



в 2 раза

В 2014 году количество рыбопереработчиков, уверенных в качестве своих продуктов, увеличилось в 2 раза по сравнению с 2012 годом.



91%

В 2013 году объем производства черной икры в России вырос на 91% по сравнению с 2012 годом.



2,4%

В 2013 году объем производства рыбной продукции вырос на 2,4% по сравнению с 2012 годом и на 8,6% по сравнению с 2010 годом.

издается с апреля 2011 г.

www.sfera.fm

№3 (11) 2014

рыбная сфера

Электронный рай.

Новые возможности ветсертификации рыбной продукции

6



20



26



40



56

РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ | GOLDEN AUTUMN

8 - 11 октября 2014



ФОРУМ
ДОСТИЖЕНИЯ
РЕГИОНЫ

МОСКВА, ВДНХ

ОРГАНИЗАТОРЫ:



Министерство
сельского хозяйства
Российской Федерации



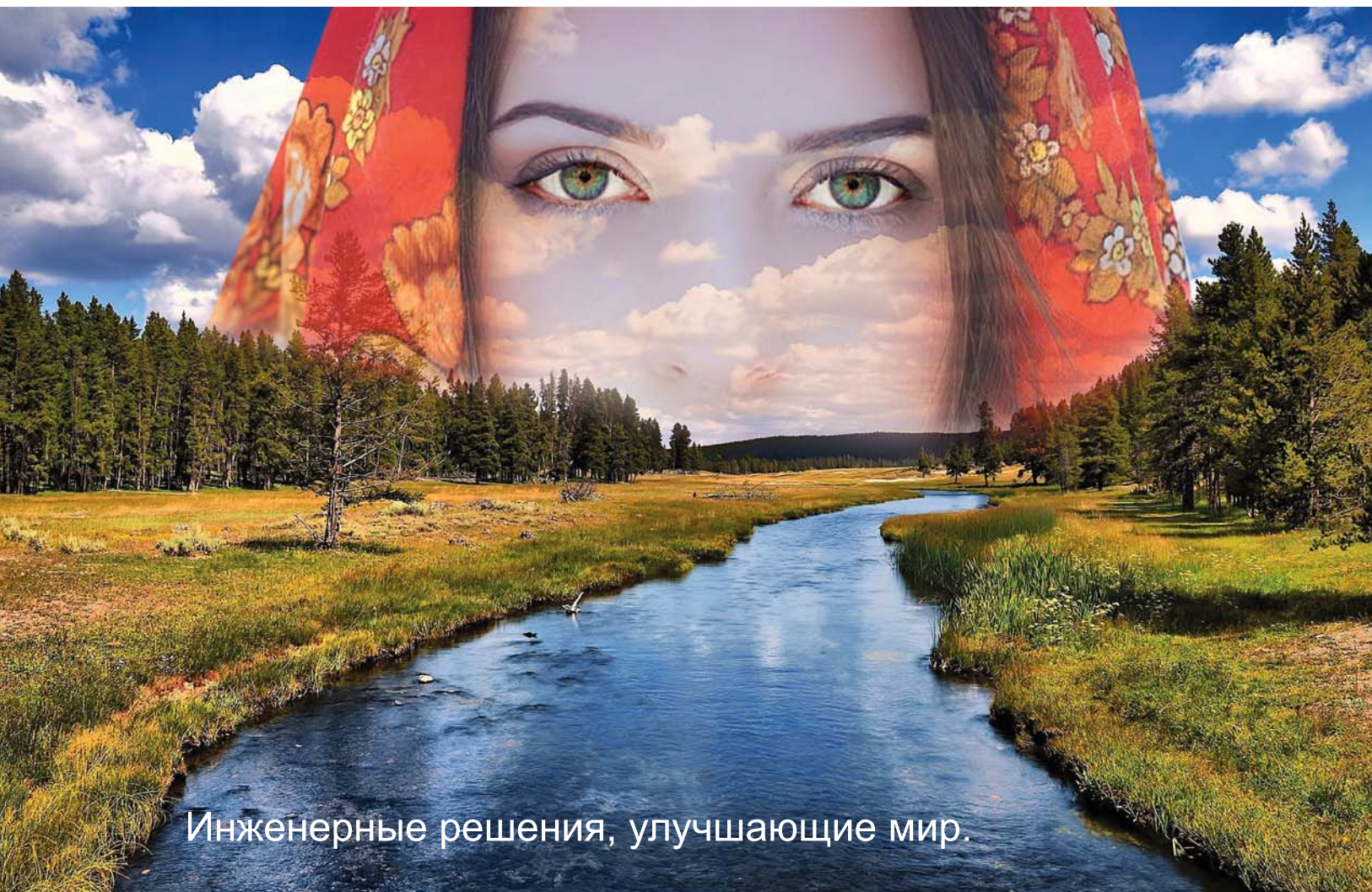
Правительство
Москвы



ПОТЕКС
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

УСТРОИТЕЛЬ:

www.goldenautumn.ru



Инженерные решения, улучшающие мир.



ООО «ГЕА РЕФРИЖЕРЕЙШН РУС»

105094, г. Москва, ул. Семеновский вал, 6а, тел. (495) 787-20-11, факс (495) 787-20-12

www.gearef.ru • www.geaenergy.ru • www.gea.com

содержание

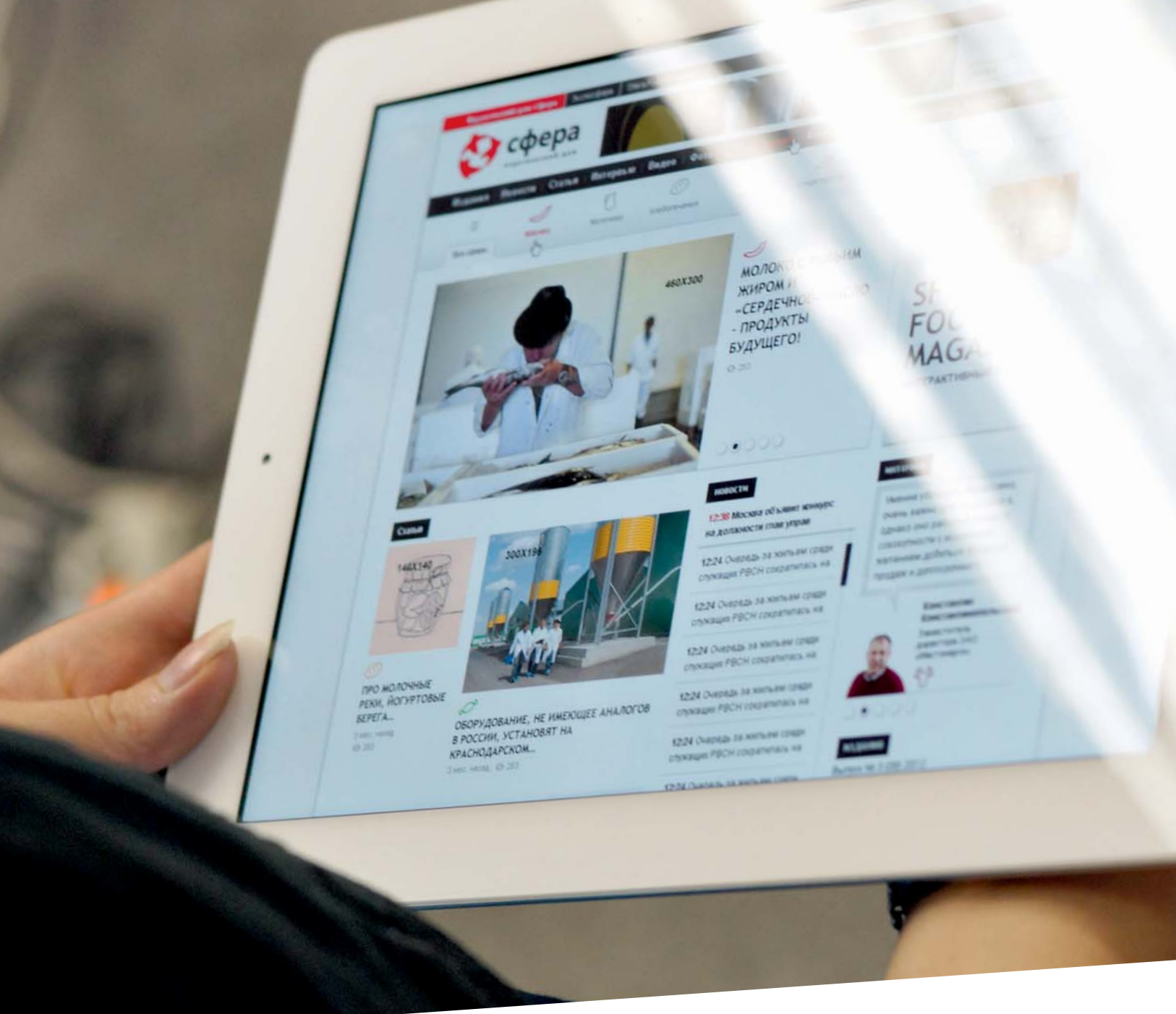
отрасль	16
Малый бизнес в глобальном масштабе	16
экспертиза	Рыбная нарезка в пищу годится 31



Рыба – продукция животного происхождения, поэтому на нее распространяются все пункты закона «О ветеринарии», в котором сказано, что «Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных».

6

тема номера	Электронный рай. Новые возможности ветсертификации рыбной продукции	6	отрасль /исследование	Ответные санкции и последствия для рыбной отрасли России	28
отрасль /разговор	Малый бизнес в глобальном масштабе	16		В 2013 году Россия в два раза увеличила производство осетровой икры	30
/крупным планом	Рыбная продукция, которую можно покупать!	20	/экспертиза	Рыбная нарезка в пищу годится	31
/события и факты	Новости	22	производство /упаковка	Как заставить рыбу говорить	34
	RosUpack подтвердила статус главной выставки упаковочной индустрии в России и Восточной Европе	26		Вторая кожа	36
				Не рыбой единой	40
			/оборудование	Правильная дефростация	42



sfera.fm

food market news

производство	34
Правильная дефростация	42
советы технолога	Золотистый деликатес 56



Объем экспорта рыбы и морепродуктов из России в 1,7–2,0 раза превышает объем импорта. Такая ситуация обеспечивает своего рода «резерв» рыбопродукции, позволяющий полностью удовлетворить спрос населения в условиях дефицита импорта.

28

производство <i>/оборудование</i>	Оборудование для переработки рыбы и морепродуктов	46	производство <i>/крупным планом</i>	Без красной рыбы Россия не останется!	52
	Equipment for fish and seafood processing	46	<i>/события и факты</i>	Новые перспективы бизнеса на World Food Moscow 2014	54
аквакультура	AGRAVIS: успешный старт продаж кормов для рыбы	50		Новости	55
<i>/события и факты</i>	Новости	51	<i>/советы технолога</i>	Золотистый деликатес	56

рыбная сфера

№3 (11) 2014

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

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Варина
a.barinova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm

Перевод:
Янина Крупина

Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 2–6 раз в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала возможно
только с письменного согласия редакции.
Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **П**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.
Отпечатано в типографии
«ПремиумПресс».
Подписано в печать: 28.08.14.
Тираж: 3000 экз.





Текущая политическая ситуация, которая повлекла за собой введение ограничений на ввоз широкого спектра товаров, безусловно, повлияла на все сферы бизнеса, в том числе на рыбный сектор.

Существенной проблемой для российского рынка могло бы стать введение ограничений на ввоз малька для выращивания лосося рядом стран, однако благодаря своевременному вмешательству специалистов отрасли данную товарную категорию вывели из-под санкций, поэтому российские крупные предприятия по-прежнему будут выращивать красную рыбу, поставляя ее как производителям рыбных деликатесов, так и на прилавки страны. Другой вопрос – насколько они вместе с новыми поставщиками смогут обеспечить наш рынок данной продукцией.

Рыбопереработчики, зависящие от импортного сырья, всерьез задумываются над тем, из чего производить конечную продукцию в ближайшем будущем. Им тоже придется искать новые каналы поставок сырья – отечественные или зарубежные.

