предоставлению государственной услуги по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации… животных, продукции животного происхождения…», вынес положительное заключение в отношении этого документа.

Проект документа направлен на упорядочение административных действий и процедур, он значительно сокращает степень необходимого взаимодействия хозяйствующих субъектов с ответственным за предоставление госуслуги федеральным органом исполнительной власти. Наиболее существенными изменениями являются внедрение в использование автоматизированной системы «Аргус» и выдача разрешений по форме №1 для неограниченного круга лиц. В то же время, проект предусматривает катастрофическое увеличение срока оформления выдачи разрешений. Фактически ситуация возвращается к 2010 году, когда такое оформление занимало около 20 дней, в отличие от нескольких секунд – как в настоящее время.

«Рыбный союз» совместно с экспертами Межотраслевого экспертного совета по ветеринарии подготовили ряд юридических и экономических обоснований, доказывающих отсутствие какой-либо необходимости в столь продолжительных сроках оформления. Участники рынка намерены отстаивать свою позицию на всех уровнях согласования проекта административного регламента, в том числе на этапе взаимодействия с Минэкономразвития.

Рыбныйсоюз.рф

Камчатский краб для Японии

Приморье в 2011 году планирует поставить в Японию около 2 тыс. тонн камчатских крабов, промысел которых начался в сентябре.

Как сообщил **Президент Союза дальневосточных рыбаков Дмитрий Дремлюга**, этот объем соответствует показателю прошлого года.

По его словам, продолжаются поставки в Японию краба-стригуна российского происхождения. «Цена на него, как и на камчатского краба, по сравнению с прошлым годом выросла», – заявил он. Кроме того, по сравнению с прошлым годом во всех партиях имеются крабы с довольно низким наполнением мяса.

Дмитрий Дремлюга сообщил, что средние цены на живого краба-стригуна на рынке Осаки колеблются от 1 600 до 1 900 йен за 1 кг. Но в основном поступают вареные крабы, цена которых достигает 2 тыс. за 1 кг. Собеседник также сообщил, что в июле этого года в Японию было поставлено 12 740 тонн лососевой продукции, что на 13% меньше по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Контрактная стоимость мороженой нерки составила 542 йены (по сравнению с июлем 2010 года уменьшение на 10%), мороженой форели – 598 йен (увеличение на 7%), мороженой кеты – 435 йен (уменьшение на 3%), мороженого кижуча – 575 йен (увеличение на 18%). Общая стоимость импортной лососевой продукции составила 5 млрд 941 млн йен, что на 17% меньше по сравнению с июлем прошлого года.

Интерфакс – Россия

Чувашия направит на развитие сельского хозяйства до 2020 года более 40 млрд рублей

Правительство Чувашии утвердило государственную программу «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Чувашской Республики» на 2012-2020 годы.

Как сообщает пресс-служба администрации президента республики, госпрограмма призвана создать необходимые условия для решения основных производственных, финансово-экономических и социальных проблем в сельском хозяйстве, пищевой и перерабатывающей промышленности. Общий объем финансирования составит 40 млрд рублей.

Коммерсант

Минсельхоз Филиппин сократило экспортные пошлины на поставки тунца

Решение о сокращении текущего таможенного сбора в 3% на экспорт тунца было объявлено на днях **министром сельского хозяйства г-ном Алкала**. Как сообщил министр, принятие решения было связано с намерением поддержать рыбную индустрию страны, которая сейчас переживает некоторые трудности.

Сейчас размер экспортного сбора не будет превышать 0,2% (приблизительно, 1 650 песо). Предыдущая пошлина в 3% заметно увеличивала экспортную стоимость филиппинского тунца, делая его менее конкурентоспособным на мировых рыбных рынках.

Сейчас индустрия промысла тунца переживает нелегкие времена из-за введения запрета на промысел этого вида рыбы в открытом море, который был наложен Восточной и Центральной Тихоокеанской рыболовецкой комиссией еще в январе прошлого года.

В прошлом году объем производства тунца на Филиппинах составил 387 101 метрических тонн, что на 9% меньше прежних показателей. Общая стоимость коммерческого улова составила 17 млрд песо. Общая стоимость экспорта тунца в 2010 году составила 359,4 млн долларов.

Fishretail.Ru

Британия меняет правила указания срока годности продуктов

Правительство Британии намерено изменить правила указания сроков годности на продуктах питания в магазинах. Теперь на этикетках не будут указывать дату, к которой продукт следует продать.

«Сейчас на упаковке несколько дат: дата, к которой продукт следует продать, срок годности, а иногда даже дата, к которой продукт следует снять с полки магазина, которая вообще не имеет никакого отношения к потребителю», – объяснила **замминистра по вопросам окружающей среды Кэролайн Спелман**.

По ее словам, многие, в особенности очень молодые и очень пожилые люди, часто не уверены, что все эти даты означают конкретно, и просто выбрасывают еду в мусор. По подсчетам правительства, путаница с датами приводит к тому, что каждый год британцы выкидывают тонны абсолютно съедобной пищи на сумму в 12 млрд фунтов (19 млрд долларов).

Крестьянские Ведомости

Закон о рыбалке всплыл кверху картой

Глава Росрыболовства Андрей Крайний вместе с представителями сообщества рыболовов подвел итоги общественного обсуждения законопроекта «О любительской рыбалке».

В августе президент Дмитрий Медведев по многочисленным просьбам любителей рыбной ловли продлил обсуждение документа до 19 сентября, однако, как показала встреча, по ряду вопросов стороны так и не смогли договориться. Реки и озера запрещено отдавать в аренду частным рыбохозяйствам – кроме водоемов с «ценными породами рыб». Рыбаки не согласны с таким исключением. В общественном обсуждении законопроекта, которое шло два месяца, приняло участие более 5 тыс. человек. Они предложили более 300 новых редакций различных статей. Получившийся документ кардинально отличается от исходного варианта.

Напомним, в декабре 2010 года Госдума приняла поправки к закону «О рыболовстве», разрешив частным лицам арендовать участки рек и озер и создавать рыбопромысловые участки (РПУ). А весной 2011 года оказалось, что в ряде регионов частники выкупили самые лучшие участки, из-за чего в конце марта по всей России прошли митинги рыбаков. Митингующие перешли к политическим требованиям, причем, в отдельных регионах это были самые массовые протесты за последние 20 лет. Власти объявили мораторий на действие поправок, поручив Росрыболовству создать отдельный закон. Причем, президент Дмитрий Медведев после встречи с рыбаками в августе 2011 года потребовал продлить обсуждение документа на месяц. «Мы смогли учесть наиболее распространенные предложения, например, систему фиш карт», – заверил глава Росрыболовства Андрей Крайний.

Согласно законопроекту, любительская ловля будет возможна только с картой рыбака (предполагается, что она будет стоить не больше 500 рублей). А граждане, проживающие по соседству с реками и водоемами, смогут ловить бесплатно. Доходы от продажи карт пойдут в Фонд сохранения водных биоресурсов, который будет заниматься зарыблением водоемов, мелиорацией и научными исследованиями.

Итоговый вариант законопроекта допускает сдачу в аренду частникам лишь искусственных водоемов. Однако вчера глава Росрыболовства заявил, что РПУ все-таки смогут создаваться на реках, где обитают «ценные и особо ценные породы рыб». «Атлантическая семга, таймень, лосось, еще несколько видов, – уточнил господин Крайний. – Если прямо сейчас не принимать непопулярные меры, то мы их увидим только в музее». По мне-

реклама

нию главы Росрыболовства, владельцы таких РПУ смогут вести работу по восстановлению редких популяций рыб. Кроме того, Росрыболовство до сих пор не сообщило, как планируется поступить с хозяйствами, которые взяли в аренду реки, воспользовавшись декабрьским законом. «После принятия нового закона они сами откажутся от аренды», – заверил вчера господин Крайний. Закон должен вступить в силу 1 января 2013 года. По словам Андрея Крайнего, к этому сроку в стране планируется ввести универсальную электронную карту. «Карта рыбака будет автоматически добавляться туда, и человек сможет оплатить взнос в любом отделении Сбербанка», – сказал он.

Коммерсант

Севморпуть отнимет у РЖД 40% перевозок

По итогам 8 месяцев 2011 года перевозки рыбы по железной дороге ощутимо выросли. Однако уже в следующем году ситуация может измениться.

По данным Центра фирменного транспортного обслуживания, в январе–августе этого года объемы погрузки рыбы выросли на 13,9% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Наибольший прирост отмечен по Дальневосточной (+16,9%) и Калининградской (+129,4%) дорогам. А вот на Северной магистрали было зафиксировано снижение на 37,6%.

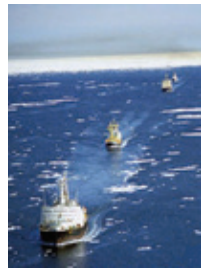
По мнению **управляющего портфелями ЦБ УК «Солид Менеджмент» Георгия Ельцова**, снижение объемов погрузки рыбы по северному направлению имеет несколько причин. «Во-первых, на этом направлении средняя изношенность искусственных сооружений на железной дороге превышает 60%, и эти объекты требуют срочной модернизации. Второе вытекает из первого: источник этой самой модернизации – тарифы на перевозку грузов. Так как более 95% всех рыбных перевозок приходятся, как раз, на частных операторов подвижного состава, то, только повышая тарифы, РЖД могут быть в плюсе», – говорит эксперт.

Рост объемов транспортировки рыбы на дальневосточном и калининградском направлениях аналитики объясняют абсолютным историческим рекордом вылова красной рыбы на Дальнем Востоке. В целом выловлено более 200 тыс. тонн.

«Учитывая хорошую путину в начале года, подвижной состав железных дорог имеет высокую востребованность у клиентов», – отмечает **руководитель департамента исследований железнодорожного транспорта Института проблем естественных монополий Владимир Савчук**.

Однако, по его прогнозам, несмотря на хорошие экономические результаты работы железнодорожников, следующий год может стать проблемным: количество рыбопродукции для перевозки может сократиться за счет снижения объемов вылова и ухода части груза на морской транспорт.

Конкурентом железной дороги может стать Северный морской путь. «В этом году основные игроки на рыбном рынке совместно с «Атомфлотом» перевезли по Северному морскому пути несколько транспортных рефрижераторов, общее число перевезенной рыбы – свыше 10 тыс. тонн (перевозчик «Дальрифер»). Рыба в пути была меньше месяца, и если сравнивать перевозки по железной дороге и по морю, то последние существенно выигрывают, в первую очередь, за счет значительного увеличения объемов разовых перевозок», – указывает г-н Ельцов.



По его мнению, Севморпуть уже в 2012 году может «отвоевать» у РЖД порядка 40% этого сегмента перевозок, и с развитием судоходства такого плана в Северном Ледовитом океане этот процент перерастет в львиную долю. К слову, это позитивно скажется на потребителях, цена для которых должна снизиться в европейской части России на 35-40%.

FISHNET.RU

реклама

Автор: **Елена Максимова**

В поисках ответов

Главные задачи любой международной выставки – не только демонстрировать новинки, но и четко реагировать на тенденции рынка, помогать специалистам отрасли ориентироваться, в каком направлении двигаться, и 20-я ежегодная международная выставка World Food Moscow 2011, проходившая с 13 по 16 сентября в Москве, успешно справилась с этой задачей.

В рамках смотра производители рыбной продукции имели возможность продемонстрировать свои товары на стендах, заключить договоры с дистрибьюторами и ритейлерами, а главное – обсудить насущные проблемы и, совместно с другими участниками рыбного рынка, найти пути их решения во время круглого стола на тему «Рыба и морепродукты». Основными темами для обсуждения стали: взаимодействие государственных органов с рыбной отраслью, состояние, тенденции и основные проблемы рыбопереработки в России и в мире.

Участников рынка призвали к активности

Главной проблемой пищевой отрасли в целом и рыбоперерабатывающей в частности становится гармонизация российских стандартов с общеевропейскими. С июля 2010 года на территории стран-участниц Таможенного союза действует единое ветеринарное пространство. **Директор Департамента политики в сфере техрегулирования, санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер Секретариата Таможенного союза Михаил Чуйко** рассказал, как Комиссия ТС видит развитие единого ветеринарного и санитарного надзора. Он отметил, что единое ветеринарное пространство – это то, к чему необходимо стремиться, пытаясь построить целостное экономическое пространство. Сейчас этот аспект регулируется такими документами, как «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования» и «Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (образцов) товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)». Данные утвержденные Комиссией ТС, связанные между собой документы вызывают наибольший интерес со стороны участников рынка – особенно «Положение о едином порядке проведения проверок...», так как оно играет большую роль на единой таможенной территории. Наиболее существенные положения в этом документе касаются системного подхода к оценке зарубежных игроков, желающих выйти на рынки ТС. В рамках Положения сформирована система, позволяющая оценивать ветеринарные службы стран-претендентов и, исходя из результатов этой оценки, принимать решение об участии этих стран на рынке территории ТС.

Процесс применения перечисленных документов показал, что в них требуется внести некоторые доработки, поэтому на площадке Таможенного союза ведутся работы по внесению изменений в эти документы. Господин Чуйко обратил внимание участников круглого стола на то, что, согласно решению комиссии ТС №625, все документы, касающиеся ветеринарных мер, размещаются для публичного обсуждения на сайте Таможенного союза. Однако, по словам специалиста, эти акты пока что не вызывают большого потока отзывов – как со стороны участников Таможенного союза, так и из зарубежных стран, хотя какие-то отклики все же есть. Михаил Чуйко отметил, что в Комиссии ТС надеют-

ся на более активное подключение к обсуждению перечисленных документов всех заинтересованных лиц – только в этом случае внесенные в них поправки смогут быть действительно конструктивными. Представитель Комиссии ТС также пообещал, что все пожелания будут учтены в ходе внесения в документы изменений, а процесс обсуждения будет считаться серьезным этапом доработки нормативных актов.

В России и в мире

Ни для кого не секрет, что Россия стоит далеко не на первом месте в мире по потреблению рыбы, однако эксперты отмечают отчетливую тенденцию к увеличению объемов реализации рыбной продукции в нашей стране.

В частности, **Советник руководителя Федерального агентства по рыболовству Тимур Митупов** отметил, что за последние 4 года рыбный комплекс России продемонстрировал хорошие экономические показатели. Этому способствовали реформирование нормативно-правовой базы за последние годы и управленческие решения Правительства, Росрыболовства, а также активная позиция профильных союзов, ассоциаций и всего рыбацкого сообщества.

По оценке аналитика, на данный момент емкость отечественного рыбного рынка в денежном выражении оценивают в 450 млрд рублей, или около 4 млн тонн рыбы. При этом, доля импортной рыбопродукции составляет около 26%, или около 1 млн тонн.

В прошлом году российскими рыбаками был получен лучший результат по вылову за последние 10 лет: суммарная добыча по итогам года превысила 4 млн тонн.

На фоне роста вылова улучшились основные экономические показатели рыбной отрасли. В 2010 году оборот организаций рыболовства и рыбоводства увеличился по отношению к аналогичному периоду прошлого года на 6,1% – до 108,3 млрд рублей в денежном выражении. За 7 месяцев 2011 года по отношению к аналогичному периоду прошлого года продолжился рост на 8,3% – до 72 млрд рублей.

В 2010 году валовая добавленная стоимость в рыбной отрасли увеличилась на 2% – до 81,5 млрд рублей. В I полугодии 2011 года продолжился рост валовой добавленной стоимости на 13%, при росте 3,7% общего ВВП России. Эксперт отметил, что это самый высокий темп роста среди основных отраслей экономики России.

Одним из главных факторов относительного роста валовой добавленной стоимости, по мнению господина Митупова, является низкая доля на рыбном рынке России переработанной рыбопродукции с высокой добавочной стоимостью. Между тем, за последние 2 года производители выпускают все больше филе, печени и готовой переработанной рыбопродукции. Причиной этому послужила, в том числе, и внесенная в октябре 2010 года поправка в СанПиН, ограничивающая попадание на отечественный рынок некачественной импортной рыбопродукции с превышенной нормой глазури.