Однако ряд участников рыбного рынка настроены позитивно и считают, что введенные ограничения раскрывают перед предпринимателями новые горизонты: поиски новых ассортиментных позиций для переработчиков и увеличение мощностей по выращиванию рыбы для предприятий аквакультуры. По их мнению, принятые Правительством РФ меры позволят реализовать программу импортозамещения, которая является стратегической на ближайшие несколько лет.

Как повлияет текущая ситуация на рыбный рынок, покажет время. А наши эксперты в этом номере поделятся своими мнениями и комментариями по вопросам, актуальным для рыбного бизнеса.

Редактор журнала «Рыбная сфера»
Елена Максимова



Тема номера

ЭЛЕКТРОННЫЙ РАЙ.

*Новые возможности ветсертификации
рыбной продукции*



Автор:
Елена Максимова

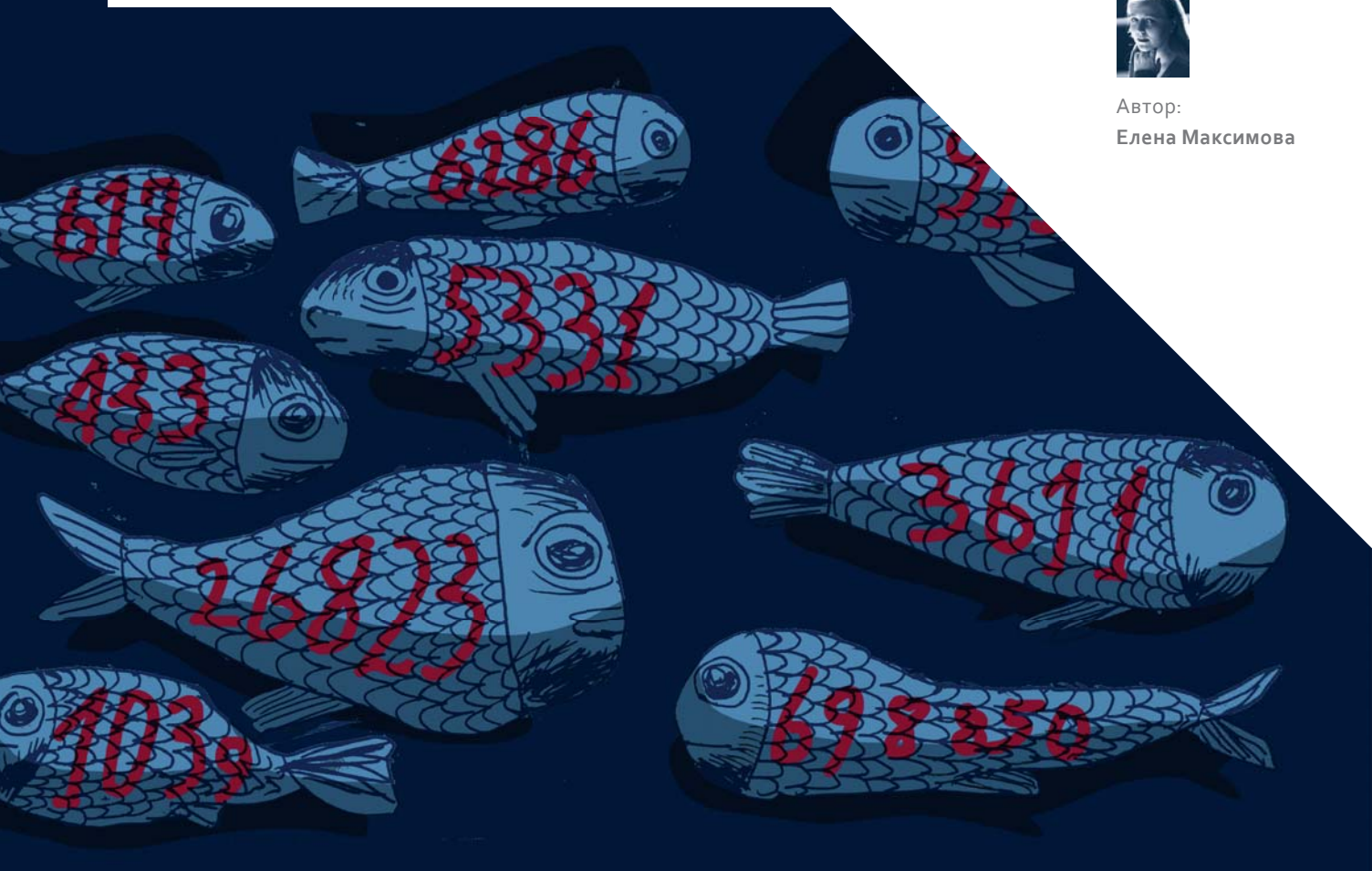


Иллюстрация: Нина Кузмина



Рыба – продукция животного происхождения, поэтому на нее распространяются все пункты закона «О ветеринарии», в котором сказано, что «Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных».

Вопрос ветеринарной сертификации рыбной продукции давно является одним из наиболее острых для российских участников рынка. Одни предлагают данный вид контроля усовершенствовать, другие считают, что его и вовсе нужно отменить. При этом все специалисты отрасли сходятся в одном: ветсертификация рыбной продукции в том виде, в котором она существует сегодня, является крайне несовершенной.

Невыгодно всем... или почти всем

Рыба – продукция животного происхождения, поэтому на нее распространяются все пункты закона «О ветеринарии», в котором сказано, что «Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для че-

ловека и животных». Теперь проанализируем положения документа более детально.

Одна из целей ветеринарной сертификации – защита животных от болезней. То есть зараженные животные не должны использоваться в качестве сырья для производства конечной продукции, а также не должны контактировать со здоровыми животными. Однако защитить от болезней рыбу, выловленную в местах ее естественного обитания, просто невозможно, так как невозможно корректировать ее рацион или изолировать зараженную и здоровую рыбу друг от друга.

Что же касается выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, то стоит вспомнить, какие болезни являются типичными для рыбы. В основном это паразиты. Однако даже зараженное паразитами сырье после термической обработки переста-

Небольшие аквакультурные хозяйства вынуждены ежемесячно платить немалые деньги представителям ветеринарных органов за услуги и различные справки.

В то же время полученный ветеринарный сертификат зачастую не гарантирует никакого качества рыбной продукции, а является фиктивной бумагой с приписанными анализами и датами.

ет быть потенциально опасным для человека.

К слову, сторонники полной отмены ветсертификации рыбы, среди которых в основном представители рыбацкого сообщества, ссылаются на опыт некоторых зарубежных стран, в которых рыбакам и нерыбакам не нужно получать ветеринарные сертификаты на уловы – они могут сразу после вылова продавать их на рынках. Приготовив из этой рыбы блюдо, потребитель автоматически исключает возможность заразиться паразитами, получая при этом свежую продукцию, продажа которой не задерживается процедурой получения сертификата.

Однако современную систему ветеринарной сертификации критикуют не только рыбаки, но и рыбоводы. В частности, фермеры, занимающиеся разведением рыбы в закрытых водоемах, сетуют на то, что им приходится на одну и ту же партию выращиваемой рыбы оформлять одни и те же справки по несколько раз: сдавать анализы в ветслужбы ежеквартально и ежегодно получать ветеринарное свидетельство на деятельность.

Некоторые рыбоводы, помимо разведения рыбы, занимаются производством конечной продукции из собственного выращенного сырья. При этом на ветеринарный учет ставятся оба предприятия – и рыбоводческое хозяйство, и производство. В итоге небольшие аквакультурные хозяйства вынуждены ежемесячно платить немалые деньги представителям ветеринарных органов за услуги и различные справки.

В то же время полученный ветеринарный сертификат зачастую не гарантирует никакого качества рыбной продукции, а является фиктивной бумагой с приписанными анализами и датами. Безусловно, о прослеживаемости и прозрачности в таких условиях не может быть и речи!

Таким образом, по мнению многих участников рынка, существующая сегодня система ветеринарной сертифи-

Ежегодно из-за бумажной волокиты бизнес тратит на ветсертификацию и связанные с ней расходы порядка 30 млрд руб.

кации – это хорошо замаскированный рэкет: изъятие под благовидным предлогом денег. Причем больше всего данная система бьет по карману представителей малого и среднего бизнеса. Именно поэтому производители, говоря о представителях ветеринарных контролирующих органов, слово «ветврач» переименовывают в «ветвраг».

Бумажные сертификаты уйдут в прошлое?

Однако не все участники рыбного рынка считают, что полная отмена ветеринарной сертификации рыбной продукции будет правильным решением. Ведь данный вид контроля необходим в том числе и для того, чтобы предприятия, изготавливающие рыбную продукцию, были уверены в том, что получают качественное, нефальсифицированное сырье. Конечно, при существующей системе ветеринарной сертификации очень сложно проследить весь путь рыбной продукции от вылова/забоя до конечного потребителя.

Тот факт, что система нуждается в реформе, уже осознали на государственном уровне, и несколько месяцев назад Минюст России зарегистрировал приказ Минсельхоза «Об утверждении правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде». Данный документ предусматривает электронную форму ветеринарных сертификатов, которая позволит проследить передвижение животных и продукции животного происхождения.

Необходимость введения электронной ветеринарной сертификации связана с тем, что ежегодно под нее подпадает около 4 млн тонн рыбной и 8 млн тонн мясной продукции. На оформление бумажных сертификатов на нее ежегодно, по оценкам экспертов, тратится почти 30 млрд руб.

Электронная сертификация будет бесплатной – предприятия, осуществляющие оборот продукции животного происхождения, по сути, освободятся от оборотного налога. Предполагается, что электронные сертификаты будут оформляться на базе Государственной информационной системы «Меркурий», оператором которой является Россельхознадзор.

Система электронной ветсертификации будет построена на основе обмена сведениями в режиме реального време-

н, ввоз поднадзорных грузов («Аргус»), регистрации лабораторных исследований («Веста»), ветеринарной сертификации («Меркурий»), регистрации юридически значимых действий («Цербер»). Логика разработчиков системы предполагает жесткую взаимосвязь между сведениями, получаемыми из всех информационных систем. Проще говоря, поднадзорная продукция зарубежного производства не может быть сертифицирована, если о ней нет сведений, оформленных при ввозе на государственную границу. Проводя регистрацию времени (даты), территории и объема произведенной (выловленной) партии сырья, регистрации всех ее дальнейших перемещений и преобразований, вплоть до прилавка магазина, не позволит попадать на легальный рынок продукции нелегального промысла и убоя.

В рамках электронной системы регистрации будет осуществляться и регистрация действий сотрудников поднадзорных органов, всех предпринятых ими шагов в рамках надзора, а равно и обжалование действий надзорных органов с автоматической подачей жалобы в центральный аппарат надзорного органа.

Система предупредит такие виды мошенничества, как подмена вида продукции, фальсификация с весом продукта с помощью излишней глазури, замена жиров животного происхождения на растительные.

По окончании переходного периода потребители смогут по всем видам продукции животного происхождения, в том числе рыбе и морепродуктам, получать достоверную информацию о дате и месте происхождения сырья, заводе-производителе, сроках годности, основных характеристиках товара.

Прозрачность от сырья до готового продукта

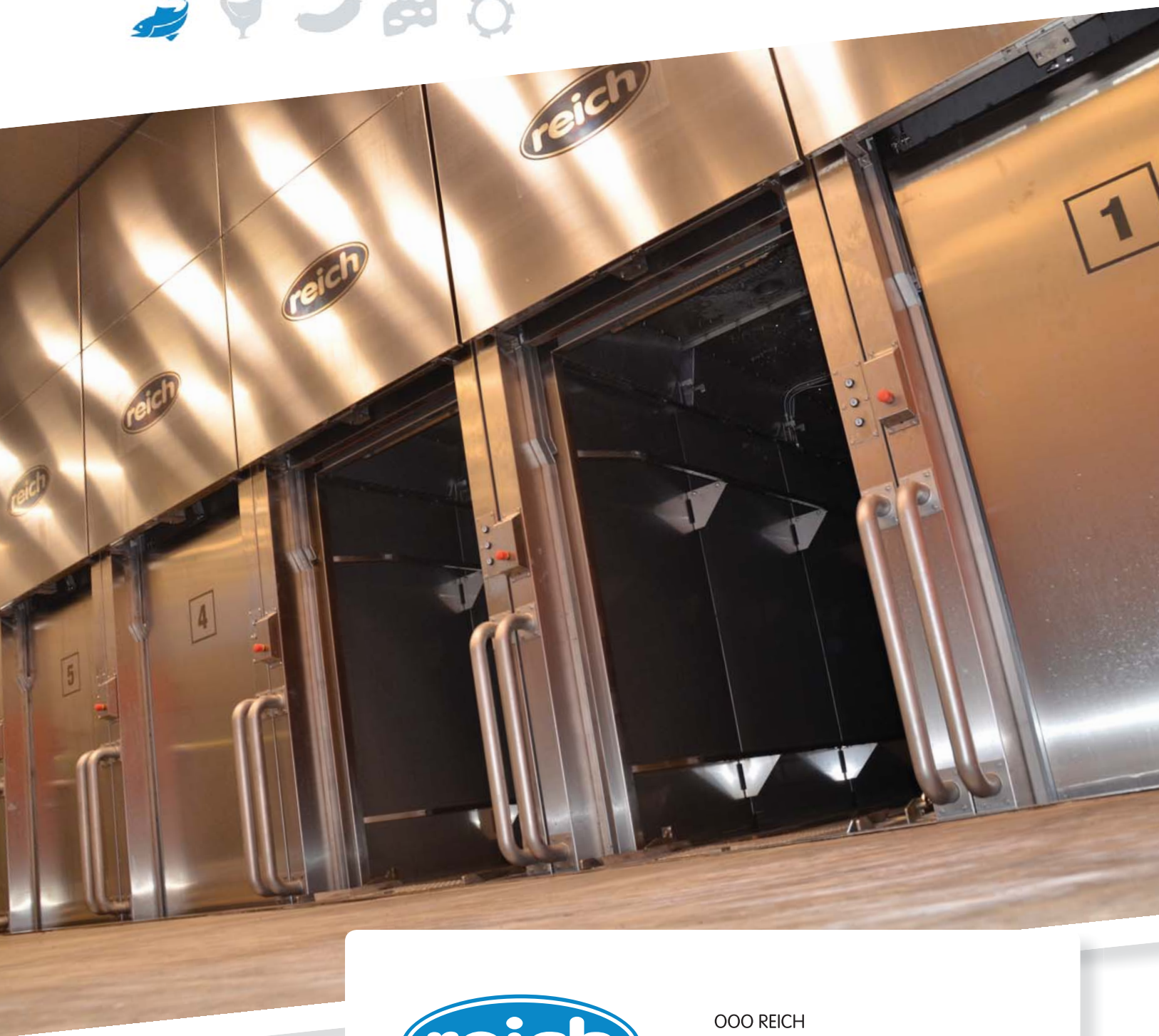
«Сегодня ветеринарная сертификация в рыбной отрасли похожа на пло-



Сергей Гудков,
исполнительный директор
Рыбного союза:

«Суть системы электронной ветсертификации не только в переводе бумажных сертификатов в электронный вид и снижении финансовой нагрузки на бизнес, но и в возможности для всех участников процесса перемещения пищевой продукции в режиме реального времени проследить всю цепочку превращения сырья в готовый продукт».

ни между многочисленными реестрами и базами данных, как органов власти, так и частных компаний. В основе нововведения лежит концепция о переходе на безбумажный документооборот, которая разработана Минэкономразвития России на основе поручений В.В. Путина, и опирается на опыт и модели информационных систем, разработанных Россельхознадзором в сфере ветеринарии: выдача разрешений на



taste the quality

ООО REICH
Санкт-Петербург
+7 812 380 42 14
vponomarenko@reich-germany.com
www.vk.com/reichsmoke
www.facebook.com/oooreich
INSTAGRAM - ООО_REICH

WWW.REICH-GERMANY.DE

доовощную базу в середине 1970-х годов в Советском Союзе, когда, кроме директора этой базы, по многочисленным накладным никто не в состоянии был определить, куда какая продукция ушла». Такой тезис высказал **исполнительный директор Рыбного союза Сергей Гудков** в ходе нашей с ним беседы о ветеринарной сертификации в рыбной отрасли.

– **Сергей, в чем основные несовершенства процесса ветеринарной сертификации в российской рыбной отрасли?**

– В первую очередь в том, что системой ветеринарных сертификатов в 83 субъектах РФ занимаются региональные госветинспекции, которые не подчиняются ни Россельхознадзору, ни главному ветврачу страны и сами устанавливают цены на свои услуги.

Существующая раздробленность уже привела ко многим проблемам, в частности к распространению эпизоотий, таких как африканская чума свиней. С электронной ветсертификацией это станет практически невозможным, потому что она позволяет проследить, где какая партия продукции была произведена. Ведь суть системы электронной ветсертификации не только в переводе бумажных сертификатов в электронный вид и снижении финансовой нагрузки на бизнес (в электронном виде ветсертификаты оформляются бесплатно), но и в возможности для всех участников процесса перемещения пищевой продукции в режиме реального времени проследить всю цепочку превращения сырья в готовый продукт.

– **Какое количество денежных средств ежегодно тратится на ветсертификацию? Насколько сократятся расходы за счет внедрения системы электронной сертификации?**

– Сегодня только на бланки высокой защиты, на которых оформляются ве-

Мнение эксперта



Герман Зверев,
президент Ассоциации добытчиков минтая:

«Сертификация не будет ни электронной, ни бесплатной»

Переход ветеринарной сертификации продукции животного происхождения на «электронные рельсы» разочаровал рыбаков Дальнего Востока – если судить по настроению их главного спикера, **президента Ассоциации добытчиков минтая (АДМ) Германа Зверева**.

«Есть все основания полагать, что в соответствии с приказом Минсельхоза от 17 июля 2014 года №281 ветеринарная сертификация не будет бесплатной и не будет электронной», – заявил Зверев 24 июля.

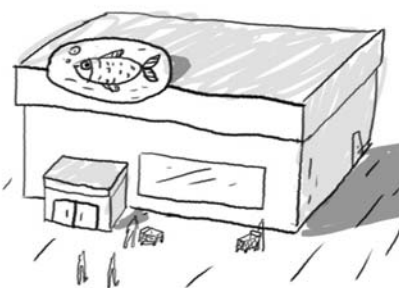
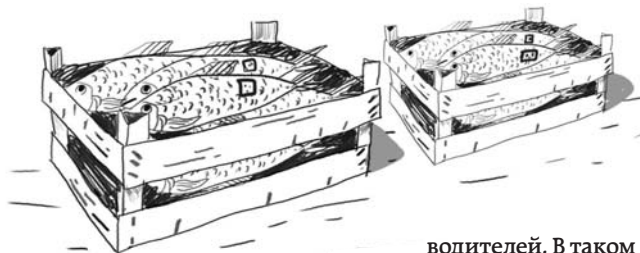
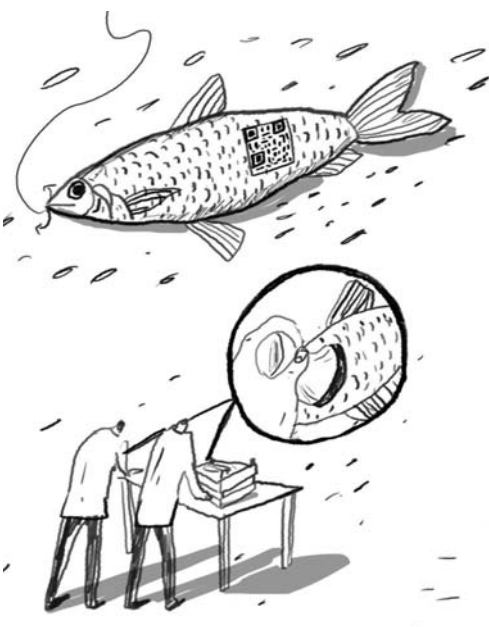
Прежде всего эксперт утверждает, что «из новой редакции приказа исчез пункт, который содержался в п. 3 прежней редакции: «Оформление и выдача ветеринарных сертификатов осуществляется на безвозмездной основе». Следовательно, все разговоры о бесплатной ветеринарной сертификации останутся пустым звуком», – подытоживает президент АДМ.

Кроме того, эксперта смутило то, что основная часть объема текста приказа Минсельхоза посвящена не электронной сертификации, а как раз правилам организации работы по оформлению вете-

ринарных сопроводительных документов: «80% текста приказа посвящены выдаче ветеринарных сопроводительных документов в бумажном виде, а об электронной сертификации речь идет всего лишь в 5% текста. Любой специалист по управлению и теории систем делает однозначный вывод: такой приказ нацелен на выдачу ветеринарных сопроводительных документов в бумажной форме, а слова об «электронной сертификации» оставлены только для прикрытия», – утверждает Зверев.

Рыбодобытчики Дальнего Востока по-прежнему предпочитают «заявляться» для получения ветеринарных сертификатов «по старинке» – на бумажных носителях. Информационные же системы остаются невостребованными, вполне возможно, из-за присущей рыбному бизнесу Дальнего Востока закрытости и стремления «вести дела» как можно более «конфиденциально». Как бы то ни было, рядом отраслевых СМИ, традиционно лояльных к АДМ, транслируется идея о полном отказе от всякой ветсертификации рыбопродукции на внутреннем рынке.

Источник: РИА PrimaMedia.



Введение электронной ветсертификации повысит эффективность ветеринарного надзора, снизит административные барьеры и повысит доступность госуслуг, а также решит вопрос обеспечения беспрепятственного доступа рыбной продукции, выловленной в безопасных промысловых районах, на внутренний российский рынок.

ветеринарные сертификаты, из бюджета тратится 2 млрд руб. в год. Услуги по заполнению бланков оцениваются примерно в 7–8 млрд руб. за год. Ежегодно из-за бумажной волокиты бизнес тратит на ветсертификацию и связанные с ней расходы порядка 30 млрд руб. Ежегодно за оформление ветеринарно-сопроводительных сертификатов предприятия рыбохозяйственного комплекса платят в сумме около 2 млрд руб.

– Нужна ли вообще отрасли ветсертификация? Можно ли без нее обойтись?

– Без ветсертификата нельзя продать ни один продукт животного происхождения, поскольку этот документ отвечает за безопасность. Правила ветсертификации были разработаны еще в советское время, когда почти все контролировалось государством. Другое дело, что в ныне существующей модели этот документ фактически утратил свою основную функцию и стал необходимой частью бизнес-процесса между ветеринарным специалистом и предпринимателем. Бесплатная электронная ветсертификация позволит не только вернуть ветсертификату его настоящее значение, но и добавит новую функцию – обеспечение отслеживания движения продукции от произведе-

ля до конечного потребителя. В ГИС «Меркурий» (Государственной информационной системе «Меркурий») нельзя оформить сертификат на продукт, возникший из воздуха – ворованный или фальсифицированный, – потому что нельзя нарушить целостность цепочки сертификата от производства сырья до реализации готовых продуктов или утилизации нерезализованных. Система полностью автоматизирована, она обладает функцией предварительного оповещения о перевозках и дает сигнал о прибытии груза, после чего ветсертификат гасится. Таким образом решается проблема с попытками недобросовестных предпринимателей повторно использовать ранее выданные ветсертификаты.

– Чем, на ваш взгляд, чревата полная отмена ветсертификации рыбной продукции?

– Во-первых, при экспортных поставках с российских поставщиков будут по-прежнему требовать экспортные ветсертификаты.

Во-вторых, отмена ветсертификации готовой продукции, с учетом соглашения о присоединении России к ВТО, даст возможность зарубежным поставщикам потребовать отмены ветсертификации готовой продукции зарубежных произ-

водителей. В таком случае продукция через границу будет беспрепятственно перемещаться с декларацией соответствия зарубежного производителя. При этом российские ветеринары будут лишены возможности требовать сертификаты на импортную продукцию, что приведет к наводнению российского рынка сырьем низкого качества, имеющего только декларацию завода производителя, но не государственную гарантию ветеринарной безопасности.