В заключении своего выступления Тимур Митупов отметил, что в ближайшей перспективе ожидается кропотливая работа Росрыболовства, профильных союзов и ассоциаций по развитию основных направлений рыбной отрасли в целях создания конкурентной экономики рыбохозяйственного комплекса, сохранения баланса рыбы при активном процессе импортозамещения, достижения продовольственной безопасности страны по рыбе и увеличения ее среднедушевого потребления в России. По словам специалиста, для достижения этих результатов необходим комплекс государственных мер – таких как:

- совершенствование нормативно-правового регулирования в области рыбохозяйственного комплекса;
- модернизация флота, рыбоперерабатывающих и холодильных мощностей;
- обновление парка железнодорожных рефсекций;
- создание инфраструктуры рыбного рынка и логистики;

Участники конференции пришли к выводу о том, что следует добиваться единообразия применения норм контроля на всей территории Таможенного союза.

- развитие международного сотрудничества и продолжения работы по возвращению России в Мировой океан;
- активизация работы по международному сотрудничеству с учетом глобальных геополитических интересов России;
- заключение межправительственных соглашений по предупреждению незаконного и нерегулируемого промысла;
- расширение и возобновление сотрудничества в области рыбного хозяйства и рыболовства с другими странами.

Участникам рынка, как правило, всегда интересно знать, по какому пути идут их зарубежные коллеги, с какими проблемами они сталкиваются и как их решают. Об общемировых тенденциях рыбной отрасли рассказал **директор по информации Норвежского комитета по вопросам экспорта рыбы (NSEC) Эгил Ове Сундхейм**. Он отметил, что участники рыбного рынка Норвегии занимаются постоянным изучением потребителя, чтобы понять, какая продукция будет пользоваться популярностью на рынке: «Нельзя разочаровывать потребителя», – отметил эксперт.

Аналитик рассказал о мировой структуре экспорта рыбы. По его словам, главным поставщиком рыбы по всему миру является Китай, который экспортирует ежегодно около 60 млн тонн сырья в разные страны. Россия по экспорту занимает 11 место. Самым же крупным импортером морепродуктов является Япония. На втором месте находится США, третье место занимает Испания. Господин Сундхейм обозначил аспекты, которые могут тормозить развитие рыбной отрасли. По его мнению, на сегодняшний день спрос на рыбную продукцию растет во всем мире, при этом сырьевая база не позволяет его полностью обеспечить. Кроме того, некоторые события в мире могут привести ко вто-

В рамках смотра производители рыбной продукции имели возможность продемонстрировать свои товары на стендах, заключить договоры с дистрибьюторами и ритейлерами.

рой волне кризиса, что никак не может не отразиться на рыбной отрасли, поэтому необходимо максимально обеспечить ее стабильность. Эту стабильность и соответствие предложения спросу может обеспечить развитие аквакультуры, поэтому данному аспекту, как считает эксперт, стоит уделить особое внимание.

За защитой обращаться в ФАС

Взаимодействие с контролирующими органами зачастую становится серьезной проблемой для производителей продуктов питания. Многие не раз сталкивались с неправомерными отказами в выходе на рынок, бюрократическими препонами и запретами. В результате, летом 2010 года в магазинах Мурманска – города, который является рыбным портом, – не было в продаже охлажденной рыбы: из-за российских бюрократических препон добытчикам было проще везти ее на реализацию в Норвегию.

«Главной проблемой пищевой отрасли в целом и рыбоперерабатывающей в частности становится гармонизация российских стандартов с общеевропейскими».

Если за рубежом можно без проблем купить на рынке только что выловленную рыбу, которую используют как для приготовления блюд в ресторанах, так и для домашнего потребления, то в России такого класса продукции нет в принципе. И все потому, что контролирующие органы не дают разрешения для данной товарной категории, ведь рыба обязательно должна пройти ветеринарный контроль. Отечественные рестораны сегодня покупают рыбу в «Ашане», «закрываясь» разрешениями, которые имеет сеть.

Очевидно, что искусственно создаваемые барьеры препятствуют развитию бизнеса, зато способствуют возрастанию конечной цены на продукцию в разы, благодаря расходам на разрешающую документацию.

Начальник управления административной реформы и контроля платных государственных услуг Людмила Солонцова призвала участников рыбного рынка не терпеть произвол со стороны проверяющих: «У нас есть желание помогать, но для этого должна быть обратная связь: нам необходимо знать о нарушениях со стороны контролирующих органов, иначе мы ничего сделать не сможем», – сказала госпожа Солонцова.

Предполагаемые меры

Участники конференции пришли к выводу, что необходимо совместно с органами власти добиваться единообразия применения норм контроля на всей территории Таможенного союза и формирования национальной системы прослеживания пищевой продукции.

Одновременно должно вырасти взаимное доверие участников рынка и надзорных органов, как при обеспечении безопасности оборота поднадзорной продукции внутри страны, так и при экспортно-импортных операциях. Именно поэтому бизнес должен быть заинтересован в создании добровольной системы подтверждения качества продукции и внедрении электронного документооборота. Последняя мера является не только антикоррупционной – благодаря переходу на электронный документооборот, предприниматели смогут существенно снизить свои издержки. РС

Автор:

Мария Ишкова,
директор по развитию Ассоциации производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз»

Ритейлеры и производители договорились о снижении штрафов

На этой неделе в рамках проработки Межотраслевым Экспертным Советом (МЭС) проекта «Добросовестных деловых практик», нацеленного на принятие общих для участников рынка продуктов питания правил поведения и отказ от дискриминирующих стороны методов ведения дел, Ассоциация компаний розничной торговли (АКОРТ) и Ассоциация производителей и поставщиков продовольственных товаров «Руспродсоюз» сделали первый практический шаг.

Предметом обсуждения между ассоциациями стал уровень исполнения поставщиком заказа на поставку продукции (так называемый Service Level).

С одной стороны, понятно, что каждая сеть устанавливает свой SL для обеспечения бесперебойности бизнес-процессов и подстраховки от «пустой полки», с другой – неоправданно высокий показатель и штраф ставят поставщика в заведомо проигрышное положение, когда задержка крупной партии товара может обернуться критичными потерями для бизнеса.

В результате работы согласительной комиссии АКОРТ и «Руспродсоюза», в сети X5 Retail Group снижены предельные значения штрафных санкций для поставщиков за недопоставку товара и за поставку некачественного товара. Согласно внутреннему приказу X5, установлены единые нормы штрафных санкций при недопоставке товара, объем которого заранее оговорен сторонами. Так, минимальный уровень поставки, не облагающийся штрафом, составляет 95%, штраф – 50% от суммы недопоставленного товара.

«Раньше было «кто во что горазд», мы даже за недопоставку 1% продукции могли оштрафовать», – отметил **директор по корпоративным отношениям X5 Михаил Сусов**, добавив, что зачастую взимался штраф в размере 100% от суммы недопоставленного товара.

Но, вместе с этим, X5 сохранила на прежнем уровне – 100% от недопоставки – все штрафные санкции, касающиеся промоакций. Как поясняют в компании, послабление санкций при нарушении поставок по промо-акциям невозможно, так как в этом случае «наказанным» окажется покупатель.

Кроме того, ритейлер снизил предельные штрафные санкции для поставщиков за поставку некачественного товара до 60% от стоимости некачественного товара с прежних 100%. «Но это не означает, что мы снизили требования по качеству продукции. Наоборот, мы их ужесточили. И хотя ранее штраф был выше, этим инструментом мы практически не пользовались и чаще разрывали контракт после ряда предупреждений. Отныне мы будем штрафовать недобросовестных поставщиков, а при регулярных нарушениях – вовсе расторгнем с ними договор», – пояснил господин Сусов.

Снижение штрафа на недопоставку от ранее существовавших величин позволит добросовестным поставщикам уменьшить таможенные и логистические риски, когда несколько дней задержки поставки приводят к длительным спорам сторон и очень весомому штрафу, сильно бьющему по бизнесу поставщиков.

В последнее время «Руспродсоюз» получил очень много жалоб от членов Ассоциации по поводу неоправданных штрафных санкций, и сейчас руководители организации искренне рады, что с поддержкой АКОРТ им общими усилиями удалось сдвинуть дело с мертвой точки. Участники «Руспродсоюза» и дальше планируют продолжать переговоры по снижению уровня штрафов. По их мнению, со стороны ритейлера штрафы не должны превращаться из меры, стимулирующей к четкому выполнению заявок, в источник дополнительного дохода для сети.

> «Принятые меры помогут добросовестным производителям и дистрибьюторам уменьшить таможенные и логистические риски, когда несколько дней задержки поставки приводят к длительным спорам сторон и очень весомому штрафу, сильно бьющему по бизнесу поставщиков».

Проявленная добрая воля ритейлеров в этом вопросе – знак готовности отрасли к саморегулированию.

В «Руспродсоюзе» надеются, что в рамках проекта возможно будет решить многие неоднозначные вопросы взаимодействия поставщиков с сетями – смена риторики на конкретные шаги всегда быстрее приближает к цели. РС

Гость: **Данил Хохлов,**
генеральный директор
Группы компаний «Новая Аляска»,
сопредседатель Союза переработчиков
морепродуктов

Беседовала: **Елена Максимова**

Компании: **Группа компаний «Новая Аляска»**, **НП «Северо-Западный рыбопромышленный консорциум» (СЗРК)**

С заботой о качестве

Рынок рыбы и морепродуктов в России за последние несколько лет претерпел значительные изменения: на прилавках магазинов появилось большое количество новых ассортиментных позиций, о которых наши соотечественники еще совсем недавно не имели и малейшего представления. И все это происходит во многом благодаря компаниям, которые, отслеживая тенденции потребительского спроса и предложения от добытчиков, дают возможность россиянам пробовать интересные и качественные продукты. Одна из таких компаний – «Новая Аляска». Ее ***генеральный директор и сопредседатель Союза переработчиков морепродуктов Данил Хохлов*** *рассказывает о своем предприятии, а также об общих тенденциях рынка рыбы и морепродуктов.*

– Данил Иванович, расскажите об истории Вашей компании.

– Группа компаний «Новая Аляска» была создана в 2003 году в качестве торгово-производственного подразделения НП «Северо-Западный рыбопромышленный консорциум» (СЗРК). В 2009 году в состав акционеров «Новой Аляски» вошла датская компания Kangamiut SeaFood, занимающая на тот момент лидирующие позиции на мировом рынке по добыче и продаже арктической креветки.

СЗРК – крупное российское некоммерческое партнерство, объединяющее компании, ведущие добычу, переработку и реализацию камчатских крабов и донных пород рыб. В настоящее время Консорциум имеет один из самых больших в регионе флотов, состоящий из краболовных, рыболовных и транспортных судов.

«Новая Аляска» имеет собственное производство – завод в Ленинградской области (поселок Щеглово, Всеволожский район). До недавнего времени на предприятии только глазировали креветку и краба, однако сейчас производство расширяется, внедряются новые технологии для производства филе и стейков. Компания одной из первых внедрила технологию глазирования креветки в России. Благодаря использованию для этого современного зарубежного оборудования, а также собственных know-how, продукция «Новой Аляски» значительно дольше сохраняет вкус и превосходное качество.

– В какие регионы поставляется продукция «Новой Аляски»?

– В настоящий момент география продаж «Новой Аляски» широка: Центральный регион, Северо-Запад России, Урал, Сибирь и Черноморское побережье. До недавнего времени основными каналами сбыта для нашей компании были перерабатывающие предприятия, региональные и оптовые компании. Сейчас активно развиваются сетевые продажи (X5, «Ашан», «Лента», «Тандер» («Магнит»), «О'Кей»), поставки в универсамы и продажи в сегменте HoReCa.

– Каков Ваш ассортимент?

– На сегодняшний день «Новая Аляска» предлагает широкий ассортимент рыб-

Промысловые суда СЗРК (как краболовные, так и рыболовные) оснащены всем необходимым для производства готовой продукции в открытом море во время промысла.

ной продукции, морепродуктов и морских деликатесов высочайшего качества. Наша компания имеет статус эксклюзивного дистрибьютора камчатского краба, добываемого судами НП СЗРК в Баренцевом море и является лидером на рынке краба в России. Мы предлагаем рыбу донных пород, вылавливаемую судами СЗРК: треску, пикшу, палтус. Также наша компания является одним из лидеров по импорту холодноводной креветки. Продуктовая линейка «Новой Аляски» постоянно расширяется. Наша команда ищет новые интересные продукты для российского рынка.

Недавно начали активно осваивать рыбные ресурсы Латинской Америки, наши специалисты на месте ознакомились с продукцией компаний Чили, Аргентины, и мы намерены разнообразить ассортимент «Новой Аляски» южно-американской рыбой и морепродуктами.

– В какую сторону, в целом, меняется потребительский спрос на рыбную продукцию в России?

– Одной из интересных наметившихся тенденций рынка следует назвать рост спроса на продукцию с высокой добавленной стоимостью – филе рыбы, полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов. Все большей популярностью пользуются замороженные рыбные блюда быстрого приготовления.

Изменения, происходящие в последние годы в отечественной рыбной отрасли, делают российский рынок морепродуктов одним из наиболее перспективных – как для собственных производителей, так и для экспортеров всех стран мира. Все это указывает на медленный, непростой, но стабильный рост спроса на рыбную продукцию.

– Вы предпочитаете работать с отечественными рыбодобывающими компаниями или с иностранными?

– Основным поставщиком российского сырья является компания СЗРК, которая имеет и океаническую, и промышленную прибрежную квоту на добычу камчатского краба, трески, пикши и палтуса. Также наша компания имеет прямые контракты с крупнейшими поставщиками из Дании, Канады, США, Южной Америки, Юго-Восточной Азии. Российские компании не всегда могут удовлетворить спрос и предложить продукцию, аналогичную импортной по качеству и ассортименту.

«Недавно начали активно осваивать рыбные ресурсы Латинской Америки, наши специалисты на месте ознакомились с продукцией компаний Чили, Аргентины, и мы намерены разнообразить ассортимент “Новой Аляски” южно-американской рыбой и морепродуктами».

– Расскажите о Вашем производстве.

– Вся продукция изготавливается из сырья, добытого в естественной среде обитания, а использование современного, соответствующим образом сертифицированного оборудования на фабриках позволяет производить конкурентоспособную, пользующуюся спросом продукцию, отвечающую самым высоким требованиям мировых стандартов.

Промысловые суда СЗРК (как краболовные, так и рыболовные) оснащены всем необходимым для производства готовой продукции в открытом мо-

«Новая Аляска» имеет статус эксклюзивного дистрибьютора камчатского краба, добываемого судами НП СЗРК в Баренцевом море, и является лидером на рынке краба в России.

ре во время промысла. Свежевыловленные рыба и краб сразу поступают на фабрику, находящуюся на борту промыслового судна, где сырье перерабатывается в готовую продукцию. Затем готовая продукция замораживается, упаковывается в тару и поступает в морозильный трюм, где и находится до перегрузки на транспортное судно или до выгрузки на берег в порту.

Идя навстречу требованиям рынка, «Новая Аляска» использует самые современные материалы и технологии для упаковки, хранения и реализации своей продукции. После поступления сырья на завод его инспектируют специалисты завода – технологи и контролеры качества, проводятся регулярные органолептические и лабораторные исследования.

Рыба и морские деликатесы под нашей маркой соответствуют самым высоким требованиям мировых стандартов. Контролем качества переработки рыбы занимается отдел качества на производстве на разных этапах.

– Как складываются Ваши отношения с ритейлом и другими предприятиями розничной торговли?

– На данный момент конкуренция на рынке ритейла очень высокая. Для успешных продаж необходимо иметь существенное конкурентное преимущество в сравнении с другими производителями. Наше преимущество – собственное производство креветок, морепродуктов и камчатского краба. Краб на российском рынке – эксклюзивный продукт. И он позволяет нам занять соответствующую нишу в продовольственном ритейле.

– С кем проще работать: с мелкими магазинами или с крупными сетями? В чем плюсы и минусы сотрудничества с каждым из этих форматов?

– Сложностей хватает как при работе с сетями, так и при сотрудничестве с мелкими магазинами. Ритейлеры дают объем, представленность, гарантию своевременных оплат. Однако рентабельность работы с сетями сопоставима с рентабельностью работы с крупным оптом, то есть крайне низка. При работе с мелкими магазинами рентабельность существенно выше, но возникают риски просрочек платежей. К тому же, операционные затраты, в целом, в этом сегменте выше.