В-третьих, обращение одного и того же вида продукции отечественного промысла без сертификата и иностранного промысла, сопровождаемого сертификатом, приведет к «неразберихе» и усилению коррупционной составляющей.

Кроме того, возникнут неравные условия при перемещении продукции внутри России и между странами ТС и отгрузке в третьи страны. Отсутствие ветсертификата на обрабатываемую на территории России поднадзорную продукцию не позволит быстро оформить ветсертификат для отправки такой продукции в страны ТС, что особенно критично при трансграничной торговле. Для оформления ветсертификата на продукцию, цепь прослеживаемости которой разорвана, потребуются проведение многочисленных лабораторных исследований по всем показателям безопасности. Стоимость проведения всех исследований на партию продукции в 20 тонн ставит под угрозу ее конкурентоспособность. При этом нужно учитывать, что, как правило, торговля рыбной продукцией со странами ТС идет мелкими партиями, и для каждой партии нужно оформлять ветсертификат.

Стоит также отметить, что готовая продукция может являться источником болезней, общих для человека и животных. Чтобы не допустить их распространения, необходимо ограничить реализацию небезопасной продукции, а также отзывать ее из товаропроводящей цепи, что невозможно без ветконтроля.

Введение электронной ветсертификации ограждает переработчиков от приобретения фальсифицированного и несоответствующего сырья, из которого просто нельзя выпустить продукцию того качества и безопасности, какую они хотели бы.

И наконец, в мировой практике ветспециалисты осуществляют контроль по всей пищевой цепи, так как части пищевой продукции животного происхождения являются пищей для других животных, которые впоследствии станут источником сырья для последующей пищевой цепи и потенциальными переносчиками болезней, общих для человека и животных.

– Насколько электронная ветсертификация будет выгодна всем участникам рыбного рынка? В чем будет состоять выгода каждой из сторон?

– Введение электронной ветсертификации повысит эффективность ветеринарного надзора, снизит административные барьеры и повысит доступность госуслуг, а также решит вопрос обеспечения беспрепятственного доступа рыбной продукции, выловленной в безопасных промысловых районах, на внутренний российский рынок.

Ее преимущества для потребителя – обеспечение прослеживаемости продукции животного происхождения в режиме реального времени, что сильно ударит по интересам производителей нелегальной, фальсифицированной и контрафактной продукции, диапазон которых достаточно широк (от рыбаков, занимающихся нелегальным промыслом, до владельцев подпольных пищевых производств, у которых сразу же появятся проблемы с реализацией). Тем самым она поможет избежать скандалов с подменной продукцией, фальсификацией и контрафактом.

Государству электронная сертификация позволит сэкономить средства. Сегодня ветеринарный контроль вроде бы есть, но он малоэффективен, поскольку большая часть из 32 тыс. ветеринарных специалистов, задействованных в этом процессе, занимается не ветеринарным контролем, а переписыванием сведений из ветсвидетельства в ветсвидетельство. При этом только

Мнение эксперта



Сергей Кузнецов,
генеральный директор ООО «Петр Сомов»:

«Должна быть мотивация работать на совесть»

«В плане ответственности производителя за качество рыбной продукции мне кажется оптимальным европейский подход. Во многих европейских странах участникам рыбного рынка достаточно только лишь аттестовать производство в управлении ветеринарии на род деятельности и получить ветеринарное удостоверение на три года для своего предприятия.

Однако производители и торговые предприятия к вопросу качества подходят крайне не ответственно, так как любой покупатель, как-либо пострадавший от потребления недоброкачественной продукции, может подать гражданский потребительский иск в суд на производителя или

магазин и получить серьезную компенсацию. Поэтому европейские предприниматели, чтобы обезопасить себя и свое предприятие, приобретают страховку на значительную сумму.

Страховые компании, в свою очередь, перед тем, как эту страховку выдать, тщательно проверяют санитарно-гигиенические условия предприятия, и в случае, если они не идеальны, предписывают производителям, какие недостатки необходимо устранить, прежде чем получить страховку.

В итоге все участники бизнеса, которые желают получать прибыль, работают на совесть, а функции представителей ветеринарных органов становятся избыточными».

На сегодняшний день основной движущей силой в формировании и изменении норм в отношении качества рыбы и ее безопасности стали требования основных импортеров (Европейского союза, США и Японии).

в 10% случаев требуется полноценная экспертиза, а в 90% это просто оформление дробления партий продукции на более мелкие части для их перемещения. Таким образом, с введением электронной ветсертификации можно сократить госрасходы на содержание чиновничьего аппарата.

Преимущества данной системы контроля для рыбаков — это прежде всего экономия времени на упрощении и уменьшении документооборота. Так, с середины 2012 года благодаря внедрению электронной ветсертификации рыбаки получили возможность делать заявки на ветеринарное оформление уловов водных биоресурсов в электронном виде. Причем, неоднократно подчеркивалось Россельхознадзором, для получения ветеринарного сертификата достаточно отправить электронную заявку, доносить документы на бумажном носителе не требуется. 20 января 2014 года между Росрыболовством и Россельхознадзором были подписаны протоколы по составу и условиям предоставления данных из информационных систем Россельхознадзора и Росрыболовства. Благодаря налаженному обмену информацией между двумя ведомствами для участников экономической деятельности, занимающихся поставками уловов водных биоресурсов как на российский берег, так и на экспорт, с 1 февраля 2014 года отпала необходимость в приложении к заявкам на оформление ветеринарно-проводительных документов, подаваемых в территориальные управления Россельхознадзора, судовых точных донесений.

Что касается переработчиков, то введение электронной ветсертификации ограждает их от приобретения фальсифицированного и несоответствующего сырья, из которого просто нельзя выпустить продукцию того качества и безопасности, какую они хотели бы.

Им не нужно будет платить за оформление ветсертификатов, кроме того, электронная ветсертификация позволяет сократить простой транспорта с грузом продукции, оптимизировать логистический процесс, что позволит снизить затраты на ведение бизнеса.

Наконец, торговые сети тоже не останутся внакладе — вся переработанная продукция будет оформляться безвозмездно, и усилится контроль над ее безопасностью и качеством. Таким образом, торговые сети смогут предложить потребителям заведомо безопас-

опасности рыбопродукции, условиях хранения, упаковки, маркировки по сравнению с требованиями российских стандартов на рыбную продукцию.

Приходится признать, что на сегодняшний день основной движущей силой в формировании и изменении норм в отношении качества рыбы и ее безопасности стали требования основных импортеров (Европейского союза, США и Японии). Так, требования ведущих импортирующих стран предусматривают:

- обязательное наличие на предприятиях-экспортерах системы качества и безопасности производимой рыбной продукции, основанной на принципах HACCP;
- отслеживаемость и маркировку продукции.

В дополнение к обязательным требованиям существует ряд добровольных сертификационных схем, которые призваны способствовать продвижению товаров на мировом рынке, повышая их конкурентоспособность.

В Евросоюзе безопасность рыбной продукции контролирует единая служба, которая в числе прочего занимается проверкой безопасности и кормов, и сырья, и готовой пищевой продукции.

Отметим, что любая продукция, в том числе водно-биологические ресурсы, не будет подлежать выпуску в свободное обращение на территории упомянутых стран без надлежащим образом оформленного ветеринарного сертификата.

Но даже такая, казалось бы, стройная система контроля и безопасности качества пищевой продукции не ограждает от эксцессов, что и подтвердил разразившийся в прошлом году международный скандал с подменой дорогих видов рыбы более дешевыми. Речь идет об отчете Международной организации по охране океана Осеана, согласно которому в Германии в роз-



Сергей Гудков,
исполнительный директор
Рыбного союза:

«В мировой практике ветспециалисты осуществляют контроль по всей пищевой цепи, так как части пищевой продукции животного происхождения являются пищей для других животных, которые впоследствии станут источником сырья для последующей пищевой цепи и потенциальными переносчиками болезней».

ную и качественную продукцию по более низким ценам, чем сейчас.

— Расскажите подробнее про зарубежный опыт относительно ветсертификации уловов. Путь иностранных государств приемлем для России?

— Анализ отечественного и международного законодательства, национальных стандартов других стран, а также технических спецификаций зарубежных производителей выявил различия в перечне показателей качества и без-



В Евросоюзе безопасность рыбной продукции контролирует единая служба, которая в числе прочего занимается проверкой безопасности и кормов, и сырья, и готовой пищевой продукции.

Сложившаяся же в настоящее время в России ситуация усугубляется тем, что государство регулирует только вопросы безопасности продовольственных товаров, в то время как вопросы качества продуктов целиком и полностью находятся на совести производителей.

нице было выявлено 30% рыбной продукции, содержимое которой не соответствовало заявленному на этикетках, в США – 40%.

Относительно того, приемлем ли для России зарубежный опыт, отмечу, что системы прослеживаемости в западных странах в большей степени связаны с добровольным характером такой деятельности, когда участники рынка выкладывают информацию о перемещении продукции в специализированной программе в Интернете. Это очень важно на тех рынках, где уже сложился социальный характер взаимодействия между поставщиком и потребителем. Но у нас этот процесс еще только зарождается. Поэтому такой способ продвижения товара на российском рынке пока не актуален, хотя скоро внедряться это будет повсеместно.

Сложившаяся же в настоящее время в России ситуация усугубляется тем, что государство регулирует только вопросы безопасности продовольственных товаров, в то время как вопросы качества продуктов целиком и полностью находятся на совести производителей. При этом в стране фактически девальвированы критерии качества реализуемой продукции. В результате многие компании идут по пути минимизации производственных затрат в ущерб качеству, а иногда и безопасности выпускаемого товара. Сегодня индустрия фальсификации работает промышленным способом, из-за чего самостоятельно выявить обман потребителю не под силу, а органы Роспотребнадзора, очевидно, не справляются с этой задачей.

– На какой стадии в данный момент находится разработка системы электронной сертификации водных биоресурсов (ВБР)?

– В марте-апреле 2014 года по поручению министра сельского хозяйства РФ Н.В. Федорова Рыбный союз совместно с Россельхознадзором осуществил

Мнение эксперта



Василий Никитин,
генеральный директор
Союза рыбопромышленников Севера:

«Требования по усилению ветеринарного контроля за рыбопродукцией считаем избыточными»

«Мы согласны с тем, что рыбопродукция, поставляемая на российский рынок, должна сопровождаться подтверждающими документами в электронном виде с целью исключения попадания на рынок рыбы, выловленной браконьерами, или импортного происхождения, которую выдают за российскую. Это может быть база данных, создаваемая на основании разрешений на промысел, подтверждающих легальность вылова, данных мониторинга промысловых районов в части качества продукции, создаваемая территориальными управлениями Росрыболовства. В любом случае, эта услуга должна быть государственной и бесплатной.

Ведение базы данных о поставках рыбопродукции на российский рынок должно сопровождаться мониторингом качественного состояния биоресурсов в основных районах промысла, куда выдаются разрешения на ведение лова. Мониторинг в настоящее время

по заказу государства проводит Росрыболовство силами своих отраслевых институтов, в частности ПИНРО (Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии).

Если же говорить о призывах некоторых экспертов к активизации ветеринарного контроля за рыбопродукцией, в том числе и морского промысла, то считаем их необоснованными. Так, на основании данных ПИНРО, исследования на наличие потенциально опасных для человека живых паразитов при производстве рыбопродукции являются излишними. При термической обработке, в том числе заморозке сырья, происходит его полное обеззараживание, даже если в живой рыбе паразиты присутствовали.

Поэтому можно обоснованно заявить, что в продукции из морской рыбы общих болезней для человека и рыбы не существует».



Электронная ветсертификация обеспечивает прослеживаемость в режиме реального времени. Очевидно, что ее внедрение сильно ударит по интересам недобросовестных производителей.

Полный отказ от бумажных ветсертификатов и переход на работу исключительно в системе электронной ветеринарной сертификации предусматривается с 15 февраля 2017 года.

пилотный проект по внедрению электронной ветсертификации на предприятиях рыбохозяйственного комплекса. Целью эксперимента было проверить, как работает система электронной ветсертификации в рамках взаимодействия ветеринарных служб различных субъектов Российской Федерации.

кат был погашен через Интернет. Эксперимент доказал работоспособность новой системы контроля, в рамках которой реальный контролер магазина получает сведения о том, где и когда конкретная партия рыбной продукции была выловлена и переработана, какой у нее срок годности. Эту же информа-

сертификации идет не такими быстрыми темпами, как хотелось бы. Есть у нее и противники – это мощное региональное ветеринарное лобби, которое ожидает потеря денежных средств, взимаемых за ветсертификаты. Учитывая, что электронная ветсертификация обеспечивает прослеживаемость в режиме реального времени, очевидно, что ее внедрение сильно ударит по интересам недобросовестных производителей.

Существуют и чисто бюрократические проволочки. В частности, приказ Минсельхоза России от 14.04.2014 года №127 «Об утверждении правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде» по формальным основаниям не был зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации. Но стоит отметить, что последнее поручение Президента РФ В.В. Путина по ускорению внедрения электронной ветсертификации было дано совсем недавно, 18 июня 2014 года на совещании по вопросам развития сельского хозяйства. Глава государства поручил внести в протокол совещания пункт о необходимости наделения Минсельхоза России всеми необходимыми полномочиями для внедрения этой системы и привлечь к выполнению этой задачи депутатов Госдумы. Таким образом, после решения вопроса с регистрацией приказа оформление ветеринарных сопроводительных документов будет проводиться безвозмездно, а хозяйствующие субъекты получают право по своему желанию перейти на электронный порядок их оформления. Полный отказ от бумажных ветсертификатов и переход на работу исключительно в системе электронной ветеринарной сертификации предусматривается с 15 февраля 2017 года. ²⁶

Системы прослеживаемости в западных странах в большей степени связаны с добровольным характером такой деятельности, когда участники рынка выкладывают информацию о перемещении продукции в специализированной программе в Интернете.

Первая партия рыбы, полцентнера трески, по электронным ветеринарным сертификатам, которые погашались онлайн в разработанной Россельхознадзором Государственной информационной системе «Меркурий», прошла от рыбодобывающих судов в Мурманске до розничного магазина в Москве. Рыба была выловлена в марте в Баренцевом море, затем треску доставили на береговой завод и после переработки в виде филе привезли на морозильный склад в Мурманске. Переработанная продукция была перевезена на автомобиле из Мурманской области через территорию Карелии, Ленинградской, Новгородской, Тверской и Московской областей и прибыла на морозильный склад компании «Меридиан» в Москве для дальнейшей реализации. На каждом этапе перемещения продукции специалисты ветслужб Мурманской области и Москвы оформляли соответствующие транзакции в ГИС «Меркурий». 25 апреля продукция поступила в розничный магазин в Москве, где электронный ветсертифи-

цию впоследствии будут наносить производители на упаковку, и любой потребитель с помощью доступа в Интернет и смартфона, способного сканировать штрихкод, сможет убедиться в качестве товара в рамках государственной информационной системы. В итоге все это простимулирует потребительский спрос на более качественную продукцию, решит вопрос с подменой более дорогой рыбы дешевой и с недостоверными сведениями о сроках хранения товара (торговые сети больше не смогут искусственно «продлевать жизнь» рыбной продукции).

В июле 2014 года в продолжение пилотного проекта предусмотрено оформление в электронном виде документов, необходимых для осуществления экспорта рыбной продукции.

– Что мешает уже сейчас полноценно работать по системе электронной ветсертификации?

– К сожалению, полномасштабное внедрение системы электронной вет-

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

803 УЧАСТНИКА, 36 СТРАН, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

6—10
октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

6-я международная выставка-салон
«Комплекующие, агрегаты
и материалы для пищепрома»



Реклама

* Лучшая выставка России 2011–2012 гг. по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты» во всех номинациях. Рейтинг составлен ТПП РФ и РСВЯ. Все выставки – участники рейтинга прошли независимый аудит статистических показателей в соответствии с международными правилами

Организатор:



При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



12+



Гость 1

Сергей Кузнецов,
генеральный директор
компании «Петр СомовЪ»:

«Петр СомовЪ» – предприятие, изготавливающее готовую продукцию из клариевого сома, который выращивается самими владельцами компании в Ленинградской области».



Гость:
Сергей Кузнецов,
генеральный директор
компании «Петр СомовЪ»



Гость:
Антон Искандаров,
генеральный директор рыбной
эколавки «Свои люди»



От редакции:
Елена Максимова

Малый бизнес в глоб

Ни для кого не секрет, что рыбные прилавки большинства наших магазинов заполнены импортной рыбой или же продукцией, изготовленной на основе импортного сырья. И вполне понятно, когда крупные производители рыбной продукции ставят себе такие масштабные задачи, как способствование импортозамещению. А вот когда такие задачи ставят перед собой небольшие игроки рыбного рынка – это одновременно удивляет

1. С самого начала



— Когда начинаешь новое дело, нужны три вещи: новая идея, которая захватила тебя полностью и в которую ты поверил, денежные средства, которые помогут тебе реализовать свою мечту, и надежные партнеры-друзья, готовые пройти с тобой вместе огонь, воду и медные трубы.

Мы – четверо приятелей (Анатолий Воронцов, Рима Петрова, Петер Веллер и я) – решили подарить России удивительную рыбу – клариевого сома – и абсолютно новую технологию ее выращивания в установке замкнутого водоснабжения. Этот опыт был лишь у голландцев и немцев, а у нас были хорошие связи с этими странами.

С самого начала было ясно, что больших денег у нас нет и в ближайшее время ждать их неоткуда, и мы постарались минимизировать расходы, выполняя всю работу своими силами. Каждый из друзей-акционеров взялся за то, что у него лучше всего получалось. Петер Веллер – бывший немецкий полицейский, у которого родители занимались рыбоводством, – имел выходы на специалистов по выращиванию клариевого сома; Анатолий Воронцов – историк и филолог – вел переговоры с западными фирмами и переводил нужную информацию, Рима Петрова предоставила нам свою землю – старое овощехранилище – и взяла на себя все труды по получению разрешений на подводку света, газа и воды, я занимался продажами и разработкой рецептур.



— Мы с партнером занимались рыбным промыслом на Сахалине. Привозили оттуда рыбу и икру, угощали друзей и знакомых. Со временем стало появляться все больше желающих приобрести у нас икру, и мы решили открыть интернет-магазин, чтобы ее продавать. Потом дополнили ассортимент неркой и другими ценными видами рыбы. Сначала в успехе сомневались, покупали у рыбаков маленькие партии на свои деньги, потом взяли кредиты, открыли небольшие магазины в Москве и Санкт-Петербурге. Затем у нас появился еще один партнер, который тоже вложил деньги в наш проект.

Мы открыли небольшие магазины по продаже рыбной продукции в Санкт-Петербурге и Москве, чтобы те покупатели, которые еще не привыкли заказывать продукты онлайн, могли приобретать рыбу традиционным для себя способом.



Мы – четверо приятелей – решили подарить России удивительную рыбу – клариевого сома – и абсолютно новую технологию ее выращивания в установке замкнутого водоснабжения.



От редакции:
Павел Хан



От редакции:
Александра Иванова



От редакции:
Иван Замозжный



Гость 2

Антон Искандыров,
генеральный директор
рыбной эколавки

«Свои люди»:

«Свои люди» – это интернет-магазин, продающий рыбную экопродукцию, а также магазин розничной торговли и кафе, в котором изготавливаются суши из рыбы дикого вылова.

альном масштабе

и восхищает. В этом номере журнала мы представляем новую рубрику – «Разговор». Для первого разговора мы пригласили в редакцию предпринимателей **Сергея Кузнецова** и **Антон Искандырова**. Наши гости расскажут о специфике малого бизнеса в разрезе рыбной отрасли, поделятся своим видением тенденций рынка и планами на будущее. И откроют секрет своего успеха.

2. Уникальность и сложности



— «Клариевый (африканский) сом – продукт для нашего рынка достаточно новый. Поначалу потребители, привыкшие к дешевому астраханскому сому, не понимали, почему они должны платить больше за сома африканского. Однако когда пробовали нашу рыбу, меняли свое мнение о ней.

Дело в том, что клариевый сом – уникальная рыба. На изготовление фарша из клариуса уходит два часа, при этом на выходе получается высокобелковый продукт с 90%-ным содержанием мяса. Вкус конечной продукции из клариевого сома во многом зависит от ингредиентов, которые добавляются в мясо в процессе переработки. Например, нашим потребителям очень нравятся полуфабрикаты, в которые мы добавляем бараний курдюк или свиное сало: рыба сразу приобретает вкус баранины или свинины соответственно. При этом себестоимость филе клариевого сома ниже, чем вырезки свинины. Именно поэтому немцы, которые имеют значительный опыт выращивания данной рыбы и производства продукции из нее, называют ее свиной будущего.

Наш сом уникален еще и тем, что отходы его переработки являются кладом селена и кальция. Также они обладают хорошей желеобразующей способностью, поэтому мы изготавливаем из них желатин, который добавляем в колбасные изделия из нашей рыбы.



— «Честно говоря, рыба – продукт тяжелый для реализации, потому что у нас в России едят в основном мясо и мясные полуфабрикаты, рыбу же в лучшем случае потребляют раз в неделю. Поэтому мы решили искать альтернативные пути реализации рыбной продукции, помимо продаж через интернет-магазин и розничные лавки.

Изучив рынок, мы поняли, что наши соотечественники очень любят суши, и решили открыть суши-кафе. Принципиальное отличие нашего заведения от конкурентов в том, что мы делаем суши из российской рыбы: лосося, традиционного для большинства видов суши, мы заменили на нерку.

Сейчас формат наших заведений – магазин-кафе. Причем кафе работает по принципу открытой кухни: через стекло посетители видят, из чего готовятся наши блюда. Для суши из краба мы берем натурального краба, а не сурими, и разделяем его на глазах посетителей. Самое интересное, что работу наших поваров гости кафе снимают на телефоны и выкладывают в социальные сети. Это тоже помогает нам расширять круг клиентов.



Принципиальное отличие нашего заведения от конкурентов в том, что мы делаем суши из российской рыбы: лосося, традиционного для большинства видов суши, мы заменили на нерку.



Клариевый сом – свинина будущего!



В целом же конкурентам мы будем только рады. Если они появятся, мы даже будем готовы им помочь разобраться во всех тонкостях выращивания клариуса



3. Конкуренция



— На Северо-Западе России у нас конкурентов нет. Однако в Краснодаре клариевого сома выращивают, причем в открытых водоемах, так как климат позволяет. Рыбоводческие хозяйства там работают шесть-семь месяцев и снимают из садков рыбу один раз в год по окончании сезона. У нас же непрерывный цикл разведения, поэтому мы получаем готовую продукцию два раза в год. В целом продукция краснодарских рыбоводов дешевле нашей. Рыбу там кормят не комбикормом, а натуральной рыбой, которая стоит практически в 10 раз дешевле, чем комбикорма, которые используем мы. При этом в Краснодарском регионе очень хорошие субсидии на корм. Однако вкус и качество нашей рыбы другие: клариевый сом, выращенный нами, не имеет резкого рыбного запаха ввиду того, что мы используем качественный по составу комбикорм, а не живую рыбу для корма. Поэтому краснодарских коллег мы не считаем конкурентами.

В целом же конкурентам мы будем только рады. Если они появятся, мы даже будем готовы им помочь разобраться во всех тонкостях выращивания клариуса и будем покупать у них рыбу для изготовления конечной продукции.



— До того как мы открыли собственное кафе, мы планировали поставлять нашу рыбу в суши-рестораны. Но нам отказывали. Повара привыкли работать с норвежским лососем из-за простоты обработки и нарезки, и с нашей рыбой у них возникали сложности. Однако когда мы открыли свой ресторан и отработали технологию приготовления суши из натуральной рыбы, то даже обрадовались, что у нас не получилось сотрудничества по сырью с другими заведениями.

По части продажи рыбы естественного вылова у нас тоже нет конкурентов. На рынке периодически появляются компании, которые пытаются нам подражать, но в итоге они начинают пополнять свой ассортимент и мясом, и молочными продуктами и превращаются просто в экомгазины. Мы же полностью сосредоточены на продажах рыбы.