– Что можно сказать об общих тенденциях рыбоперерабатывающей отрасли?

– Крупные рыбоперерабатывающие предприятия одно за другим осуществляют модернизацию своих цехов, прекрасно осознавая, что эффективность производства и качество выпускаемой продукции – это важнейшие инструменты в конкурентной борьбе.

К сожалению, в России мало рыбоперерабатывающих производств, выпускающих широкий ассортимент рыбопродукции, соответствующий международным стандартам качества.

Большой проблемой рынка является его непрозрачность. Серый импорт, незарегистрированные производители, непроработанность технического регламента, непонятные посреднические цепочки, накручивающие цены. Все это сдерживает развитие рыбоперерабатывающей отрасли.

– Достаточно ли внимания уделяет государство поддержке рыбоперерабатывающей отрасли в нашей стране? Какие шаги оно предпринимает в этой области? Что из мер по господдержке отрасли является наиболее эффективным?

– За последние 5 лет государство обращает не только пристальное внимание на проблемы рыбной отрасли России, но и делает практические шаги по исправлению положения. В связи с этим, стали происходить позитивные сдвиги и наметились положительные тенденции в развитии рыбной отрасли.

В основу начального этапа формирования единой государственной политики в рыбной отрасли легло принятие Правительством РФ в 2003 года Концепции развития рыбного хозяйства до 2020 года, в которой были определены цели, задачи и основные направления развития рыбной отрасли.

Итогом стало принятие Закона о специальном техническом регламенте «Рыба. Производство и обращение». Готовится к принятию проект Закона «Об аквакультуре».

Государство оказывает содействие в формировании материально-технической базы аквакультуры России, а также в проведении структурно-технологической модернизации рыбоперерабатывающих производств, с тем чтобы они соответствовали международным стандартам и включали весь производственно-технологический цикл.

Данные меры по реформированию рыбной отрасли России в конечном итоге должны привести к защите отрасли, достижению конкурентоспособности во всех областях и в целом – к обеспечению продовольственной безопасности России.

– Каким образом сегодня можно осуществлять популяризацию рыбной продукции в России?

– Свою роль в росте популярности данной продукции сыграл кризис: покупатели стали экономнее, и более дешевая, по сравнению с мясом, рыба стала чаще привлекать их внимание.

Хотя за последний год пропаганда рыбы в России активизировалась, перед рыбной отраслью все еще стоит задача повысить спрос на продукт. Для этого необходимо увеличить информативность в местах продаж, дать возможность потенциальному потребителю попробовать неизвестную рыбу, усиливать лояльность покупателей к товару.

Государство в сотрудничестве с рыбопромышленными союзами должно вести протекционистскую политику, направленную на повышение общественного интереса к рыбе и морепродуктам; проводить социальные рекламные компании, снабжать информацией отделы заморозки и рыбные прилавки. Приучение покупателя к здоровой и полезной рыбной продукции – это долгий и не простой процесс.

– Вы являетесь сопредседателем Союза переработчиков морепродуктов. Расскажите об этой организации. С какой целью она была создана?

– Союз переработчиков морепродуктов был создан в 2010 году для консолидации предпринимательской деятельности, содействия эффективности государственного контроля в рыбной отрасли, взаимодействия на условиях добросовестной конкуренции. В состав Союза вошли представители компании ООО «Альбатрос», ООО «Полар Сифуд Раша», ООО «Вичунай-Русь», ООО «Новая Аляска», ООО «Агама», ООО «Си Прод», которые совокупно занимают более 80% рынка по переработке креветок и морепродуктов в Российской Федерации. Основной глобальной целью Союза является долгосрочное устойчивое развитие рынка рыбы и морепродуктов в России. Сейчас появляются большие возможности совместной с государством работы для обеспечения устойчивого развития отрасли на долгие годы вперед. Также Союз ставит перед собой цели по восстановлению отечественной рыбопереработки и увеличению доли экспорта продукции с высокой добавленной стоимостью. Все это можно реализовать только путем объединения всех заинтересованных сил общества – в первую очередь, бизнеса и государства. Сегодня для этого предоставляются отличные возможности. Компании, работающие в отрасли, заинтересованы в соблюдении стандартов качества всеми участниками рынка. РС

Интереснейшая тенденций рынка – рост спроса на продукцию с высокой добавленной стоимостью: филе рыбы, полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов.

Вся продукция изготавливается из сырья, добытого в естественной среде обитания.

Автор:
Анатолий Рукавишников,
к. т. н., академик МАХ

Холод от вылова до прилавка – основа гарантии качества и безопасности рыбопродукции

По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), в ближайшем будущем, наряду с дефицитом энергоресурсов и пресной воды, население планеты ожидает продовольственный кризис.

Для достижения необходимого уровня продовольственной безопасности в России по рыбопродукции ее отечественное производство должно составлять не менее 80%. Сейчас импорт находится на уровне около 30%. В нашей стране при рациональной норме питания в 22 кг на человека этот показатель составляет, в среднем, около 16 кг.

Увеличение объемов поставки качественной рыбы и морепродуктов населению может быть обеспечено как наращиванием состава рыбопромыслового флота, мощностей по хранению и переработке, так и путем сокращения потерь при заготовке и доставке рыбы в портовые и материковые холодильники, а затем и на прилавок покупателю. Все это возможно только с использованием холода и холодильных технологий во всех звеньях единой логистической цепи – от вылова до потребителя.

Сеть снабжения населения рыбой и морепродуктами представлена основными каналами поставок, примером которых является цепочка из звеньев:
- вылов рыбы и морепродуктов;
- поставка на береговые холодильники;
- транспортировка на материковые холодильные распределительные склады;
- поставка в торговую сеть;
- реализация населению.

Частичная или полная переработка рыбопродукции обычно производится как на рыболовных судах, так и на базовых холодильниках и в цехах специализированных рыбоперерабатывающих предприятий.

В настоящее время холодильные мощности рыбопромышленного комплекса на 74% сосредоточены на рыболовном флоте, около 17% – на береговых холодильных комплексах и остальное – на материковых объектах.

«Холодные» проблемы России и пути их решения

О проблемах в рыбной отрасли не знает, пожалуй, только сама рыба, которая ежегодно с завидным энтузиазмом ловится в сети рыбаков.

Проблемы рыболовного флота

По оборудованию

Крайняя изношенность, физическая и моральная старость холодильного оборудования оставляет в разряде надежного и годного к длительному использованию не более 15-20% состава рыболовного флота.

Хладоснабжение находится на низком техническом уровне и его не хватает для обеспечения качества всего объема вылова рыбы и морепродуктов. Технологическое холодильное оборудование представлено скороморозильными аппаратами воздушной заморозки, чаще – аппаратами контактного плиточного типа, льдогенераторами, камерами хранения и заморозки, грузовыми холодильными трюмами с теплообменными аппаратами различного типа, а также системами кондиционирования.

Что делать?

Ускорить строительство новых рефрижераторных судов.

Только для Дальневосточного бассейна до 2020 года необходимо построить 244 судна, в том числе 47 крупнотоннажных, 101 среднетоннажное и 96 малотоннажных. Большая часть из них с холодильным оборудованием.

Расширить закупку зарубежного холодильного оборудования для увеличения и обновления холодильных мощностей.

Уточнить список компаний-поставщиков и состав закупаемого холодильного оборудования с учетом Морского регистра.

Для выбора привлечь высококвалифицированных и опытных специалистов-холодильщиков. По промышленному холодильному оборудованию это могут быть ведущие компании мира: Johnson Controls, YORK-SABROE (Дания-Франция-США), GEA Grasso (Нидерланды-Германия), а также Mycom (Япония). Коммерческий холод обеспечивается компрессорами Bitzer (Германия).

Максимально использовать существующие наработки по холодильному оборудованию отечественных разработчиков:

«ВНИИ Холодмаш-Холдинг», ОАО «ГРАН», ВНИХИ и ОАО «ЦНИИ «Курс», а также инновационные методы и технические средства МГУ прикладной биотехнологии и др.

По хладагентам

Неопределенность с набором разрешенных для использования Морским регистром хладагентов.

Все холодильное оборудование работает на фреонах R 22, R 134A или аммиаке, частично на R 404A, редко – на запрещенных хладонах 12 и 502.

Подписание Россией Монреальского, Киотского протоколов дополнений к ним в отношении озоноопасных и «парниковых» фреонов, а также необходимость соблюдения Конвенции МАРПОЛ по предотвращению загрязнения с судов создали тупиковую ситуацию в выборе оборудования под разрешенные к использованию хладагенты. В настоящее время Правилами Морского Регистра России для вновь строящихся судов допускаются к применению фреоны R 22, R 134A (оба временно до 2020 года), аммиак и двуокись углерода.

«О проблемах в рыбной отрасли не знает только сама рыба, которая ежегодно с завидным энтузиазмом ловится в сети рыбаков».

Разрешение на использование R 22 действует до 2020 года, т. е. еще 9 лет, а срок службы судов – 25 лет. После 2020 года необходимо переходить на другие фреоны или на аммиак, а это потребует значительных финансовых затрат. В настоящее время заход судов в порты Европейских стран с холодильным оборудованием на запрещенных или ограниченных к использованию фреонах строго регламентирован и подлежит контролю на предмет возможных утечек.

Замена холодильного оборудования на аналогичное по мощности с разрешенными озонобезопасными и непарниковыми фреонами, например, R 507A, R 410A, R 407C и др., весьма дорогое удовольствие. Фреоны при контакте с открытым огнем образуют фосген (боевое отравляющее вещество), следовательно, по безопасности они мало отличаются от аммиака, который по цене ниже, а по доступности вне конкуренции. Оборудование на указанных «продвинутых» фреонах имеет большие габариты и с трудом размещается в тесном судовом пространстве. Оно требует применения специ-

По прогнозу специалистов, к 2020 году доля железнодорожных и автомобильных перевозок охлажденных и замороженных продуктов в рефконтейнерах составит, в среднем, 60%, в то время как в рефвагонах и авторефрижераторах будут перевозиться около 40% продукции.

альных дорогих масел и большего расхода энергии на 1 кВт холода. Кроме того, холодильные установки с многокомпонентными фреонами в условиях неизбежной вибрации судна подвержены утечкам компонентов хладагента и как следствие снижению работоспособности системы. И наконец, использование на судах хладагентов, не указанных в Морском Регистре судоходства, возможно только после длительных испытаний их в морских условиях с последующей бюрократической процедурой утверждения.

Возврат к аммиачным системам холодоснабжения возможен с учетом новейших разработок и рекомендаций по их безопасности. Это может быть дозированная заправка, двухконтурные системы с промежуточным хладоносителем, разделение на блоки в пределах единой централизованной системы и др. Исключительно перспективным является использование каскадных систем аммиак/диоксид углерода.

Что делать?

Срочно проанализировать ситуацию и внести в Морской регистр поправки в список разрешенных к применению на флоте хладагентов.

При закупке оборудования обращать особое внимание на современные аммиачные и каскадные холодильные установки и системы.

По разрешительной и регламентирующей документации

Разночтения в разрешительных и регламентирующих документах отдельных ведомств и членов Таможенного союза (России, Казахстана и Белоруссии).

Современные требования к холоду на судах рыбопромыслового флота с 1 марта 2001 года определяет разработанный и обновленный Гипрорыбфлотом РФ нормативным документ – «Правила технической эксплуатации холодильных установок на судах рыбопромыслового флота Российской Федерации». Они составлены с учетом требований и Правил Регистра судоходства и в полной мере учитывают весь предыдущий опыт ввода в строй и безопасной эксплуатации холодильных установок и систем с различными видами хладагентов на рыболовных судах.

В то же время, с 1 июля 2010 года в России Указом Президента для обязательного использования на территории страны введен Технический регламент Республики Казахстан «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции». В нем также отражены «Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам» (раздел 6), а также «Требования к морозильным судам, холодильным камерам и морозильникам» (раздел 7). В последнем разделе содержатся требования к холодильному и морозильному оборудованию. В целом, в разделах отражены и вопросы технологии эксплуатации холодильных установок с учетом обеспечения необходимых условий холодильной обработки рыбы и морепродуктов.

Использование техдокументации (ГОСТов, ОСТов и ТУ) в России должно быть созвучным указанному регламенту. Однако уже сейчас специалисты Рыбопромышленного комплекса России видят несоответствия указанного документа российским реалиям, например, в части морского и океанического промысла.

«Все звенья цепи поставок рыбы и морепродуктов населению испытывают острый дефицит холодильных мощностей и в море, и на берегу».

Что делать?

Ускорить разработку и выпуск общего для Таможенного союза Технического регламента «Рыбная и иная продукция из водных биологических ресурсов».

Береговые и материковые проблемы

Моральная и физическая старость существующего холодильного оборудования. Нехватка холодильных мощностей и емкостей для хранения и обработки рыбопродукции.

В 2010 году рыбохозяйственный комплекс располагал холодильными складами для хранения чуть более 500 тыс. тонн замороженной продукции. Из них реально (по современным требованиям) пригодны для эксплуатации холодильники общей емкостью около 300 тыс. тонн рыбы и морепродуктов. Холодильное оборудование на 70-80% изношено и требует замены.

Планы по строительству специализированных складов-холодильников для целей Росрыболовства практически заморожены. При реализации строительства прирост холодильных емкостей должен со-

ставить более 140 тыс. тонн рыбопродукции. Для обеспечения качества и безопасности продукции при хранении потребуется около 28 Мвт холодильных мощностей.

Что делать?

Срочно реализовать программу строительства специализированных складов-холодильников для рыбохозяйственного комплекса.

Максимально использовать при строительстве отечественные заводы по производству металлоконструкций, панелей и компонентов зданий и сооружений.

Расширить закупку зарубежного холодильного оборудования для увеличения и обновления холодильных мощностей.

Расчеты показывают, что для обеспечения населения качественной рыбой в объеме 16 кг на человека в год к 2012 году необходимо иметь новые специализированные холодильные емкости не менее чем на 710 тыс. тонн продукции с холодильными мощностями более 140 Мвт. При увеличении нормы потребления эти цифры увеличатся пропорционально.

Рефрижераторный железнодорожный и автомобильный транспорт

Старость, нехватка и дефицит холодильных мощностей и оборудования на рефрижераторном железнодорожном и автомобильном транспорте, который традиционно используется для дальних и среднемагистральных перевозок рыбопродукции.

В настоящее время специализированный изотермический холодильный транспорт, в основном, сосредоточен в руках компаний «Рефсервис», принадлежащей РЖД, «Рефперевозки» и «Русская тройка». Часть скоропортящихся продуктов транспортируется в рефрижераторных контейнерах ОАО «Трансконтейнер».

В начале 2009 года количество действующих рефсекций в России не превышало 700. Подвижной состав ОАО «Рефсервис» составляет 400 рефсекций, и их число с каждым годом неуклонно уменьшается из-за выработки ресурса. К 2015 году закончится срок эксплуатации всего существующего рефрижераторного железнодорожного транспорта. По некоторым оценкам, общий дефицит железнодорожного рефрижераторного транспорта в России составляет более 20%, и с учетом его выбывания по старости и износу к 2012 году он достигнет 40% и более.

Схема 1.
Ареалы использования холода в рыбохозяйственном комплексе и распределение холодильных мощностей

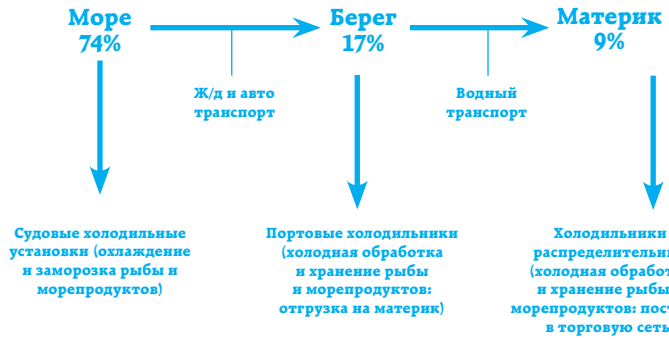


Таблица 1.
Проблемы хладоснабжения рыболовного флота России и пути их решения

№ п/п	Проблемные зоны	Пути и методы решения	Пути и методы решения
1.	Холодильное оборудование	Изношенность и старость оборудования на 70-80%	1. Расширить закупку зарубежного холодильного оборудования ведущих мировых компаний. 2. Уточнить список компаний-поставщиков и состав закупаемого холодильного оборудования с учетом Морского регистра. 3. Максимально использовать отечественные разработки. 4. Ускорить строительство новых рефрижераторных судов.
2.	Хладагенты	Неопределенность с набором разрешенных к использованию хладагентов с учетом Морского регистра и мировых требований.	1. Срочно проанализировать ситуацию по использованию фреонов, аммиака и диоксида углерода. 2. Внести в Морской регистр поправки по списку разрешенных на флоте хладагентов. 3. Уделить особое внимание по выбору озонобезопасных и «непарниковых» фреонов.

Автомобильный рефрижераторный транспорт обеспечивает основную часть перевозок замороженных продуктов, в том числе рыбы в Европейском и частично в Азиатском регионах страны. Стоимость перевозок данным видом транспорта на 35% ниже, чем по железной дороге, вследствие чего он широко используется для доставки замороженных продуктов на расстояния до 1-2 тыс. км. Это в особенности касается перевозок скоропортящихся грузов массой до 10-15 тонн по принципу доставки «от двери до двери». В качестве хладагента обычно используют фреоны.

В России отсутствует серийное производство рефрижераторного автомобильного транспорта. Автомобильный парк располагает большим количеством подержанных рефрижераторных фургонов зарубежного производства с холодильными агрегатами фирм Thermo King, Carrier и др.

Что делать?

Параллельно с закупкой рефрижераторного транспорта за рубежом наладить серийный выпуск отечественных изотермических вагонов и фургонов с холодильным оборудованием ведущих иностранных компаний.

Поддержать на правительственном уровне отечественные разработки по рефрижераторному транспорту с разработкой программ реализации и выделением целевого финансирования.

Важнейшей задачей ближайшего будущего для отечественного специализированного холодильного транспорта является поэтапное восстановление и организация производства холодильного оборудования с разумной международной кооперацией.

С учетом дефицита рефрижераторного транспорта для повышения эффективности его использования осуществить широкое внедрение автоматизированных систем логистического контроля и управления его перемещения, базирования, отстоя и передержки.

К сожалению, по сумме совокупных показателей логистической отрасли (данные зарубежных специалистов) наша страна занимает 99 место из 150. Конкретно Россия занимает 83 место по логистической компетенции специалистов, 87 – по срокам доставки, 93 – по состоянию инфраструктуры, 97 – по международным перевозкам и 131 – по стоимости внутренней доставки.

«В настоящее время заход судов в порты Европейских стран с холодильным оборудованием на запрещенных или ограниченных к использованию фреонах строго регламентирован и подлежит контролю на предмет возможных утечек».

Кроме указанных мер, необходимо обеспечить:
- формирование законодательной базы в сфере перевозок скоропортящихся грузов;
- сохранение исходного качества скоропортящейся продукции;
- совершенствование организации доставки скоропорта;
- снижение затрат на перевозки;
- создание рефтранспорта, отвечающего современным экологическим требованиям.

Рефрижераторные контейнеры

По прогнозу специалистов, к 2020 году доля железнодорожных и автомобильных перевозок охлажденных и замороженных продуктов в рефконтейнерах составит, в среднем, 60%, в то время как в рефвагонах и авторефрижераторах будут перевозиться около 40% продукции.

Основными сложностями внедрения в России перевозок скоропорта рефконтейнерами, в том числе и рыбопродукции, являются острый дефицит или отсутствие:
- парка современных рефрижераторных контейнеров;
- налаженного серийного отечественного производства рефконтейнеров;
- разветвленной и обеспеченной необходимой инфраструктурой сети специализированных терминалов по обработке рефконтейнеров;
- системы диагностики, ремонта, сервисного обслуживания и сертификации;
- единых для всех перевозчиков утвержденных правил и условий перевозок скоропортящихся грузов в рефконтейнерах.

Существенными сдерживающими факторами также являются: отсутствие гибкой тарифной политики, несогласованность между различными видами транспорта (отсутствие нормативных документов по планированию и регулированию взаимодействия), сложность расчета сквозных тарифов и т. д.

Примером освоения производства российских рефконтейнеров с автономными дизель-генераторными установками (АДГУ) может служить компания «Русская Контейнерная Верфь». Она наладила производство малых партий рефконтейнеров (АГДУ), организовав, совместно с компанией «Русские Навигационные Технологии», мониторинг их перемещений с помощью космической системы «АвтоТрекер», совместимой с системой глобального позиционирования «ГЛОНАСС». В то же время, серийное производство доступных по цене рефконтейнеров в нашей стране отсутствует, западные образцы весьма дороги. В итоге, монополию на поставку рефконтейнеров в Россию держит Китай.

В настоящее время Китай имеет: 7 900 рефрижераторных вагонов, 23 тыс. грузовиков-рефрижераторов, рефрижераторный флот водоизмещением 115 тыс. тонн, а также парк рефрижераторных вагонов 12 тыс. шт. Для сравнения, США имеют более 10 тыс. шт. автономных рефвагонов совокупной грузоподъемностью 900 тыс. тонн, что в 3,5 раза больше, чем парк рефсекций России.

Что делать?

Наряду с закупкой доступных по цене, но невысоких по качеству китайских рефконтейнеров, организовать серийное производство контейнеров на существующих отечественных заводах с использованием зарубежного холодильного оборудования.

Поддержать и ускорить разработку отечественного холодильного оборудования для наземного рефтранспорта.

Все звенья цепи поставки рыбы и морепродуктов населению испытывают острый дефицит холодильных мощностей и в море, и на берегу. С особой остротой проблема проявляется в путину.

Кризисную ситуацию можно решить путем организации реального строительства рефрижераторного флота, береговых и материковых холодильных комплексов, а также рефрижераторного железнодорожного и автомобильного транспорта, в том числе с использованием рефконтейнеров.

Указанные меры неизбежно требуют разработки федеральной целевой программы с привлечением для ее реализации частного капитала на базе частно-государственного партнерства. Государственное участие возможно в части льготного субсидирования и кредитования, адресной таможенной и тарифной поддержки, а также в разработке и реализации доступных лизинговых схем. Организационную часть процесса и саму его реализацию разумно аккумулировать в Федеральном агентстве по рыболовству России. РС

Прикоснись к технологии холода

Ничего кроме идеальных условий для Вас

GEA Refrigeration Technologies

ООО «ГЕА Грассо Рефрижерейшн»

Москва
105094 Семеновский вал, 6 А
тел.: (495) 787-20-11; факс: (495) 787-20-12

Санкт-Петербург
190031 ул. Гороховая, 53, офис 6 Н,
тел.: (812) 310-38-49: факс: (812) 570-26-07

Екатеринбург
620014 ул. Радищева, 12/23, офис 405
тел.: (343) 356-03-11; факс: (343) 356-03-13

Владивосток
690091 ул. Набережная, 9
тел./факс: (4232) 65-02-80

e-mail: moscow.grasso@geagroup.com

www.grasso.ru

реклама

Компания: **«Мультивак»**
тел.: +7 (499) 940-02-55
e-mail: anna.lebedeva@ru.multivac.com
www.multivac.com

Трейсилер Multivac T 700 на «Агропродмаш-2011»

T 700 — представитель нового поколения трейсилеров (запайщик лотков) от компании Multivac, которые не только расширяют границы производительности и качества оборудования, но и меняют представления о гигиеническом дизайне, значительно упрощая процесс мойки, благодаря чему упаковка продуктов питания становится более рентабельной, гигиеничной и эффективной.

Трейсилер (запайщик лотков) Multivac T 700 отличается высочайшей производительностью – до 60 упаковок в минуту с инструментом под 4 лотка, а также выдающимися стандартами качества и надежности.

Максимальная продуктивность и безопасность

Благодаря использованию современной технологии контроля вместе с максимальной производительностью достигается и максимальная надежность упаковочного процесса. Конструкция привода обеспечивает идеальную его подстройку под определенные размеры лотка и типа продукта, а информация по данной настройке может быть сохранена в панели управления, что гарантирует бережную транспортировку упаковываемого в лотки продукта. Поэтому оборудование от Multivac может применяться для самых разнообразных производственных нужд, в том числе для упаковки очень чувствительной продукции, например, жидкостей или крайне легких продуктов. Кроме того, точные системы захвата лотков даже со сложными контурами делают работу с машиной простой и легкой.

Уникальный гигиенический дизайн

Уникальным данный модельный ряд делает его гигиенический дизайн, соответствующий самым строгим требованиям и предписаниям в области гигиены, в частности европейским директивам, DIN EN 1672-2, ISO 14159, а также американской директиве NSF/ANSI/3-A 14159. К числу важнейших требований вышеуказанных директив относятся: осуществление мойки на микробиологическом уровне; простой доступ для текущих инспекции, техобслуживания и мойки; отсутствие «мертвых зон», а также дизайн, делающий невозможным скопление жидкостей во внутренних узлах оборудования.

В новом поколении трейсилеров от компании Multivac обеспечивается неуклонное соблюдение данных норм, значительно превышающих существующие законодательные требования. Именно для этих целей и был разработан новейший дизайн оборудования Multivac, обеспечивающий гигиеническую безупречность не только внешних и внутренних частей машины, но также подлежащих мойке деталей и узлов. Компоненты машин устанавливаются с максимально возможными отступами, а наклонные поверхности позволяют любым жидкостям свободно стекать с оборудования. Все это и является залогом простой, но полномасштабной мойки.

Новая гигиеническая концепция для внутренних частей машины

Даже внутренние части машины созданы с учетом нового гигиенического концепта: количество кабелей и шлангов сокращено до минимума, а там, где их использование все же необходимо, они спрятаны в специальные рамы или отделены друг от друга прокладками. Конструктивные особенности позволяют избежать мертвых зон и углублений, труднодоступных для мойки; это касается и таких деталей, как подшипники, ролики и другие внутренние узлы. Все это обеспечивает оборудованию полноценную «промываемость»: конструкция машины позволяет осуществлять демонтаж панелей и транспортерных лент, что так необходимо для идеальной чистки. Поэтому можно смело говорить о достижении гигиенического стандарта, уникального для трейсилеров на данный момент.

Современный экран и интерфейс для легкого управления машиной

Удобное и простое управление машиной осуществляется за счет вращающегося сенсорного экрана TFT Touch-Display, а также интерфейса, обеспечивающего интеграцию машины в упаковочную линию и удаленную передачу данных и отслеживание всех шагов упаковочного процесса, благодаря возможности регистрации машинных параметров и всех производимых изменений.

Ресурсосбережение и рентабельное потребление энергии

Уникальности новому поколению машин Multivac придают такие параметры, как высокое ресурсосбережение и рентабельное потребление энергии. Система точнейшей подачи пленки делает возможным максимально эффективное использование верхней пленки, инновационный электроподъемный механизм оптимизирует подачу сжатого воздуха, а высокопроизводительные двигатели снижают энергопотребление. Р

СОЗДАН ДЛЯ **УСПЕХА.**

Ждем Вас!
Павильон 8, Зал 2, Стенд 82 С50
10-14 октября 2011
Москва, Экспоцентр
Агропродмаш - 2011

Трейсилер Т 700 на Агропродмаш-2011

ООО Мультивак Рус
127282, РФ, г. Москва,
4-й Вятский пер. 18, кор. 2
тел. +7 499 940 0255
факс +7 495 656 0593
office@ru.multivac.com

ООО Мультивак Рус, Спб
195273, РФ, г. Санкт-Петербург,
Пискаревский проспект, 150, к. 2, литер О, офис 311
тел. +7 812 318 0050
факс +7 812 318 0051
www.multivacrus.ru

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

реклама

Автор: **Анна Евангелеева,**
аналитик Fishretail.ru

Информация предоставлена: **www.fishretail.ru**

Экспортные поставки рыбы в Китай на уровне прошлого года

Объем импорта рыбы в Россию по итогам января-июля 2011 года составил 1 млн 409 тыс. тонн, что выше аналогичного показателя прошлого года на 18%. В июле 2011 года объем импорта составил 135,2 тыс. тонн, по итогам месяца показатель вырос на 26%, относительно июля 2010 года – на 29%. Для этого месяца характерен прирост общего объема импорта, однако в прошлом году по итогам июля прирост составлял всего 6%.

На рост текущего показателя относительно прошлогоднего повлияло значительное увеличение импорта минтая – в 2,5 раза до 37,1 тыс. тонн, что, в свою очередь, связано с низким показателем вылова данной рыбы в текущем году.

Объем экспорта по итогам семи месяцев 2011 года составил 904,8 тыс. тонн. В прошлом году показатель был ниже на 1,6%. Июльский показатель, который составляет 76,0 тыс. тонн, так же всего на 1% опережает уровень прошлого года. Все тот же низкий показатель вылова минтая является причиной того, что в текущем году мы экспортировали данной товарной группы на 15% меньше. Доля данной группы в общем объеме экспорта составляет более 53%. Значительная часть от этого показателя отправляется просто в другие страны на переработку. В объеме импорта минтай так же занимает первое место, его доля составляет 27%.

Проблемы с переработкой и неразвитость транспортной логистики и каналов сбыта способствуют тому, что наши высокие показатели улова отправляются в другие страны. Китай мгновенно отреагировал на появление данных о лососевой путине текущего года и собирается активно скупать нашу продукцию. Однако в июле это пока не сильно заметно. По итогам января-июля 2011 года, Россия экспортировала в Китай 527,2 тыс. тонн рыбы и морепродуктов, то есть порядка 58% от общего объема. В прошлом году этот показатель составлял 529,5 тыс. тонн. В Корею в текущем году экспортировали 323,3 тыс. тонн против 290,2 тыс. тонн в прошлом. Что касается импорта, то 76% от всего объема, по итогам января-июля 2011 года, выловлено в России. В прошлом году эта цифра составляла 661,3 тыс. тонн. Высокие показатели вылова и низкие перерабатывающие мощности провоцируют отправку нашей продукции в другие страны, а после она возвращается к нам уже в переработанном виде. На втором месте стоит Норвегия – из данной страны за семь месяцев 2011 года мы импортировали 153,8 тыс. тонн, тогда как в прошлом году 197,4 тыс. тонн.

По данным портала Fishretail.ru, на 35 неделе в Москве (после скачка цен в сторону роста на прошлой неделе) наблюдается снижение оптовых цен на рыбу по большей части позиций. Максимальное сокращение зафиксировано в отношении горбуши – ценник опустился на 5% до 83,8 руб./кг. На 2% подешевела сельдь (тушка 300-350+) до 53,1 руб./кг, туша хека до 100,2 руб./кг. Сокращение на уровне 1% зафиксировано в отношении минтая бг до 48,6 руб./кг, сайды бг – до 80,4 руб./кг. Продолжился рост цен на треску бг – на 2% до 101,8 руб./кг.