4. О дистрибьюторах



— Мы имеем несколько каналов реализации. Часть продукции поставляем в рестораны и клиентам, которые появляются у нас после дегустаций на различных выставках, а также работаем с сетями. С ритейлом мы сотрудничаем через дистрибьютора – компанию «София». Эта фирма занимается поставками качественной рыбы и рыбной продукции в магазины. С «Софией» у нас сложились хорошие партнерские отношения: компания нам своевременно перечисляет деньги.

Если бы мы пошли в сети напрямую, уверен, это было бы менее выгодно для нас: возникли бы сложности с логистикой из-за того, что мы не можем обеспечить большие объемы поставок.



— «На мой взгляд, небольшим компаниям, в частности рыбодобывающим, невозможно выжить без дистрибьюторов. Пусть они покупают у рыбака продукцию и по более низкой цене, чем магазины, рестораны или конечные потребители, но они готовы платить за нее сразу. К тому же, работая с дистрибьютором, производителю или рыбаку не нужно думать о логистике, о том, как вести переговоры с закупщиками сетей.

Каждый должен заниматься тем, что у него получается лучше: рыбак – добывать рыбу, производитель – изготавливать качественный продукт, продавец – реализовывать продукцию.

5. Франшиза



— А вот я побаиваюсь работы по франшизе. Мне важно контролировать технологический процесс лично, только тогда я буду уверен в качестве своей продукции.



— Мы хотим, чтобы во всех регионах России люди имели возможность приобретать качественную рыбу. И я уверен, что в регионах рыба естественного вылова будет пользоваться даже более высоким спросом, чем в Москве и Санкт-Петербурге. Ведь если в мегаполисах в сетевых магазинах выбор рыбы достаточно неплохой, то в регионах в продаже рыбы очень мало. Поэтому мы уже сейчас ведем переговоры с предпринимателями из Челябинска, которые будут приобретать у нас франшизу.



— Действительно, договоры франшизы стоит заключать только с теми людьми, которые проявляют искренний интерес к бизнесу, в противном случае репутация компании может пострадать.



Мы уже сейчас ведем переговоры с предпринимателями из Челябинска, которые будут приобретать у нас франшизу.

6. Планы



— Планируем постепенно, ориентируясь на потребности рынка, увеличивать объем выращивания рыбы и производства продукции. Также думаем о строительстве собственного комбикормового завода – для нужд нашего рыбоводческого хозяйства. Все это в итоге поможет нам снизить себестоимость продукции, и мы сможем продавать ее по более выгодной для потребителя цене.



— В ближайшем будущем мы планируем в каждом микрорайоне Санкт-Петербурга открыть по два-три магазинчика. Это, как показала практика, очень удобный формат для рыбной эколавки: люди могут попробовать нашу продукцию и приобрести ее.



7. Популяризация



— Чтобы потребление рыбы росло, необходимо заниматься популяризацией данного продукта. В первую очередь стоит проводить рыбные фестивали, как в Финляндии или в Нидерландах. Сейчас в Санкт-Петербурге раз в год проводится День корюшки. Хотелось бы, чтобы были организованы праздники, посвященные и другим видам рыб в сезон вылова, – так разная рыба может быть представлена в разное время года. Причем проводить эти фестивали стоит в масштабах области.



— Сегодня, к сожалению, качество и ассортимент рыбной продукции, представленной в большинстве супермаркетов, оставляет желать лучшего. А для того чтобы российские потребители полюбили рыбу, в сетевых магазинах надо продавать качественную вкусную рыбу и изделия из нее. Ведь если покупатель будет заходить в магазин и видеть широкий ассортимент свежей рыбы, филе, стейков, он захочет ее покупать.



Подготовили: **Александра Именохоева,**
Алексей Сараев

Рыбная продукция, которую можно покупать!

В конце августа в Санкт-Петербурге в рамках Международной выставки «Агрорусь» состоялось подведение итогов общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!», который третий год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В конкурсе приняли участие изготовители продовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Цель смотра – выявить на полках магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом и которые можно покупать без всякого риска.

С каждым годом количество участников конкурса «Можно покупать!» растет. Если в 2012-м в нем приняли участие 9 компаний, то в 2013-м – уже 13, а в этом году заявки подали 18 организаций. Причем в конкурсе соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок.

Конкурс состоял из двух этапов: лабораторные исследования образцов по физико-химическим показателям и оценка их маркировки, а также дегустационная оценка ведущими экспертами по качеству Санкт-Петербурга.

Несмотря на то, что организатор конкурса – Общественная организация потребителей, оценку качества товаров участники проводили специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения



Цель смотра – выявить на полках магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом и которые можно покупать без всякого риска.

региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ВНИИ жиров, ОАО «Гипрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Институт холода и биотехнологий НИУ ИТМО.

Заявки на участие в конкурсе «Можно покупать!» в этом году подали изготовители из пяти регионов России: Санкт-Петербурга, Ленинградской области, Москвы, Великого Новгорода, Тверской области. Всего было выдвинуто 30 образцов продовольственных товаров в семи номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы», «Замороженные полуфабрикаты», «Соления», «Кондитерская продукция».

Победителями в номинации «Рыбная продукция» стали компании «Асто» и «Балтийский берег».

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «Можно покупать!», причем на бесплатной основе. Однако, согласно положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать общественному контролю качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом Общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «Можно покупать!». Если в ходе контроля будут выявлены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

После подведения итогов конкурса и награждения участников мы пообщались с **председателем наблюдательного совета конкурса и руководителем общественного контроля Всеволодом Вишневецким.**

– Что в целом можно сказать о качестве продукции, представленной на конкурс?

– Оценку давали независимые эксперты, и в целом их отзывы были положительными. Однако это лишь небольшой процент того, что продается на прилавках Санкт-Петербурга.

В целом приятно, что у нас есть производители, которые честны пе-



Всеволод Вишневецкий,
председатель
наблюдательного совета
конкурса и руководитель
общественного контроля:

«Сегодня, когда наш рынок переполнен фальсифицированной продукцией, добросовестным предпринимателям становится все сложнее заработать доверие потребителей, знак качества «Можно покупать!» помогает им в этом».

ред потребителями и у которых заявленный на этикетке состав полностью соответствует тому, что находится внутри упаковки.

– С тех пор как вы начали проводить конкурс, заметили ли вы какие-либо изменения в плане качества?

– С каждым годом к нашему конкурсу проявляют интерес все больше производителей продуктов питания, а значит, что все большее число производителей уверены в качестве своих товаров.

– Как влияет на продажи маркировка «Можно покупать!», кото-

рую получают возможность наносить на свои товары победители конкурса?

– На мой взгляд, сегодня, когда наш рынок переполнен фальсифицированной продукцией, добросовестным предпринимателям становится все сложнее заработать доверие потребителей, знак качества «Можно покупать!» помогает им в этом.

– Были ли участники, которые вас разочаровали?

– Были! Мы забраковали несколько предоставленных производителями образцов ввиду того, что они были фальсифицированы.

– А чем вас порадовали производители рыбной продукции?

– Рыбопереработчики сегодня активно используют современные упаковочные технологии для того, чтобы максимально продлить жизнь своим товарам. В частности, один из наших участников представил на конкурс салаку горячего копчения в лотке под вакуумом, запечатанном пленкой. Рыбные ломтики от компании «Асто» тоже были в вакуумной упаковке на подложке. Данный вид упаковки позволяет производителям использовать минимальное количество консервантов или не использовать их вовсе и дает возможность потребителям получать натуральную продукцию. **РС**

Вьетнамский экспорт морепродуктов в Россию

Недавно Россия ввела запрет на поставки некоторых продуктов из США, ЕС и ряда других стран, и теперь вьетнамские поставщики морепродуктов могут воспользоваться новыми возможностями на российском рынке. Тем не менее количество вьетнамских экспортеров, которым разрешено экспортировать морепродукты в Россию, крайне мало – их всего семь, и этого явно не достаточно.



Служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору России сняла ограничения на поставку морепродуктов в Россию и страны Таможенного союза для семи вьетнамских экспортеров морепродуктов.

«Это действительно хороший знак, потому что Россия уже давно является одним из ключевых рынков в Европе для вьетнамских поставщиков морепродуктов», – сказал **Чыонг Динь Хоу, генеральный секретарь Вьетнамской ассоциации экспортеров и производителей морепродуктов (VASEP).**

Вьетнамские морепродукты, такие как рыба, вяленая рыба, сурими, креветки, ежегодно импортируются в Россию на сумму около \$100 млн долл.

Почти восемь месяцев ограничений экспорта в Россию стали для Вьетнама настоящим испытанием. Но поскольку недавно Россия ввела запрет на импорт продукции из США, ЕС и ряда других стран, это, как ожидается, создаст больше возможностей для вьетнамских поставщиков морепродуктов.

fishretail.ru

Барабулька возвращается

Российские потребители смогут разнообразить рыбный стол. Вместо рыбы и рыбопродуктов из стран, продукция которых попала под запрет, ожидаются поставки из других стран.

Напомним, что под запрет попали норвежская семга и форель, испанские, французские устрицы, лобстеры и греческие дорадо и сибас. По данным Минсельхоза, импорт рыбы из «за-

прещенных» стран составляет 457,2 тыс. тонн, или 13,3% внутреннего потребления.

«Есть также вероятность замещения норвежского лосося замороженной продукцией с ферм Чили. Но замещение будет происходить постепенно. Еще одна проблема, с которой мы столкнемся на переходном периоде, – замещение импортного филе сельди. Быстро это не произойдет, так как у нас пока нет мощностей по филетированию на Дальнем Востоке, откуда поставляется сельдь, – считает **председатель Рыбного союза Юрий Алашеев.** – Проблемы могут возникнуть и с североатлантической креветкой, которая поставляется из Канады и Гренландии. Несмотря на то, что Гренландия не входит в ЕС, поставки из этой страны пока приостановлены. Могут также возникнуть сложности у производителей крабовых палочек – им придется замещать американское сырье».



«Быстро растет интерес отечественных торговых сетей к качественной российской рыбной продукции, – пояснил **глава Росрыболовства Илья Шестаков.** – Полагаю, что импортозамещение большинства видов продукции может произойти достаточно оперативно. Впрочем, некоторые экзотические виды продуктов пропадут, но, к примеру, рестораны могут переориентироваться на такие виды деликатесного сегмента, как, в частности, угольная рыба, крымские камбала и барабулька».



Росрыболовство прогнозирует лососевый улов в 320 тыс. тонн. Ожидаются крупные объемы поставок красной рыбы из Чили; будут приниматься меры по частичному субсидированию поставок этой рыбы с Дальнего Востока РФ в основные потребительские центры нашей страны. Это, в целом, сможет восполнить выпадающий импорт.

Российская газета

Вылов красной рыбы в России в 2014 году будет на 35% ниже прошлогоднего

Причина снижения рыбодобычи – в несоответствии прогнозов реальному подходу горбуши к берегам Камчатки.



В Дальневосточном рыбохозяйственном бассейне выловлено более 211 тыс. тонн тихоокеанского лосося, что на 110 тыс. тонн меньше улова за аналогичный период 2012 года (итоги путины сравнивают по двум годам, четным и нечетным). В Магаданской области выловлено всего 1,2 тыс. тонн лосося, что на 500 тонн меньше, чем в 2012 году. В Приморском крае вылов составляет 1,3 тыс. тонн (на 300 тонн меньше).

По мнению экспертов рынка, с учетом общих тенденций уменьшения улова, вряд ли рыбаки согласятся работать на внутреннем рынке в полном объеме.

Росрыболовство поручило организовать работу с рыбаками, которые готовы без посредников поставлять тихоокеанского лосося в центральные регионы страны. Однако у рыбодобывающих компаний есть свои обязательства перед инвесторами, кредиторами и покупателями. При этом чиновники управления не могут принудить компании продавать рыбу на внутреннем рынке.