Ценник на окунь бг (калибр 200-500+) изменился не сильно – рост составил всего 0,3% до 180,1 руб./кг. В Санкт-Петербурге оптовая цена на горбушу сг осталась на уровне прошлой недели – 80,4 руб./кг. На 1% подешевели тушка кальмара и тушка хека – до 146,2 руб./кг и 96,4 руб./кг соответственно. Ценник на минтай бг опустился за неделю на 0,4% до 49,1 руб./кг, на окунь бг (калибр 200-500+) – на 0,2% до 175,9 руб./кг. Максимальный положительный прирост в Северной столице отмечен в отношении сайды бг – на 2% до 81,0 руб./кг, треска бг подорожала всего на 0,1% до 105,7 руб./кг. РС

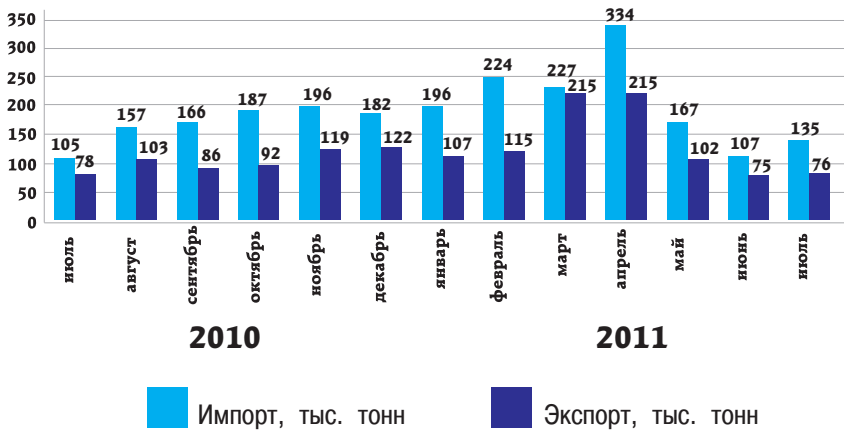


График 1. Динамика импорта и экспорта рыбы и ракообразных, моллюсков и прочих водных беспозвоночных (ТН ВЭД 03) с июля 2010 года по июль 2011 года, тыс. тонн

Таблица 1.
Объем импорта/экспорта в разрезе наиболее значимых видов рыб и морепродуктов в июле 2011 года, тыс. тонн. Сравнение показателей текущего года с прошлогодними

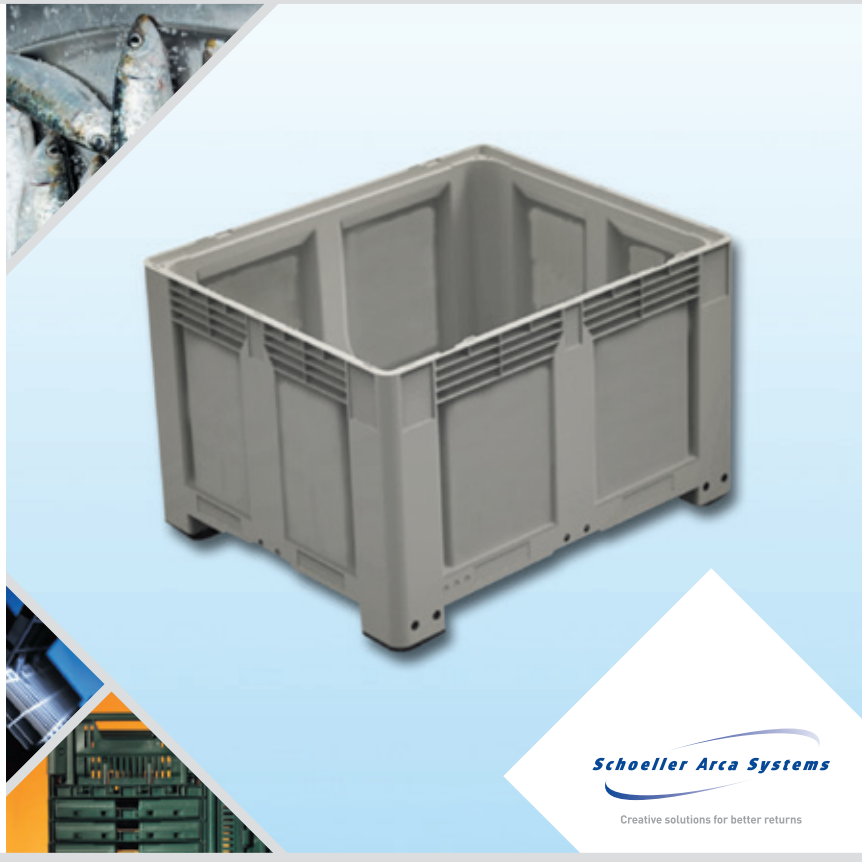
ИМПОРТ				ЭКСПОРТ			
Вид рыбы	Июль 2011 г.	Июль 2010 г.	Прирост	Вид рыбы	Июль 2011 г.	Июль 2010 г.	Прирост
минтай мороженый	37,1	14,8	в 2,5 раз больше	минтай мороженый	40,7	47,7	–15%
скумбрия мороженая	13,5	20,1	–33%	нерка мороженая	4,8	6,2	–23%
кальмары	8,8	3,4	в 2,6 раз больше	треска мороженая	3,7	5,8	–36%
путассу мороженая	5,4	5,2	3%	сельдь свежая и мороженая	3,9	4,6	–15%
треска свежая и мороженая	4,8	3,0	60%	крабы	6,8	3,5	94%
пикша свежая и мороженая	3,7	3,2	14%	камбала мороженая	2,8	2,3	23%
креветки мороженые	3,5	3,2	10%	терпуг мороженый	2,1	1,5	40%
форель свежая и мороженая	3,4	2,8	21%	кета мороженая	1,5	1,3	14%
крабы	3,3	1,2	в 2,7 раз больше	палтус мороженый	2,2	1,3	72%
окунь свежий и мороженый	2,7	1,9	39%	икра минтая мороженая	1,8	0,7	в 2,6 раз больше
палтус свежий и мороженый	2,7	1,1	в 2,4 раз больше	горбуша свежая и мороженая	4,3	0,6	в 7 раз больше
лосось мороженый	2,5	6,9	–64%	кальмар	0,6	0,4	47%
другие	35	35	нет	другие	0,8	1,7	в 2,13 раз меньше

Решения для рыбной промышленности от Шоллер Арка Системс

Пластиковые контейнеры Big Box™ Maximus

- Используются для перемещения сырья и готовой продукции в цехах, засолки рыбы.
- Производство в России: оптимальные цены.
- Длительный срок эксплуатации: 10 лет.
- Температурный режим: от -30 до +60 С.
- Загрузка в контейнер: 500 кг.

ЗАО «Шоллер Арка Системс»
С.-Петербург: +7 (812) 326 65 20
Москва: +7 (495) 933 15 80
info.spb@schoellerarca.com
www.schoellerarcasystems.ru



реклама

Подготовила: **Светлана Карельская**

Под каким соусом подать?

В Японии традиционным заливочным компонентом является соевый соус.

Разнообразить ассортимент пресервов из различных видов рыб и морепродуктов во многом помогают вкусоароматические добавки (ВАД). Например, одна и та же сельдь в горчичном и в клюквенном соусах – это два совершенно разных по вкусу продукта. Какие же заливки существуют на рынке и как правильно их выбирать?

Производство рыбных пресервов в эмульсионных продуктах – соусах, кремах, заливках – в настоящее время является одним из актуальных направлений развития технологии пресервов. Внесение этих компонентов не только помогает изготовителю разнообразить ассортимент, но и способствует созреванию рыбы, продлению срока годности продукта. Другими словами, данный ингредиент является полифункциональным.

Широкий ассортимент заливок и соусов позволяет выпускать готовую продукцию с различными вкусовыми свойствами, способными удовлетворить любого потребителя. Различают горчичный, пивной, винный, укропный соусы; фруктово-ягодные заливки (яблочную, лимонную, клюквенную, брусничную, абрикосовую, красно- и черносмородиновую, виноградную, кизиловую, сливовую); свекольный, морковный, чесночный, томатный соусы, эмульсии с добавлением хрена, икры и молок сельди; майонезные и масленные заливки. Существуют также соусы с добавлением гарниров, в состав которых входят различные овощи, фрукты и ягоды. В Японии традиционным заливочным компонентом является соевый соус. В Германии, Дании, Голландии и других европейских странах большой популярностью пользуется соленая сельдь типа «Матье» и салаты на ее основе, непременными компонентами которых являются заливки, кремы и соусы на основе йогурта.

Тенденция увеличения доли заливок и соусов на рынке позволяет регулировать сбалансированность и энергетическую ценность готового продукта, удешевить и сделать его более доступным для покупателя. За последние 10-15 лет ассортимент заливок и соусов значительно расширился.

Эмульсионные и кремообразные соусы представляют собой однородную, загущенную массу в стабильном состоянии с характерным для конкретного наименования пресервов выраженным вкусом. В основе их приготовления лежит процесс диспергирования и гомогенизации компонентов смеси до однородного кремообразного состояния. Привлекательность потребительских качеств таких продуктов обеспечивается как способом их приготовления, так и оптимальными рецептурами, включающими структурообразующие и стабилизирующие добавки.

НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ

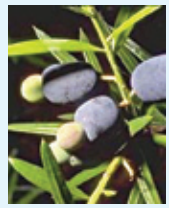
Команда ученых из Государственного исследовательского центра пищевой промышленности Австралии разработала новую технологию хранения рыбы и морепродуктов при помощи натуральных консервантов и специальной упаковки, которая позволяет значительно увеличить сроки хранения рыбы без заморозки.

Ученые выяснили, что многие растущие в Австралии растения обладают антибактериальными свойствами, которые можно использовать при хранении рыбы и морепродуктов. Лимонный мирт (**1**), местная дикорастущая слива (**2**) и листья тасманского перца (**3**) теперь используются для производства специального маринада, который позволяет дольше сохранять свежесть морских продуктов.

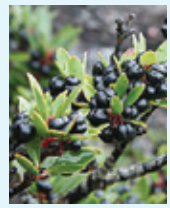
Группа компаний Kailis Group уже начала проект по коммерциализации нового маринада и его ингредиентов и нового способа хранения рыбы. **Глава исследовательской группы Стивен Слеттери** заявил, что представители рыбоперерабатывающих компаний были немало удивлены новым простым способом, позволяющим не только сохранить свежесть продукции, но и продлить сроки ее хранения. Г-н Слеттери заявил, что новая технология позволяет удвоить срок хранения рыбной продукции в 2 раза, практически, до 14 дней, без использования метода глубокой заморозки. Кроме того, он подчеркнул, что бесспорным и, пожалуй, самым удивительным аспектом является то, что в технологии используются исключительно натуральные ингредиенты.

Fishretail.Ru

1.



2.



3.

Как правило, в рыбной промышленности в качестве структурообразователей выступают желатин, бульоны из коллагенсодержащих рыбных отходов, полисахаридные вещества – агар, каррагинан, альгиновые кислоты и др., а также аминополисахариды. К последним относится хитозан, который в комплексе с белками является прекрасным стабилизатором.

Отечественный и зарубежный опыт показывает, что при производстве пищевых эмульсий широкое распространение в качестве структурорегуляторов получили соевые белковые продукты. Помимо прочего, они содержат высокое количество белка, который является легко усвояемым, высокоценным и достаточно сбалансированным по аминокислотному составу. Композиция «Хитозан-соевый белок» позволяет получать сбалансированные по составу устойчивые эмульсии при уменьшении количества жировой фракции (растительного масла).

Некоторые виды рыб, например, салака и килька при пресервировании являются «проблемными». Салака относится к слабо созревающему сырью, обычным путем из нее нельзя получить продукцию высокого качества. Килька, напротив, быстро перезревает в посоле и теряет товарные свойства из-за размягченной консистенции мышечной ткани. При переработке названного сырья с применением посола рационально проводить предварительный ароматизирующий посол с применением современных натуральных обогащенных растительными компонентами жидких коптильных сред (ЖКС) нового поколения серии «Фито», обладающих компенсационным вкусо-ароматическим, консервирующим и другими функциональными эффектами. Как правило, все эмульсии для производства пресервов содержат регуляторы кислотности, причем наиболее часто используются не единичные регуляторы, а их смеси. Наиболее часто встречаемое сочетание – глюконо-дельталактон (ГДЛ) плюс лимонная кислота и ее соли.

Для получения необходимого содержания соли в готовом продукте, а также компенсации кислой величины pH и равномерного распределения препарата по массе филе, в большинство ВАД дополнительно вводят хлорид натрия и углеводы (декстроза, лактоза, глюкоза).

Таким образом, для достижения оптимального эффекта при использовании заливок и соусов фирмы-производители предпочитают изготавливать смеси из целого ряда компонентов: регуляторов кислотности, ферментов, сахаров и NaCL. Причем изготовители, как правило, разрабатывают рецептуры для ВАД под конкретные виды рыб: то, что идеально подойдет для заливки сельди, не всегда будет хорошо сочетаться с морепродуктами. Поэтому чтобы не испортить конечный продукт, не стоит экспериментировать.

Сегодня на российском рынке представлен широкий выбор вкусоароматических добавок для пресервов различных фирм-производителей. Наиболее популярными являются заливки от немецких производителей. При этом, среди фирм, выпускающих вкусоароматические добавки для производства пресервов, очень мало отечественных, несмотря на то что импортные заливки по вкусовым качествам не всегда привычны для наших, которые чаще отдают предпочтение соленым рыбным продуктам с традиционным вкусом и ароматом.

Хочется надеяться, что вскоре немецкие заливки и соусы будут вытеснены с рынка качественной и более дешевой отечественной продукцией. РС

Авторы:

Ирина Пешкова,
директор отдела
«Рыба и морепродукты»,
e-mail: i.peshkova@protein.ru

Елена Свежинова,
ведущий специалист отдела
«Рыба и морепродукты»,
e-mail: e.svejinova@protein.ru

ООО «Группа Компаний ПТИ»
129337 Москва, Ярославское шоссе, 19, стр. 1,
Тел./факс: +7 (495) 786-85-65
www.protein.ru

Передовые технологии – путь к управлению качеством продукции

Немаловажную роль в активном развитии и насыщении рынка продуктов питания играет все расширяющийся ассортимент ингредиентов. Наличие большого разнообразия предлагаемых на современном рынке пищевых ингредиентов требует от специалиста не просто умения их использовать, но и понимания сущности технологий их применения для управления качеством выпускаемой продукции, ее стабильности, а также повышения экономической эффективности производства.

Именно грамотное использование является одним из значимых факторов для обеспечения высоких качественных показателей готовой продукции, условием интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий и значительного увеличения ассортимента продуктов питания, в том числе и продуктов с принципиально новыми свойствами.

Одним из основных направлений бизнеса Группы Компаний «ПТИ» является направление «Рыба и морепродукты». Оно существует более 7 лет.

Группа Компаний «ПТИ» в настоящее время является одним из крупнейших поставщиков ингредиентов и технологий их применения для пищевой промышленности. В этом году компания празднует свое 15-тилетие, что, безусловно, подтверждает ее статус одного из лидеров среди российских производителей пищевых ингредиентов для мясной, рыбной, молочной и кондитерской промышленностей.

В последние годы Группа Компаний «Протеин, Технологии, Ингредиенты» неуклонно развивалась и расширила не только ассортимент ингредиентов, но и продуктов собственного производства, существенно повысила свой научно-технический потенциал.

Одним из основных направлений бизнеса Группы Компаний «ПТИ» является направление «Рыба и морепродукты». Направление существует более 7 лет и имеет в своем активе широкий и постоянно обновляющийся ассортимент, нормативную документацию и успешно реализованные проекты на ведущих рыбоперерабатывающих предприятиях России и СНГ.

Направление представляют: директор отдела Пешкова Ирина и ведущий специалист Свежинова Елена. Оба представителя имеют большой практический опыт в разработке ингредиентов и смесевых продуктов, технологий и нормативной документации для производства разнообразных, качественных и инновационных продуктов из рыбы.

Специалисты направления, следуя традициям, сложившимся в компании, четко отслеживают тенденции рынка, прогнозируют потребности клиентов и своевременно разрабатывают новые продукты. Сегодня рынок нуждается в продуктах, сочетающих традиционные вкусы и новые нестандартные технологические решения. Постоянные исследования и практический опыт позволяют специалистам разрабатывать технологии, которые помогают решать специфические задачи производителей и делают основной акцент на удовлетворение всех потребностей производителя.

Одной из последних разработок специалистов направления является уникальная по своему составу и области применения функциональная добавка «Оптигард Универсал».

Уникальность данной добавки заключается в широком спектре ее применения. «Оптигард Универсал» – это комплексная пищевая смесь, состоящая из солей пищевых кислот. Основная ее функция – оказание консервирующего действия, т. е. негативное влияние на микробы за счет ухудшения условий их существования (снижение pH среды, активности воды или концентрации кислорода), при этом, она не имеет статуса консерванта. Кроме этого, состав добавки создан таким образом, что при ее применении производители смогут решать и другие проблемы, связанные с сырьем, такие

как сохранение цвета, улучшение вкуса и консистенции готового продукта.