Напомним, что в результате введения Правительством РФ запрета на поставку красной рыбы из Норвегии (для этой страны Россия была третьим по важности покупателем с объемами около 200 тыс. тонн рыбы в год) с рынка может уйти сегмент охлажденной красной рыбы, так как норвежская доля в нем – до 90%. По мнению **исполнительного директора Ассоциации производителей и торговых предприятий рыбного рынка (АППР) Алексея Аронова,** возникнут проблемы в рыбопереработке на Северо-Западе РФ, где отрасль работает в основном на норвежском сырье. Отечественных мощностей для заполнения вакуума не хватит – в аквакультуре РФ выращивается, например, 20–25 тыс. тонн лосося в год, что многократно меньше в сравнении с Норвегией и с поставками оттуда лососевой продукции. По дан-

ным отраслевыми экспертами, доля красной рыбы из Норвегии на рынке этой продукции в РФ превышает 30%, в том числе в Европейском регионе страны и на Урале – 70%.

Og.ru

На Камчатке роста цен на рыбную продукцию не будет

Вопрос об обеспечении жителей края рыбной продукцией поднимался 25 августа на заседании штаба по мониторингу и оперативному реагированию на изменение конъюнктуры рынка на полуострове.



«Наш регион на сегодняшний день является одним из лидеров по вылову рыбы в стране. За год камчатские рыбаки добывают порядка 850 тыс. тонн, а для обеспечения населения региона этой продукцией необходимо всего 12 тыс. тонн, – сказал **заместитель председателя правительства Камчатского края – министр рыбного хозяйства Владимир Галицын.** – Кроме того, мы провели встречи с крупнейшими рыбопромышленниками края, которые заверили нас, что роста цен на рыбную продукцию в связи с введенными санкциями и возможным увеличением спроса на полуострове не будет».

Как сообщает пресс-служба краевого правительства, мониторинг цен на продовольственные товары ведется на Камчатке ежедневно, кроме того, свою работу в крае продолжают народные контролеры. Штаб при губернаторе Камчатского края будет собираться регулярно для обсуждения и решения наиболее остро стоящих вопросов в оперативном порядке.

kamchat.info

За ценами поставщиков рыбы установят контроль

Российские компании могут обязать публиковать цены на продукцию в открытом доступе.

Замминистра сельского хозяйства Илья Шестаков дал поручение отраслевым объединениям рыбного рынка организовать мониторинг цен на рыбу от поставщиков и импортеров. Вести

учет будут профессиональные союзы и ассоциации, объединяющие как рыбодобытчиков, так и перерабатывающие предприятия. Ежемесячные данные об изменении стоимости рыбы и морепродуктов в разных регионах будут регулярно обновляться на сайте Росрыболовства. Также в ведомстве не исключают, что российские компании можно обязать публиковать прайсы в открытом доступе на своих сайтах.

— Что касается открытого опубликования цен, то этот вопрос мы пока не прорабатывали. Но такая возможность не исключена. Здесь надо понять, не нарушает ли это права компаний и каким нормативным актом такое решение можно регламентировать, — рассказал «Известиям» Шестаков.

По его словам, Минпромторг уже ведет мониторинг розничных цен на рыбу в торговых сетях. Но для полного контроля за рынком этого недостаточно.

Отраслевые объединения уже подготовили концепцию будущего мониторинга цен от поставщиков. По замыслу разработчиков, он должен повысить сбор налогов (чтобы импортеры обманным путем не занижали таможенную стоимость при поставках в Россию), снизить недобросовестную конкуренцию и урегулировать ценообразование. Из российской продукции под контроль попадут минтай, треска, сельдь, лососевые (горбуша, нерка, кижуч, соленая и мороженная икра), камбала, палтус, креветки, кальмары. Из товаров аквакультуры пристальное внимание уделят ценам на семгу, форель, кижуча и осетра, а также карповые виды. Среди импортных поставок рыбы проследят за пеллагикой (скуприя, килька, сельдь), треской, палтусом и камбалой, холодноводными и тепловодными креветками и морепродуктами.



Результаты мониторинга будут отражены в виде электронного справочника, доступного всем желающим. При этом обновление информации о ценах на основные виды рыбной продукции (составляющие более 80% собственного производства и импорта) должно происходить ежемесячно. Прогнозы Росрыболовства и отраслевых ассоциаций предлагается осуществлять на долгосрочной (1 год), среднесрочной (3 месяца) и краткосрочной (1 месяц) основах.

— Это наша совместная работа с Рыбным союзом, проект ведения мониторинга подготовлен, теперь важно реализовать его в кратчайшие сроки, так как ожидается рост импорта лосося из Чили. Эта страна становится главным нашим импортером, поэтому необходимо отслеживать, чтобы поставки велись честно, — говорит **исполнительный директор Ассоциации производителей и торговых предприятий рыбного рынка Алексей Аронов**.



По оценкам ассоциации, только в результате занижения таможенной стоимости импортируемой замороженной красной икры производства США в 2013 году бюджет РФ недополучил около 170 млн руб. налогов.

Председатель Рыбного союза Юрий Алашеев в беседе с «Известиями» отметил, что мониторинг позволит Росрыболовству отслеживать изменения цен, но не даст государству влиять на их рост или снижение. По словам Алашеева, раскрытие прайсов компаний-поставщиков также не даст рычагов воздействия на компании. К тому же бизнес не пойдет на раскрытие цен, так как их контракты с клиентами обязуют их не разглашать эту информацию. Эксперт отмечает, что повлиять на поставщиков может лишь Федеральная антимонопольная служба (ФАС). Да и то только в случае признаков злоупотребления своим монопольным положением какой-либо компании на рынке.

Известия

Возвращение иваси протестует «прибрежку»

Подход сардины-иваси (дальневосточной сардины) оживит прибрежное рыболовство и позволит загрузить перерабатывающие предприятия свежим, неза мороженным сырьем, уверены в ТИПРО-Центре. По мнению специалистов, можно рассчитывать на достаточно доступную для отечественного потребителя продукцию.

Напомним, что в результате комплексных исследований в Южно-Курильском районе были обнаружены значительные скопления иваси. По мнению



Австрийская фирма Zaltech предлагает функциональные добавки и комплексные вкусо-ароматические композиции для переработки рыбных продуктов.

- комплексные смеси для посола, интенсификаторы созревания для различных пород рыб;

- пряные смеси для посола;

- ароматизаторы и стабилизаторы;

- консерванты, средства для сохранения свежести; красители

**Эксклюзивный представитель ZALTECH в России ООО «Биофуд Спайс»
тел./факс (495) 642-82-42, (498) 602-76-40
www.zaltech.com**





ученых, этот факт свидетельствует о начале роста численности дальневосточной сардины.

Как отмечают в Тихоокеанском научно-исследовательском рыбохозяйственном центре, к приходу сардины-ивасы нужно готовиться заранее – предстоит большая организационная работа, так как промысел придется начинать с нуля. Необходим соответствующий флот, орудия лова, подготовленные кадры.

«Скорее всего, современный промысел ивасы будет ориентирован на прибрежный лов, в том числе и ставными неводами летом и осенью, в период нагула этой рыбы, когда она сама будет заходить в неводы», – полагает заведующий лабораторией ресурсов пелагиали ТИНРО-Центра Виталий Дударев.

По мнению заместителя генерального директора научной организации Валерия Акулина, третьи «пришествия» дальневосточной сардины реально повлияет на решение таких масштабных рыбохозяйственных проблем, как увеличение поставок рыбопродукции на внутренний рынок и развитие береговой переработки.

«В отличие от основных объектов промысла – минтая, трески, лососей, – направленных на рынки стран Юго-Восточной Азии, ивасы будут облавливаться рыбаками этих стран, возможно даже в больших объемах, чем российскими. Это южная рыба, и ее экспорт проблематичен. Поскольку часть вылова, вероятно, и большая, будет обеспечиваться прибрежным, более дешевым промыслом, вполне реально рассчитывать на относительно дешевую, а значит, и более доступную для отечественного потребителя продукцию», – заявил специалист.



По словам Валерия Акулина, подход ивасы к берегам, по опыту прошлых лет, несомненно, оживит прибрежное рыболовство, в первую очередь Приморья. Кроме того, можно будет грузить перерабатывающие предприятия свежим, замороженным сырьем.

Fishnews

Рыба с Аляски поставляется жителям Среднего Запада в стильных коробках

Дизайнерская фирма CODO Design из Индианаполиса (штат Индиана) разработала современную упаковку и дизайн для компании Sitka Salmon Shares, которая является связующим звеном между небольшими рыболовными хозяйствами юго-восточной Аляски и потребителями Среднего Запада.



Sitka Salmon Shares – это популярная рыболовная компания, которая поддерживается общественностью. Она поставляет замороженную корюшку, кижуча и нерку непосредственно в города Среднего Запада США и Канады во время рыболовецкого сезона.



Первая коробка, разработанная дизайнерами, была предназначена строго для лосося. Основываясь на этой первой работе, было придумано оформление, которое четко описывает город Ситка, что на Аляске. Изображения некоторых видов рыб на коробке придают ей оригинальности и аутентичности.

upakovano.ru

Рыбный бизнес США добывается от властей реакции на российские санкции

Ведущие компании Аляски, работающие в рыбной отрасли, выразили поддержку введению запрета на импорт в США российской морепродукции, в том числе следующей через другие страны.

Аляскинские рыбопромышленники считают, что такой ход американского правительства не только больно ударит по слабой российской экономике, но и поможет устойчивой и производящей высококачественный продукт рыболовной отрасли США, сообщает корреспондент

Fishnews со ссылкой на зарубежные СМИ.

Представители рыбной промышленности ищут поддержку по введению запрета у конгрессменов от Аляски, а также у торговых представителей США. Кроме того, компании предпринимают попытки найти дипломатическое решение о немедленном снятии эмбарго на поставки американских рыбы и морепродуктов.

Компании, выступившие за введение запрета на импорт российской морепродукции, – это Alaska General Seafoods, Alyeska Seafoods, Icicle Seafoods, North Pacific Seafoods, Ocean Beauty Seafoods, Peter Pan Seafoods, Trident Seafoods, UniSea, Westward Seafoods, а также члены Alaska Bering Sea Crabbers (Аляскинской ассоциации добытчиков краба).

По словам руководства UniSea Inc., американские компании не виноваты в том, что Россия установила запрет, и надеются, что он будет снят. В то же время, считают в UniSea Inc., введение ответного эмбарго со стороны США должно показать президенту Владимиру Путину, что Америка не будет сидеть сложа руки, в то время как Россия нарушает международное право и стремится вынудить мировое сообщество игнорировать ее действия с помощью таких репрессивных мер.



Россия до введения запрета была главным рынком для таких американских товаров, как лососевая икра, хек, минтай и т. д. В то же время Соединенные Штаты – важный покупатель для российских добытчиков краба, минтая, лосося, икры и т. д., отмечено в публикации.

Предлагается, чтобы запрет на поставки морепродукции из России оставался в силе до тех пор, пока РФ не снимет эмбарго на импорт американских товаров, и распространялся на все российские биоресурсы, в том числе те, что завозятся через КНР и другие страны.

Американцы подчеркивают, что стоимость продаваемой в США российской морепродукции ежегодно достигает сотен миллионов долларов, при этом значительная ее часть попадает на американский рынок через Китай.

Президент Ассоциации добытчиков минтая Герман Зверев предложил обсудить инициативу американских минтайщиков на заседании профильной комиссии РСПП и Международном конгрессе рыбаков, который пройдет в сентябре во Владивостоке.

Fishnews

Судно с российским экипажем задержано за нарушения в Охотском море

Не отображающееся в отраслевом мониторинге судно с закрашенными названиями и портом приписки на борту экипаж патрульного самолета ФСБ обнаружил в акватории Охотского моря во вторник. На радиозапрос судно назвалось СЯМ «Бланкет».

Капитану рекомендовали подвести судно к ближайшему пограничному кораблю для проверки, однако он не собирался выполнять требования пограничников. Как только самолет отправился на аэродром, судно изменило курс и полным ходом направилось в сторону внешней границы ИЭЗ России. К этому моменту уже было установлено, что настоящий СЯМ «Бланкет» находится в морском порту Петропавловска-Камчатского.