Соли пищевых кислот, входящие в состав «Оптигард Универсал», замедляют рост микроорганизмов, что приводит к увеличению срока годности рыбы. Рыба и рыбные продукты – отличная питательная среда для самых разнообразных микроорганизмов, среди которых наиболее часто встречаются плесневые грибы, дрожжи, грамположительные и грамотрицательные бактерии. Все эти микроорганизмы вызывают микробную порчу рыбопродуктов. Известно, что использование пищевых добавок на основе органических кислот и их солей приводит к изменению pH рыбных систем. При значительном изменении pH среды возможно изменение вкуса продукта (появление кисловатого привкуса), изменение консистенции (образование более рыхлой структуры). Экспериментальным путем было установлено, что снижение pH рыбных систем при использовании пищевых добавок на основе кислот и их солей не должно превышать 0,1-0,2 единиц. В данном случае риск возникновения вышеперечисленных дефектов минимален. В ходе эксперимента были проведены измерения pH соленой рыбы, которые показали, что добавление «Оптигард Универсал» снижает исходное значение pH соленой рыбы на 0,1 единицы.

«Оптигард Универсал» применяется при производстве соленой рыбы лососевых и других пород, копченой рыбы и морепродуктов, охлажденной продукции, икры морских и речных рыб, рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий из рыбы.

«Оптигард Универсал» может использоваться различными способами: при сухом, тузлучном и смешанном посоле, инъектировании, внесении непосредственно в продукт, погружении или орошении.

Конечная дозировка должна составлять 1,5-3 г в 1 кг готового продукта.

Основные плюсы использования пищевой добавки «Оптигард Универсал»:

- уплотнение консистенции и стабилизация цвета – достигается за счет воздействия цитрата натрия на белок мяса рыбы;
- улучшение санитарно-гигиенического состояния продукции – пищевые кислоты действуют на клетки микроорганизмов и оказывают консервирующее действие;
- приятный аромат продукции и насыщенный вкус – достигается за счет образования сложных эфиров при взаимодействии диацетата с гидроксилом OH;
- отсутствие кислого вкуса у продукта – за счет изменения pH готовой продукции на 0,1-0,2 единицы.

Другая важная задача, которую поставили перед собой специалисты компании, это разработка функциональной добавки для переработки икры из мороженых ястыков и, в первую очередь, переработки лососевой икры.

При заготовке лососевой икры в путинный период часто невозможно переработать всю имеющуюся в наличии свежую икру, поэтому часть ястыков замораживают. Готовая продукция из размороженных ястыков отличается более низкими органолептическими показателями.

Функциональная добавка «Оптигард С40» используется для изготовления икры из мороженых ястыков различных пород рыб. Решает одну из главных трудностей икорников – уплотнение оболочки икринки для предотвращения отсечения желточной массы во время хранения. Также повышает выход готовой продукции.

Наиболее результативные показатели получаются при внесении «Оптигард С40» в рассол для размораживания ястыков. Рекомендуемая дозировка «Оптигард С40» – 0,3-0,5% в рассол для размораживания. Отработана функциональная добавка и при внесении в тузлук для посола ястыков икры. Рекомендуемая дозировка «Оптигард С40» – 0,5% в тузлук для посола. В состав комплексной пищевой добавки входят компоненты, которые маскируют вкус окисленного сырья и улучшают цвет икры.

Обращаем Ваше внимание на появление в нашем ассортименте интенсификаторов созревания для производства пресервов из филе рыбы. Данные ингредиенты, как и большинство других ингредиентов, которые предлагает компания, производятся на собственных производственных площадях.

Созреватели: «Оптигард Р1», «Оптигард Р3», «Оптигард Р4», «Оптигард Р5» имеют функциональное назначение для получения соленой продукции.

В состав интенсификаторов созревания входят регуляторы кислотности для снижения величины pH и поддержания ее на необходимом уровне в течение всего срока хранения.

Комплексная пищевая добавка «Оптигард Матье» – интенсификатор созревания для пряного посола. В его состав входят, кроме компонентов функционального назначения, сбалансированный набор специй, пряностей и экстрактов специй.

Интенсификаторы созревания не содержат в своем составе ферментов, что позволяет сохранить консистенцию продукта на протяжении всего срока хранения. Применение интенсификаторов созревания позволяют в кратчайшие сроки получить качественный продукт с нежной консистенцией, с запахом и вкусом созревшей рыбы.

Решаемые задачи не ограничиваются предложенным перечнем. В компании принято ценить время и деньги партнеров. Наши специалисты постоянно находятся в творческом поиске, совершенствуют, разрабатывают и внедряют в производство новые виды продукции, предлагают готовые решения. Вы можете самостоятельно поставить задачу, которую мы решим, используя гибкий подход к ведению проектов. Р

Авторы:

Елена Поротикова,
младший научный сотрудник

Борис Нехамкин,
заведующий Лабораторией технологии пресервов и копчения Атлантического научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (АтлантНИРО)

Упаковка в МГС

Проблема увеличения сроков годности продуктов питания, особенно при умеренной положительной температуре, всегда остается актуальной. Правильно выбранная упаковка относится к одному из способов продления жизни продукта, в том числе и за счет исключения повторного обсеменения. Но, как правило, фасование с присутствием в упаковке атмосферного воздуха не дает положительного эффекта из-за кислорода, активизирующего окислительные процессы, при которых повышается вероятность развития гнилостной аэробной микрофлоры и плесени.

Суть использования МГС – в изменении газового состава в упаковке с продуктом для предотвращения окисления жира и подавления жизнедеятельности микроорганизмов.

Упаковка в модифицированной газовой среде (МГС) является альтернативой вакуумной упаковки, в которой в отсутствии кислорода подавляется жизнедеятельность аэробных микроорганизмов, в том числе некоторых, вызывающих органолептическую порчу продукта. Но существенным недостатком вакуумной упаковки является возможная деформация многих видов продукции, что связано с плотным прилеганием пленки к продукту.

МГС позволяет использовать положительные стороны вакуумной упаковки и устраняет ее недостатки. Кроме того, МГС в определенной степени обладает бактериостатическими свойствами. На Западе данная технология получила название MAP (modified atmosphere packaging).

Как это работает

Суть использования МГС – в изменении газового состава в упаковке с продуктом, в первую очередь, для предотвращения окисления жира и подавления жизнедеятельности микроорганизмов.

Как известно, в состав атмосферного воздуха входят 0,3% углекислого газа (CO_2), 20,1% кислорода (O_2) и 79,6% азота (N_2). Именно эти газы, но несколько в другом соотношении, используются для создания МГС.

Каждый из трех основных газов вносит свой вклад в сохранение качества продукции. Двуокись углерода выполняет функцию бактериостатического компонента газовой смеси, сдерживая и подавляя рост аэробных бактерий и плесеней, которые могут развиваться в присутствии кислорода. Этот газ имеет высокий уровень растворимости в водной составляющей пищевых продуктов и таким образом снижает pH, подкисляя их вследствие образования угольной кислоты. При этом растворимость газа значительно повышается с понижением температуры хранения. В связи с этим, лучше всего углекислый газ препятствует росту бактерий при температуре около 0 °С, а уже при температуре +5 °С эти свойства заметно снижаются. Для многих готовых продуктов, на фоне других барьерных факторов, это не так критично, но целесообразность хранения продовольственных товаров при температуре не более 5-7 °С остается.

реклама

UPAKOVKA

UPAK ITALIA

УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2012

20-я международная специализированная выставка
Машины и оборудование для производства упаковки.
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара, вспомогательные упаковочные средства. Логистика

24 – 27 января 2012

Москва, ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

www.upakowka.ru

Информационная поддержка:

Тара и упаковка · Packaging · Кофе&Чай в России · Packaging & Пакет · Отраслевой сервер UNIPACK.RU · Russian Food & Drinks · ПИ · ПродИндустрия · oborud.info · Отраслевые ведомости · Индустрия напитков · Молочная промышленность · Издательство Профессия · Флексо Плюс · Сфера · Пивное дело

В сотрудничестве:

CENTREXPO

При поддержке:

Подкомитета по развитию индустрии упаковки ТПП РФ

Ассоциации производителей упаковочного и перерабатывающего оборудования «ПАКМАШ»

Национальной конфедерации упаковщиков

Правительства Москвы

При содействии:

Экспоцентр

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
D-40001 Düsseldorf
Germany
Phone: +49/211/45 60-01
Fax: +49/211/45 60-40
www.messe-duesseldorf.de

ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»
123100 Москва
Краснопресненская наб., 14
Тел.: +7 (499) 795 29 64
(495) 605 11 00
Факс: +7 (499) 795 29 40
(495) 605 72 07
E-mail: Kleyman5@messedl.ru
www.messe-duesseldorf.ru

Messe Düsseldorf

Messe Düsseldorf Moscow

Азот – инертный газ, который используется для поддержания определенного уровня давления в упаковке, что препятствует ее деформации. Он плохо растворяется в воде и жирах, не оказывает прямого бактериостатического воздействия и не влияет непосредственно на стабильность упакованного продукта.

Кислород используется, например, при упаковке красного мяса в количестве 80% для сохранения его цвета. С другой стороны, присутствие кислорода вызывает окисление продукции из жирных видов рыб, поэтому при фасовке данной группы продуктов целесообразно исключать этот газ из состава смеси.

Для обеспечения необходимого заполнения пакета газовой смесью (газом) упаковываемый продукт должен занимать не менее 1/2 и не более 2/3 объема пакета.

Существенным недостатком вакуумной упаковки является возможная деформация многих видов продукции, что связано с плотным прилеганием пленки к продукту.

Не каждый пакет подойдет

При использовании МГС особое внимание следует обращать на барьерные свойства упаковочного материала. Чтобы сохранить МГС внутри упаковки близким к исходному, пленочный материал должен быть непроницаемым или малопроницаемым для таких газов, как CO_2 и N_2 и др. Такими свойствами обладают высокобарьерные многослойные пленки, выпускаемые специально для упаковки в МГС. Проницаемость по кислороду материала пакетов, наиболее подходящих для такой упаковки, примерно в 10-15 раз ниже, чем у тех, которые предназначены для фасования под вакуумом, и составляет менее 5 $см^3/м^3$/24 час при 20° и 1 атм.

Позволит ли упаковка в МГС отказаться от консервантов?

Выпускать продукцию без консервантов, которая при этом будет храниться достаточно долго, хотели бы все производители, и результаты работ дают им такие надежды, но развитие отношений изготовителей и торговли в части предельных сроков хранения продукции не поддается прогнозу.

Нами были проведены работы по обоснованию использования МГС для повышения стойкости рыбы горячего копчения, соленой и жареной рыбы при положительной температуре без использования химических консервантов.

Состав газа был в пределах наиболее распространенного и универсального – CO_2 (30-40%), N_2 (70-60%), и в процессе хранения его контролировали с помощью прибора, определяющего точное соотношение основных компонентов смеси. В качестве контроля по проникновению МГС в продукт и в окружающую среду служил пакет с МГС, но без продукта. Испытания показали, что при хранении любой продукции происходит снижение содержания CO_2, и связано это с тем, что некоторое количество углекислого газа растворяется в воде поверхностного слоя рыбы, а значимого перехода этого газа за объем упаковки не наблюдается.

Результаты исследований

Для горячего копчения существенным фактором является степень прокопченности и концентрация соли (не путать с массовой долей соли) в мышечном соке рыбы. Так как в настоящее время отсутствует объективный показатель прокопченности, то следует исходить из народной органолептической оценки – продукт просто должен быть «нормального горячего копчения». Что касается концентрации соли, то желательно, чтобы она была выше 3,2%. В этом случае возможно оценивать срок годности рыбы горячего копчения в МГС на уровне 20-25 суток при 4-5 °С. При этом, имеются отдельные наши данные о соответствии продукции требованиям санитарных норм и технических документов на 47 сутки хранения.

На настоящий момент имеем положительные результаты по хранению соленой сельди неразделанной (массовая доля соли 4-5%) без консервантов в течение 20 суток при 4-6 °С. При этом, надеемся на более оптимистичные результаты, в том числе и потому, что за этот период сельдь не достигла предела по органолептическим показателям.

Психологически наиболее уязвимым для хранения продуктом должна быть классическая кулинария, например, рыба жареная. Однако наши исследования показали, что жареная рыбная продукция имеет солидный потенциал для хранения в МГС. И пока этот потенциал оценивается на уровне 10-15 суток (есть положительные результаты и на 30 сутки).

Таким образом, на данный момент нами еще раз сделан вывод, что упаковка, в том числе и в МГС, решает многое. Но не все. Она не в состоянии предотвратить порчу заведомо некачественного продукта и полностью предотвратить процесс ухудшения качества нормального продукта.

«МГС в определенной степени обладает бактериостатическими свойствами. На Западе данная технология получила название MAP (modified atmosphere packaging)».

Все работы, и не только наши, показывают, что при выпуске продукции в условиях нормальной производственной практики и соблюдении требований к технологическому процессу, использование МГС позволит сохранять качество и безопасность в рамках разумных сроков и без использования химических консервантов. Что касается природных консервантов, то это отдельная тема.

Мы, в свою очередь, готовы содействовать каждому предпринимателю, заинтересованному в пролонгировании сроков годности своей продукции для получения объективных результатов.

Основная задача – выйти в прибыль

По итогам первых 6 месяцев 2011 года, консолидированный убыток Группы компаний «Русское море» сократился по сравнению с аналогичным периодом прошлого года и составил 442,7 млн рублей.

Консолидированная выручка Группы выросла по сравнению с аналогичным периодом 2010 года на 22,3% – с 7,051 млрд до 8,623 млрд рублей, говорится в отчете компании. За этот же период EBITDA ГК составила 265,9 млн рублей. По направлению дистрибуции охлажденной и свежемороженой рыбы за первые 6 месяцев 2011 года выручка от продаж выросла по сравнению с аналогичным периодом 2010 года на 21,3% – с 5,518,5 млн до 6,694,3 млн рублей. Валовая маржа выросла с 10,3% в первом полугодии 2010 года до 10,9% в первом полугодии 2011 года. Рост валовой маржи был вызван увеличением объемов реализации следующих высокомаржинальных ассортиментных позиций: тилапия, нототения, а также дальневосточной продукции.

В сегменте готовой рыбной продукции за первые 6 месяцев 2011 года по сравнению с аналогичным периодом 2010 года продажи увеличились на 25,6% – с 1,533 млн до 1,925,1 млн рублей. Валовая маржа сократилась с 8,3% в первом полугодии 2010 года до 6,2% в первом полугодии 2011 года. Высокие цены на семгу и форель, которые сохранялись в начале первого полугодия, а также необходимость продать запасы красной икры до начала нового сезона не позволили компании достичь целевых значений валовой рентабельности.

В сегменте аквакультуры за первые 6 месяцев 2011 года итоговая выручка составила 10,8 млн рублей, из которых 3,9 млн рублей приходятся на продажи внешним покупателям. Основная часть продукции реализуется через направление дистрибуции охлажденной и свежемороженой рыбы.

В первом полугодии 2011 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года коммерческие расходы выросли на 6,5% – с 883,1 млн до 940,8 млн рублей, в то же время доля расходов в выручке сократилась. Изменение связано, главным образом, с ростом расходов на транспортную логистику, расходами на аренду складов и проведение рекламной кампании.В январе текущего года была запущена новая телевизионная реклама, которая позволила серьезно увеличить продажи пресервов из сельди и положительно сказалась на восприятии бренда потребителями. В первом полугодии была расширена география поставок в регионы, увеличена доля дальневосточной продукции в ассортименте, и значительно увеличились объемы продаж в обоих сегментах, что сказалось на росте транспортных расходов.

В первом полугодии 2011 года общие и административные расходы выросли незначительно, на 1,8% по сравнению с аналогичным периодом 2010 года за счет увеличения амортизационных отчислений по введенным в эксплуатацию новым сооружениям, а также расходов по налогу на имущество на данные сооружения.

За счет снижения процентных ставок по банковским кредитам расходы на выплату процентов сократились с 296,5 млн рублей в первой половине 2010 года до 165,2 млн рублей в первой половине 2011 года. Стоимость финансирования снизилась, в среднем, с 10,5% до 9,7%.

Дмитрий Дангауэр, генеральный директор ГК «Русское море», отметил, что финансовые результаты деятельности Группы за 6 месяцев оказались существенно ниже ожидаемых. Тем не менее, позитивные сдвиги в продажах по сравнению с прошлым годом очевидны.

Основной задачей руководства предприятия является до конца года вывод компании в прибыль, а также создание фундамента для будущего развития.

Финам.RU

ВАС узаконил «Пятерочки+»

Высший арбитражный суд (ВАС) России поставил точку в длившемся с 2009 года споре двух ритейлеров – «Ак барс Торг» и «Агроторг» о праве на использование бренда «Пятерочка» в Татарстане.

ВАС счел, что договор франчайзинга с «Ак барс Торг» не запрещает правообладателю торгового знака – «Агроторг» («дочка» X5 Retail Group, развивающей сети «Пятерочка», «Перекресток», «Карусель») – работать под ним в регионе. В связи с этим, «Агроторг» до конца года планирует открыть в республике еще около 30 новых «Пятерочек+», а с будущего года прекратить договор франчайзинга с «Ак барс Торг». Франчайзи также намерен прервать отношения и с 2012 года переименовать все 102 свои «Пятерочки». Их будущее название пока не раскрывается.

Как рассказывалось ранее, арбитражный суд Татарстана запрещал «Агроторг» использовать бренд «Пятерочка» в Татарстане до 2014 года, пока не закончится ее договор франчайзинга с «Ак барс Торг». Он был заключен в декабре 2004 года. С этого времени франчайзи открыл в республике около 70 магазинов «Пятерочка». Однако в начале 2009 года «Агроторг» начал создавать в Татарстане собственную торговую сеть под вывеской «Пятерочка+». «Ак барс Торг» пожаловался на партнера в УФАС, которое в декабре 2009 года признало «Агроторг» виновным в недобросовестной конкуренции. Ведомство посчитало, что товарные знаки «Пятерочка» и «Пятерочка+» сходны до степени смешения, что «вводит в заблуждение потребителей и контрагентов».

Кроме того, УФАС отметило, что «Агроторг» получил «ряд преимуществ», включая «поток клиентов и покупателей» «Пятерочки». При этом, «Ак барс Торг» при заключении договора коммерческой концессии внес единовременный платеж (сумма не разглашается) и ежемесячно оплачивает роялти (в среднем 1,3 млн рублей), у «Агроторг» же такие расходы отсутствуют. УФАС наложило на «Агроторг» штраф в 10,59 млн рублей и предписало ему прекратить использовать наименование «Пятерочка+» – он должен был снять вывески со своих магазинов до 1 апреля 2010 года.

На сегодняшний день в Татарстане работают 97 «Пятерочек+». Еще около 30 планируется открыть до конца года. У «Ак барс Торг» 102 «Пятерочки» в регионе.

«Агроторг» оспорил решение УФАС в татарстанском арбитраже. Однако в июне прошлого года он встал на сторону франчайзи, посчитав, что на время действия договора тот получил право единоличного и самостоятельного использования товарных знаков на территории республики. Апелляционная инстанция в сентябре прошлого года, напротив, признала правоту «Агроторг». Но Федеральный арбитражный суд Поволжского округа в декабре отменил ее решение, посчитав законным решение суда первой инстанции. «Агроторг» продолжил борьбу – в феврале он подал заявление в ВАС о пересмотре дела в порядке надзора. Президиум Высшего арбитражного суда подтвердил предварительные выводы коллегии судей ВАС по этому делу о том, что «Агроторг» вправе использовать на территории Татарстана бренд «Пятерочка», несмотря на заключенный с «Ак барс Торг» договор франчайзинга. Еще в определение о принятии заявления ритейлера к производству коллегия судей ВАС отмечала, что «стороны не включили в договор условие о запрете правообладателю осуществлять аналогичную деятельность на территории Татарстана». Следовательно, «Агроторг» «добросовестно пользовался своими правами как в силу договора, так и действующего гражданского законодательства», а суды первой и кассационной инстанций, приняв решения не в его пользу, «ошибочно применили и неверно истолковали нормы Гражданского кодекса».

«Мы готовы к дальнейшему сотрудничеству с «Ак барс Торг» в рамках существующего договора франчайзинга, до конца срока его действия в 2012 году»,– сказал директор по корпоративным отношениям X5 Retail Group N.V. Михаил Сусов. «А также всегда открыты к диалогу в целях поиска новых взаимовыгодных форм сотрудничества»,– добавил он. Согласно гарантийному письму «Агроторг», его договор франчайзинга с «Ак барс Торг» истекает в 2014 году. Но исходя из складывающейся ситуации, велика вероятность того, «Ак барс Торг» сам расторгнет договор с «Агроторг», так как с 2012 года компания планирует развивать на базе используемых под «Пятерочки» магазинов собственную сеть. Уже разработана и торговая марка.

Коммерсант

«Гипрорыбфлот» подтвердил качество рыбных консервов «Главпродукт»

В августе Государственная научно-исследовательская лаборатория «Гипрорыбфлот» по заказу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провела экспертизу качества рыбных консервов «Главпродукт» на соответствие требованиям ГОСТу 13865-2000.

Специалисты Лаборатории тестировали «Ставриду океаническую натуральную с добавлением масла» ГОСТ «Главпродукт». По результатам оценки, исследуемые рыбные консервы «Главпродукт» полностью соответствуют требованиям ГОСТа 13865-2000 по своим органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Рыбные консервы «Главпродукт» производятся на одном из крупнейших калининградских предприятий – Балтийском консервном заводе, оснащенном современным оборудованием и аттестованным лабораторией контроля качества. На предприятии строго контролируются все этапы производства продукции – от поступления сырья до выпуска готовых консервов. Поставки на завод осуществляются по прямым контрактам с ведущими поставщиками рыбы, которые гарантируют качество, экологическую безопасность и питательную ценность сырья.

unipack.ru

Рынок научится доверять производителю

Появление системы добровольной сертификации рыбопродукции и производства будет выгодно как производителям, так и покупателям.

«Потребители будут иметь возможность отличать качественную продукцию от некачественной, а переработчики, которые заинтересованы в долгосрочном развитии рынка и заботятся о соблюдении всех стандартов и правил, смогут показать, чем они отличаются от тех, кто этого не соблюдает», – пояснил РИА Fishnews.ru **председатель Союза переработчиков морепродуктов (СПМ) Юрий Алашеев.**

Получение сертификата вряд ли существенно отразится на цене продукции, поскольку затраты непосредственно на прохождение процесса сертификации составят доли процента в себестоимости товара. Дешевой такая рыба тоже не будет – ведь ее производство с соблюдением всех норм и требований обходится дороже, зато у производителя будет подтверждение ее качества и безопасности.

А готов ли отечественный потребитель воспринимать сертификат как гарантию качества? «Это будет зависеть от того, насколько наш сертификат будет реально обеспечивать это качество и насколько широко мы сможем проинформировать об этом потребителя», – считает руководитель СПМ. По его словам, со временем наш рынок воспримет эту идею, ведь за рубежом добровольная сертификация существует уже давно, и потребитель доверяет ей.

Государственную систему очень сложно сделать столь же эффективной. «У контролирующих органов нет мотивации, гарантирующей, что выданный сертификат действительно обеспечивает качество, потому что его все равно нужно получать и никто этого не избежит. Пускай они сегодня не имеют большого статуса – все наши сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства и прочее – они у всех есть и ничего не доказывают. И это никаким образом не беспокоит ведомство, которое их выдает», – отмечает Юрий Алашеев.

Напротив, если орган добровольной сертификации начнет выдавать свои сертификаты недобросовестным производителям, он моментально потеряет всякий смысл своего существования. Поэтому такой орган жизненно заинтересован в том, чтобы его свидетельство действительно гарантировало качество, уверен председатель Союза переработчиков морепродуктов.

РИА Fishnews.ru

Латвийские рыбопереработчики простаивают из-за нехватки сырья

Снижение квот на вылов рыбы вызвало рост цен на рыбные ресурсы, а также дефицит сырья на латвийских рыбоперерабатывающих предприятиях.

По прогнозам, в следующем году продукция из рыбы может подорожать на 10-15%, а сейчас латвийские предприятия отрасли вынуждены работать с простоями. У многих рыбоперерабатывающих компаний страны возникли трудности с сохранением непрерывного производственного цикла: из-за недостатка сырья возникают простои. «На прошлой неделе работали только два полных дня, на этой неделе тоже было только два рабочих дня», – рассказал газете **руководитель фирмы Piejura Занда Игнате**. Причина – недостаток рыбного сырья. Латвийским рыбакам снизили квоты на вылов рыбы, и сейчас они дожидаются зимы, чтобы выловить разрешенные объемы в период, когда, например, у кильки лучше качество и выше цена.

Главная продукция, выпускаемая фирмой Piejura, – это консервированные копченые шпроты в масле. На фирме считают, что ситуация может обостриться в 2012 году, когда квоты будут еще меньше, чем сейчас.

Один из крупнейших в Латвии производителей рыбных консервов Brivais vilnis тоже работает не на полную мощность. Предприятие планировало открыть сезон в сентября, однако латвийский флот не может обеспечить поставку сырья в необходимых объемах. **Руководитель Brivais Vilnis Арнольдс Бабрис** указал на множество причин сложившейся ситуации: направление ветра не позволяет флоту выйти в море, а интервенции на рынке направлены на поддержку экспорта.

Впрочем, **руководитель Латвийской ассоциации рыбохозяйственников Инарийс Войтс** утверждает, что латвийские переработчики привыкли действовать в тепличных условиях и не платить рыбакам вовремя.

Сейчас, после того как рыбаки построили морозильные камеры, они получили возможность диктовать условия. По словам главы ассоциации, главная проблема – это плохой улов в Рижском заливе и Балтийском море. Войтс утверждает, что за 40 лет работы в отрасли он не помнит таких скудных уловов.

www.agroru.com

Рыбоперерабатывающие предприятия Москвы оштрафовали на 948 тыс. рублей

Управление Роспотребнадзора по Москве по итогам проверки рыбоперерабатывающих предприятий столицы, проведенной в январе-сентябре 2011 года, наложило штрафов почти на 1 млн рублей в связи с нарушением законов о защите прав потребителей.

Сотрудники столичного управления Роспотребнадзора за 9 месяцев 2011 года провели 582 проверки рыбоперерабатывающих предприятий и предприятий, реализующих рыбу и рыбопродукты в городе. При этом, в 173 случаях (что составляет 29%) были выявлены нарушения, сообщили в ведомстве.

«В связи с нарушениями санитарного законодательства и законодательства в области защиты прав потребителей вынесено 172 постановления о назначении административного наказания в виде штрафа на юридических и должностных лиц на общую сумму 948 тысяч рублей», – говорится в сообщении.

Специалисты при проверке выявили нарушения температурного режима хранения и реализации рыбы и рыбопродуктов, нарушения товарного соседства при реализации сырой и готовой рыбы и рыбопродуктов, отсутствие маркировочных ярлыков с указанием изготовителя, даты изготовления, сроков годности. Кроме того, отсутствовали в должном объеме документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

В результате мероприятий по контролю не допущены к реализации 100 партий рыбы и рыбной продукции общим весом 296,683 кг.

В отношении трех предприятий общественного питания (ООО «Столичные Рестораны», ООО «Столичные рестораны – Покрышкина», ООО «Сити ресторантс групп») в Останкинский районный суд были переданы материалы об административных правонарушениях.

Руководителям предприятий даны предписания должностных лиц, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об устранении выявленных нарушений.

РИА Новости

Новые перспективы рыбоводства Узбекистана

В Узбекистане особое внимание уделяется развитию рыбоводства, являющегося одним из доходных отраслей сельского хозяйства. Важным руководством к действию при этом служат указы и постановления Президента, направленные на реформирование сельскохозяйственной сферы, полное обеспечение спроса и потребностей населения в качественных продуктах питания.

В этих целях приватизированы имеющиеся естественные и искусственные водоемы, организованы рыбоводческие предприятия и фермерские хозяйства. В настоящее время в рыбоводческих хозяйствах ведется последовательная работа по внедрению современных технологий выращивания ры-

бы. Весомая работа по развитию сферы осуществляется и в Кашкадарьинской области. В частности, оказывается всесторонняя поддержка действующих рыбоводческих хозяйств, организуются новые, для этого выделяются земельные площади, рыбоводческие хозяйства гарантированно обеспечиваются водой и техническим инвентарем, укрепляется их кормовая база, банки выделяют им кредиты, населению сдаются в аренду на основе тендера естественные и искусственные водоемы.

За прошедший период в области были реорганизованы 23 рыбоводческих хозяйства. До конца года будет создано еще около десяти подобных хозяйств, для чего коммерческими банками выделены необходимые средства.

В настоящее время в распоряжении около 90 фермерских хозяйств и субъектов предпринимательства, специализирующихся на рыбоводстве, находятся 14,7 тыс. гектаров естественных и 624 гектара искусственных водоемов.

Кашкадарьинскими фермерами и предпринимателями, которые трудятся в целях обеспечения населения качественными рыбными продукциями, на имеющихся в области естественных и искусственных водоемах в 2009 году было выращено 419 тонн рыбы, а в прошлом году этот показатель составил 454 тонны.

Представители сферы, эффективно использующие мировой опыт, до конца года планируют реализовать свыше 850 тонн рыбы. Это даст возможность поставлять рыбную продукцию не только на рынки области, но и в другие регионы Узбекситана.

Развитие и повышение эффективности рыбоводства во многом зависит от выращивания рыб, соответствующих местным климатическим условиям. В прошлом году в обществе с ограниченной ответственностью «Кашкадарабалик» были реконструированы установки по заготовке рыбной икры. Это расширило возможности выращивания различных пород рыб. В результате с нынешнего года была налажена поставка качественной рыбной икры большинству рыбоводческих хозяйств Сырдарьинской, Самаркандской и Ташкентской областей.

В водоемах области выращиваются несколько высокопродуктивных пород рыб, адаптированных к климату оазиса. Весомые результаты при этом дает использование интенсивной технологии.

«Интенсивная технология дает хорошие результаты, особенно при нехватке воды, как это было нынешним летом, – говорит **председатель ООО «Кашкадарабалик» Бекмурод Эшмуродов**. – Представьте: искусственный водоем шириной и длиной 5 метров и больше. Интенсивная технология создает благоприятные условия для разведения рыбы и в таких небольших водоемах. Поэтому в отраслевых хозяйствах области особое внимание уделяется выращиванию рыбы на основе интенсивной технологии».

Увеличение с каждым годом объема производства рыбной продукции требует дальнейшего улучшения ее поставки. В этой связи сдаются в эксплуатацию современные магазины, рассчитанные для хранения и продажи живой рыбы.

В Карши сдан в эксплуатацию один из магазинов «Океан». В нем созданы все необходимые условия как для продавцов, так и для покупателей. В настоящее время в Касанском, Мубарекском, Камашинском, Китабском, Шахрисабзском и Яккабагском районах ведется работа по открытию подобных магазинов.

Увеличение подобных торговых точек в области также способствует развитию отрасли, дальнейшему развитию рыбоводства в Кашкадарье.

Все это является результатом осуществляемых под руководством главы государства широкомасштабных реформ по обеспечению населения качественными продовольственными товарами по доступным ценам, в том числе рыбной продукцией, дальнейшему повышению благосостояния народа в целом.

uza.uz

Российско-норвежское сотрудничество

Российская делегация принимает участие в заседании постоянного Российско-Норвежского Комитета по вопросам управления и контроля в области рыболовства (Мурманск).

В ходе данного заседания Стороны согласуют и утвердят повестку дня Постоянного Российско-Норвежского Комитета по вопросам управления и контроля в области рыболовства (ПРНК), заслушают отчет рабочей группы по разработке единых совместных технических мер регулирования промысла совместных запасов в Баренцевом и Норвежском морях, обсудят предложения рабочей группы, касающиеся технических мер регулирования при промысле черного палтуса. Также стороны рассмотрят отчет российско-норвежской рабочей группы по переводным коэффициентам на продукцию из трески и пикши Баренцева и Норвежского морей и предложения по организации дальнейших исследований и отчет российско-норвежской рабочей группы по выработке практических предложений для реализации проекта создания единого информационного ресурса по рыболовству в Баренцевом и Норвежском морях. Кроме того, планируется обсудить возможность внесения изменений в Российско-Норвежский временный упрощенный порядок выдачи разрешений рыболовным судам друг друга.

Федеральное агентство по рыболовству

Россельхозбанк предлагает рыбопромышленникам кредиты на год под залог квот

В конце сентября в Мурманском региональном филиале ОАО «Россельхозбанк» прошло заседание круглого стола по теме: «Кредитные продукты для предприятий рыбохозяйственного комплекса».

В нем приняли участие представители Союза рыбопромышленников Севера, Ассоциации прибрежных рыбопромышленников и фермерских хозяйств Мурманска и регионального правительства. **Управляющая Мурманского филиала Оксана Котова** рассказала присутствующим, что банк имеет положительный опыт сотрудничества с сельхозпредприятиями. И его руководство планирует наладить такую же плодотворную работу и с рыбопромышленными предприятиями Севера, что очень важно для Кольского полуострова. Банк предлагает рыбопромышленникам кредиты под залог долей-квот на вылов рыбы сроком на один год. Это пока единственный банк, который может взять такой залог. Но рыбаков Северного бассейна такое предложение не очень заинтересовало: их не устраивает короткий срок кредитования.

Fishretail.ru

Внедрена уникальная технология воспроизводства осетровых

Ученые-рыбоводы Каспийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства разработали уникальную технологию воспроизводства осетровых пород рыб в каспийском регионе. Базой для испытаний новейшего способа стал научно-производственный комплекс «Биос», расположенный в Икрянинском районе Астраханской области.

«Мы предлагаем новую технологию – выпуск молоди укрупненной навески: от 10 г и до 200 г, вместо традиционной – в 3 г», – **рассказала руководитель направления аквакультуры КаспНИРХ Светлана Астафьева**. По ее словам, такая рыба попадает в естественную среду обитания более стойкой, ей проще выжить – хищники ее не поедают.

В то же время, астраханские рыбоводы сохранят и элементы старой технологии: трехграммовую молодь также будут выпускать. «Мы предлагаем, чтобы был больший размерный ряд по выпуску, потому что в естественной среде рыба-то разноразмерная», – пояснила С. Астафьева.

Уникальная технология отрабатывается на базе научно-производственного комплекса «Биос», оснащенного огромными производственными площадями и новейшим оборудованием, привезенным из Германии. Завод «Биос» расположен на окраине районного центра Икряного Астраханской области.

«Довести осетровую рыбу до 200 г – это очень сложно, – говорит **Вера Высокогорская, главный рыбовод «Биоса»**. – Но мы научились это делать, считаем, что это нужно. Мы – пример другим заводам».

В настоящее время на заводе строится комплекс молекулярно-генетического центра, на котором будут проводиться исследования по отслеживанию генетики популяции осетровых.

FISHNET.RU

Компания: **Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»**
190103 С.- Петербург, пер. Лодыгина, 1 А
тел./факс: 324-25-88, e-mail: okk@petkach.spb.ru

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.

Удар по печени

1.

2.

3.

Печень трески – весьма популярный продукт среди потребителей. Однако периодически в СПБ ООП «Общественный контроль» поступают жалобы на качество этих консервов. Кто же нарушает сегодня ГОСТ? На этот вопрос и решила ответить общественная организация. Для этого закупочная комиссия приобрела в торговой сети 8 образцов «печени» и направила их для проведение независимой экспертизы в авторитетную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот».

И гельминты в придачу…

Глядя на протоколы испытаний, мы вспомнили анекдот. «Что может быть хуже ситуации, когда вы откусываете кусок яблока, а там – червяк? Ответ: половинка червяка!»

А теперь представьте себе, что вы открыли банку с любимой печенью трески и увидели там… белых паразитических червей – гельминтов. Думаю, у большинства такое зрелище вызовет острое желание немедля отправить банку в мусорное ведро. Однако специалисты отмечают, что прошедшие термическую обработку гельминты абсолютно безопасны для здоровья человека, а потому вы можете спокойно употреблять такую печень трески в пищу.

Мертвые глисты были обнаружены в трех образцах натуральной печени трески: производства ООО «ПОЛИНЕТ», ОАО «Мурманский Рыбокомбинат» и ООО «Парус».

Как рассказал **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**, это обстоятельство не послужило основанием для забраковки образцов: СанПиНом в консервах допускается неограниченное количество мертвых гельминтов. Так что потребителю остается либо усмирить свою брезгливость и поедать печень вместе с паразитами, либо избавиться от консервов, либо… попробовать вернуть их в магазин.

Знает «Морской котик», чью печень съел

По результатам испытаний обратил на себя внимание физико-химический показатель «массовая доля жира», который оказался серьезно занижен у большинства образцов. На этикетках всех 8 банок было заявлено, что массо-

1,2. У экспертов «Гипрорыбфлота» к «Морскому котику» не было претензий ни по маркировке, ни по органолептике, ни по физико-химическим показателям.

3. Потребление в пищу печени трески является профилактикой астмы. Рекомендуют ее и при диабете и гепатите. Этот продукт положительно влияет на мозговую деятельность, улучшая кровоток, а также укрепляет нервную систему.

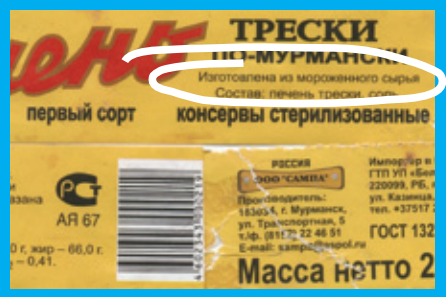
вая доля жира составляет 66%. Фактически этой информации соответствовал лишь один образец печени трески натуральной торговой марки «Морской котик» производства ООО «Парус».

У экспертов «Гипрорыбфлота» к «Морскому котику» не было претензий ни по маркировке, ни по органолептике, ни по физико-химическим показателям. Впечатление было смазано из-за несоответствия фактической массы нетто заявленной на упаковке. Вместо 230 г в консервной банке оказалось 216 г. Но, несмотря на нехватку 14 г и наличие гельминтов, специалисты признали консервы соответствующими ГОСТу.

Да здравствуют «Всходы коммунизма»!

Приятно удивил образец печени трески производства СПК РК «Всходы коммунизма». Масса нетто составила аж 255 г вместо заявленных 230 г – вот уж действительно каждому – по потребностям! Кроме того «коммунистическая» печень трески натуральной оказалась единственной, изготовленной прямо в море, то есть не из мороженного сырья, а из свежего! Цена за банку соответствует качеству – 68 рублей 70 копеек.

Больше всего полезных свойств сохраняется в продукте, изготовленном непосредственно в море или сразу же на берегу. В продукте из замороженного сырья полезных организму веществ значительно меньше.



Тресковая печень – основной источник рыбьего жира.

В ней же содержится большое количество полезных полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и витаминов А и D.

«40% популярных рыбных консервов “Печень трески” не соответствуют требованиям ГОСТ 13272-80».

В замороженной печени пользы нет

По словам Всеволода Вишневецкого, такая цена вполне оправдана. Больше всего полезных свойств сохраняется в продукте, изготовленном непосредственно в море или сразу же на берегу. В продукте из замороженного сырья полезных организму веществ значительно меньше.

В таком случае удивляет разброс цен на консервы из натуральной печени трески, приготовленной из замороженного сырья: от 45,90 рублей (образец производства ОАО «Мурманский рыбокомбинат») до 61,90 рублей (образец ТМ «Толстый боцман» производства ООО «ПОЛИНЕТ»). Зачем платить больше, если разницы нет?

При этом образец, средней ценовой категории – печень трески натуральная торговой марки «Лента» (производитель – ООО «Боско-Морепродукт») экспертами был забракован. За 56,25 рублей, покупателям предлагались консервы с завышенной массовой долей жира, низким содержанием белка – 1,6% вместо 4%, кроме того, ни вкус, ни запах, ни консистенция, ни цвет печени трески не соответствовали нормативной документации.

Цена качеству не соответствует

Среди исследуемых консервов было три образца печени трески «по-Мурмански». Это название означает, что перед вами печень не кусковая, а в виде фарша! Такие консервы стоят дешевле.

Две банки из трех были признаны не соответствующими нормативным документам ГОСТ 13272-80. Цвет и консистенция печени «по-Мурмански» производства ООО «Дэма» не соответствовали требованиям ГОСТа. Также было невозможно определить цвет выделившегося жира, потому что выделить его просто не удалось. Причина – в низкой жирности образца: 25% вместо положенных 66%.

Изготовленная из мороженного сырья печень трески «по-Мурмански» от ООО «Парус» не соответствовала ни одному из органолептических показателей. Кроме того, образец не уложился в заявленную массовую долю жира.

Заместитель директора ОАО «Гипрорыбфлот» Галина Маслова объясняет, что несоответствие физико-химических показателей (массовых долей белка и жира) нормативной документации в большинстве случаев кроется в качестве исходного сырья. Низкие белок и жир присущи тощей некондиционной рыбе. Несоответствие органолептическим показателям ставит под вопрос профессионализм технологов и свежесть исходного сырья.

Обратная связь

Обо всех нарушениях СПб ООП «Общественный контроль» сообщила предприятиям, чьи образцы участвовали в независимых тестовых испытаниях. Реакция последовала только от фирмы «Дэма». Забраковку представители компании объяснили тем, что «ГОСТы безнадежно устарели», в то же время заверили «Общественный контроль» в том, что будут разбираться и, возможно, перейдут на выпуск консервов по техническим условиям. РС

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

АГРОПРОДМАШ

ufi Approved Event

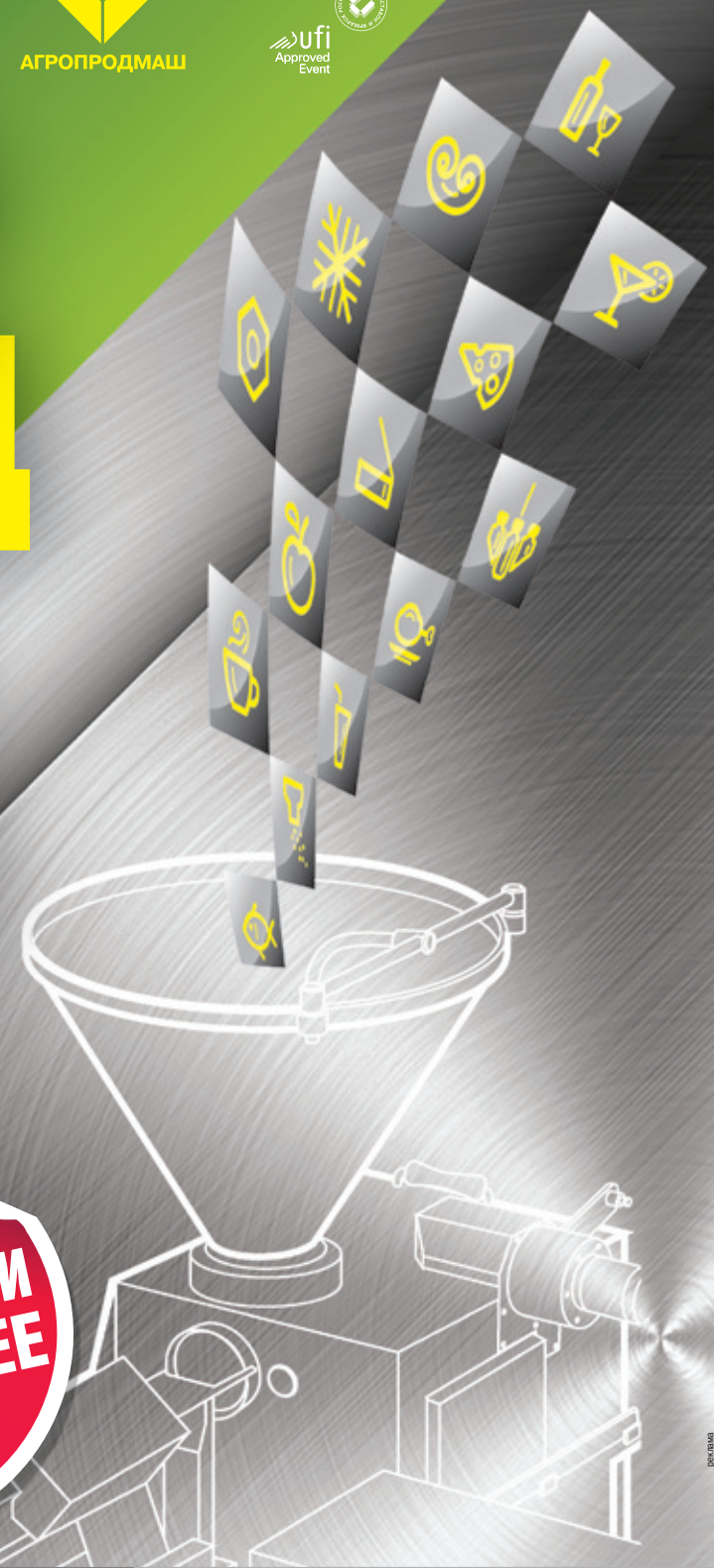
ТПП РФ

АГРО ПРОД МАШ

10-14 октября 2011

www.agroprodmash-expo.ru

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия



ИНВЕСТИЦИИ В БУДУЩЕЕ

Организатор:

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства
сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

Генеральный информационный спонсор:
ПРОДиндустрия

Информационный спонсор:
Пищепромиздат

Официальная интернет-поддержка:
oborud.info

реклама

В мероприятиях выставки принимают участие следующие розничные сети: X5 Retail Group, Москва Лента, Санкт-Петербург ГК Дикси, Санкт-Петербург ТК Народный, Санкт-Петербург Питерское, Санкт-Петербург ГК Панорама Retail (Архангельск) Полушка, Санкт-Петербург ЛЭНД, супермаркет премиум класса, Санкт-Петербург Норманн-Нева, Санкт-Петербург Империал, Пчелка, Псков Даяна, Ритэйл Северо-запад, Санкт-Петербург ГК Виктория, Санкт-Петербург Магнит, Санкт-Петербург Лукойл, магазины на заправках, Санкт-Петербург 7семья, Санкт-Петербург РИОМАГ, Санкт-Петербург Центральные булочные, Санкт-Петербург Макс-Микс (Пулковский, Придорожный, Рай, Успех, Сосновский), Санкт-Петербург Призма, Санкт-Петербург ТД Евроопт, Мурманск Реал, Санкт-Петербург Норма, Санкт-Петербург ТД Кронштадт, Санкт-Петербург ТД Бородинский, Петрозаводск Фортуна, Великий Новгород КЦ Вятский, Киров Дитта 18, Санкт-Петербург Пятачок, Санкт-Петербург ТХ Лотос, Петрозаводск Метро С&С, Санкт-Петербург Ашан, Санкт-Петербург О кей, Москва Кир 24 , Санкт-Петербург Сезон (ТД Менахем), Санкт-Петербург Сити Гурмэ, супермаркет премиум класса, Мурманск ЛЕНОБЛПОТРЕБСОЮЗ Фаэтон, магазины на заправках, Санкт-Петербург Морковь, Санкт-Петербург Санкт-Петербург Нетто, Санкт-Петербург Продуктовый рай, Петрозаводск Евро, Нижний Новгород Квартал, Великий Новгород

XX международная
продовольственная выставка

peterfood

15 - 17 ноября 2011 года
Санкт-Петербург, Ленэкспо

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ПЕТЕРФУД - СЕТЕВОЙ»

- **Программа АКТИВНЫЕ СЕТЕВЫЕ ПРОДАЖИ**
  Более 100 закупщиков розничных сетей Северо-Запада на стенде участника
- **Центр Закупок Сетей™**
  Прямые переговоры о поставках в сети
- **Биржа Собственных Торговых Марок**
- **Торговля Большого Города**
  Форум с розничными сетями
- **Ассамблея и Фуршет Директоров**
  С розничными сетями
- **Конкурс «Выбор Сетей»**
  Закупщики сетей дегустируют продукцию участников

Регистрация на сайте

www.peterfood.ru

Телефон: (812) 327 4918

E-mail: imperia@imperiaforum.ru

реклама

ПРОД ЭКСПО

19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

13–17 ФЕВРАЛЯ 2012

www.prod-expo.ru

Реклама

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»

При поддержке:
Министерства сельского хозяйства РФ