«После выполнения комплекса предупредительных мероприятий на борт судна-нарушителя с вертолета десантировалась группа специального назначения погрануправления. Судно-нарушитель было остановлено и приняло на борт осмотровую группу с ПСКР «Камчатка», – отмечают в ведомстве.

Пограничники установили, что настоящее название судна-нарушителя – «Трим», порт приписки – Ломе (Республика Того), судовладелец зарегистрирован в Белизе. Экипаж – 16 человек, все граждане России.

«Судно оборудовано для перегрузки и транспортировки краба в живом виде. Документы, дающие право вести промысел в ИЭЗ РФ, судовой журнал, а также технические средства контроля на судне отсутствуют, о пересечении внешней границы ИЭЗ РФ пограничные органы не уведомлялись», – подчеркивают в пограничном управлении.

Также установлено, что в 2013 году «Трим» с 17 тоннами неучтенного живого камчатского краба на борту уже задерживался за незаконную деятельность.

В отношении капитана судна «Трим» возбуждено административное производство.

Fishnet.ru

НА ШАГ ВПЕРЕДИ !

большой выбор оборудования:

электронные весы с влаго и пылезащитой до IP69

упаковка в лотки (взвешивание, маркировка)

запайка в контейнеры (автомат, п/автомат, ГМС)

динамический контроль (чеквейер, металлодетектор)

вакуумная упаковка (промышленного и экономкласса, ГМС)



КАСцентр

Москва

Тел.: +7 (499) 271 66 27



Посетите нас
на выставке Агропродмаш-2014,
павильон 2, зал2, стенд 22В25

CAS

TX-3000 ПОДНИМАЕТ ПЛАНКУ В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ ДЛЯ АКВАКУЛЬТУРЫ

Дело нашей жизни — не превзойти других, но превзойти самих себя.

—Стюарт Б. Джонсон, голландский художник

Предоставьте компании Wenger создать новое видение производства кормов для аквакультур путем экструзии в двухшнековых смесителях. Созданный на базе проверенной серии двухшнековых экструдеров Magnit, **новый экструдер TX-3000** характеризуется особой формой цилиндров, что позволяет добиться **большой производительности**, чем у любого другого экструдера аналогичного класса.

Благодаря **новым конструктивным особенностям** **производительность увеличилась на 30%** по сравнению с предшествующими моделями и оборудованием конкурирующих производителей, что полностью меняет привычное понимание о рентабельности оборудования. Экструдер TX-3000 может

быть оснащен высокоинтенсивным кондиционером для предварительной обработки (High Intensity Preconditioner — HIP) либо кондиционером с высокой скоростью сдвига (High-Shear Conditioner — HSC), что позволяет отвечать практически любым требованиям по технологии и производительности и делает его идеальным выбором для производства полного ассортимента кормов для аквакультур.

Свяжитесь с нами прямо сейчас. Мы готовы применить наши новые концепции производства и опыт стратегического управления, чтобы помочь с выбором правильного оборудования для экструзии и сушки в соответствии именно с вашими требованиями.



Превращая идеи в возможности.

ПРОГРЕССИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ ДЛЯ АКВАКУЛЬТУРЫ

Безграничные возможности!

W WENGER®

wenger.com

BELGIUM TAIWAN BRASIL CHINA TURKEY INDIA

19 100 посетителей

24 506 кв. метров

RosUpack подтвердила статус главной выставки упаковочной индустрии в России и Восточной Европе

Источник:
материалы организаторов
Фото: www.rosupack.com

С 17 по 20 июня 2014 года в Москве в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась 19-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack – крупнейшее отраслевое событие России, стран СНГ и Восточной Европы.

Участники и организаторы на высоте

Организатором мероприятия выступила Международная выставочная компания MVK в составе Группы компаний ITE, лидера российского рынка выставочных услуг.

В церемонии открытия выставки приняли участие заместитель начальника Управления развития инфраструктуры розничной торговли и услуг Департамента торговли и услуг города Москвы Ольга Зубкова, заместитель начальника управления торговли Министерства потребительского рынка и услуг Московской области Марина Еремина, президент Национальной конфедерации упаковщиков (НКПак) Владимир Чуйков, генеральный директор НКПак Александр Бойко, прези-

дент Ассоциации производителей упаковочного и перерабатывающего оборудования «ПАКМАШ» Александр Пузиков, советник министра, руководитель Экономического отдела Посольства Республики Польша в РФ господин Кшиштоф Кордась и другие официальные лица.

В приветственном слове гостям и участникам **директор по маркетингу и коммуникациям подразделения Mondi Europe & International Альберт Клинкхаммер** отметил, что выставка RosUpack является очень важной торгово-экономической площадкой, широко известной как в России, так и в странах Восточной Европы. По его словам, она дает возможность специалистам обсудить перспективы развития упаковочной промышленности



Важным профессиональным событием стала Международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности».

и ознакомиться с современными технологиями производства упаковочных материалов для товаров народного потребления и др. Он также подчеркнул, что ассортимент продукции на стендах участников наглядно демонстрирует высокий уровень выставки.

В этом году экспонентами RosUpack стали 714 компаний из 38 стран мира. Более 60 компаний принимали участие впервые. С экспозицией выставки ознакомились 19 100 специалистов из 79 регионов России и 48 стран мира. Посетители получили уникальную возможность выбрать упаковочное и фасовочное оборудование, современную готовую упаковку и сырье для ее производства, машины для групповой и транспортной упаковки, системы складирования и внутрискладской логистики и многое другое.

Площадь выставки составила 24 506 кв. метров. Все дни ее работы на открытой экспозиции регулярно проводились демо-шоу, наглядно демонстрировавшие возможности складской техники.

Деловая программа как важная составляющая

Экспозицию RosUpack 2014 дополнили научно-практические конференции и семинары, презентации и круглые столы. Все мероприятия традиционно разработаны и проведены в тесном сотрудничестве с профильными союзами и ассоциациями.

Важным профессиональным событием стала Международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности», организованная Национальной конфедерацией упаковщиков при поддержке Торгово-промышленной палаты РФ и ряда отраслевых союзов.

Представители Минэкономразвития России, Минпромторга России, отраслевых союзов и ассоциаций, ведущих производителей упаковочных материалов, изделий и оборудования обсудили особенности применения современных полимерных материалов в упаковке, использование цифровых технологий в отрасли, технологии защиты от контрафакта и другие вопросы. В работе конференции приняли участие более 120 специалистов из различных отраслей промышленности.

Впервые в рамках выставки RosUpack состоялась конференция «Решения для автоматизации упаковочных процессов», на которой своим опытом поде-



В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо».

Событие:

19-я Международная выставка упаковочной индустрии

Дата:

17–20 июня 2014 года

Место проведения:

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Организатор:

компания MVK в составе
Группы компаний ITE

Участники:

714 компаний из 38 стран мира

Посетители:

19 100 человек из 79 регионов
России и 48 стран мира

Площадь выставки:

24 506 кв. метров

лились представители успешных предприятий: «Итон», «Мерпаса», «Клинкманн СПб», «Б+Р промышленная автоматизация», «Сименс» и др.

Для специалистов в сфере логистики и управления складом компания «ММГ-Холдинг» провела конференцию «Эффективное управление современным складом», участники которой обсудили актуальные вопросы проектирования и модернизации современного склада, применения электронных технологий на складе.

«Россия – наш стратегический партнер» – под таким девизом состоялась конференция компании Tosaf Plastic, посвященная инновационным разработкам в области специальных добавок для пластиковых материалов.

На выставке RosUpack 2014 были подведены итоги ежегодного конкурса производства и дизайна упаковки PART Awards (Packaging, Art, Research, Technology), на который было принято 70 образцов. В состав жюри вошли независимые специалисты в области производства упаковки, оценивавшие конкурсные образцы по ряду критериев: экономичность, маркетинг, экологичность, дизайн, полиграфическое исполнение и др.

В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо». **РБ**



Ответные санкции и последствия для рыбной отрасли России

Указом Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 года №560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации» был наложен сроком на один год запрет на ввоз в нашу страну сельскохозяйственной продукции и сырья, странами происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия и Королевство Норвегия. В перечень запрещенной продукции вошли все группы ТН ВЭД 03 «Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные», кроме консервированной продукции. В связи с этим возникло множество вопросов относительно того, каким образом отразится принятие данного решения на рынке рыбы и продукции из нее.

Для начала рассмотрим, насколько зависим от импорта отечественный рынок рыбы. По итогам 2013 года российские компании произвели 3 млн 496,9 тыс. тонн рыбопродукции (без учета консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов). Из этого объема на экспорт отправили 1 млн 594,2 тыс. тонн, а закупки импортных рыбы и морепродуктов составили 904,1 тыс. тонн. Таким образом, объем потре-

бления рыбы и продуктов из нее в нашей стране в 2013 году был на уровне 2 млн 806,8 тыс. тонн, и доля зарубежных товаров в нем – 32,2%. В первом полугодии 2014 года доля отечественной рыбопродукции на внутреннем рынке возросла до 69,5% против 67,8% в аналогичном периоде 2013 года. Как видим, эти значения все же несколько ниже показателя, установленного Доктриной продовольственной безопасности Рос-

сийской Федерации. Для рыбной продукции он должен быть не менее 80%.

Далее выясним, какой вклад в импорт рыбы и морепродуктов на отечественный рынок вносит каждая из стран, фигурирующая в Указе. Как известно, Норвегия является самым крупным поставщиком рыбной продукции в Российскую Федерацию. По итогам 2013 года доля этой страны в общем объеме импорта в РФ составила 31,8%. В общем объеме по-

Таблица 1. Объем импорта рыбной продукции в РФ, тыс. тонн, %

	Импорт в РФ в 2013 г., тыс. т	Доля в общем объеме импорта в 2013 г., %	Доля в общем объеме потребления в 2013 г., %	Импорт в РФ в первой половине 2013 г., тыс. т
Норвегия	287,3	31,8	10,2	125,7
ЕС	116,6	12,9	4,2	75,7
Канада	38,7	4,3	1,4	15,3
США	19,5	2,2	0,7	6,3
Австралия	0,104	0,01	0,004	0,089
Прочие	441,9	48,9	15,7	174,2
Итого	904,1	–	32,2	397,3



В перечень запрещенной продукции вошли все группы ТН ВЭД 03 «Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные», кроме консервированной продукции.

требления норвежская рыбная продукция заняла 10,2%. Со странами Европейского союза также велась активная торговля. Доля рыбной продукции из стран ЕС в общем объеме импорта – 12,8% по результатам 2013 года, в общем объеме потребления – 4,2%.

Канада и США являлись менее крупными поставщиками рыбы и морепродуктов в РФ, но, тем не менее, вошли в первую десятку стран-импортеров. Так, в 2013 году эти страны заняли соответственно 4,3 и 2,2% в общем объеме импорта рыбопродукции в Россию, а также 1,4 и 0,7% – на внутреннем рынке нашей страны. Ввоз рыбы и морепродуктов из Австралии был весьма невелик. По итогам 2013 года он составил 0,01% от общего объема импорта рыбной продукции в РФ, от общего объема потребления – примерно 0,004%. В сумме рыбопродукция стран, о которых идет речь в Указе, обеспечила 16,5% от общего объ-

ема импорта рыбы и морепродуктов в РФ в 2013 году. Аналогичные показатели первого полугодия 2013 и 2014 годов равны соответственно 18,1 и 16,3%. Этот факт позволяет говорить о продовольственной безопасности данного сегмента отечественного рынка в соответствии с вышеупомянутой доктриной.

Стоит особо отметить, что объем экспорта рыбы и морепродуктов из России в 1,7–2,0 раза превышает объем импорта. Такая ситуация обеспечивает своего рода «резерв» рыбопродукции, позволяющий полностью удовлетворить спрос населения в условиях дефицита импорта. Поэтому, если идти путем замещения иностранной продукции отечественной, проблемы возникают уже в сфере логистики и управления запасами, в сфере переработки сырья, в сфере развития аквакультуры. Во-первых, доставка рыбы и морепродуктов с восточной части страны в европейскую вызывает значи-

тельное подорожание товаров из-за высоких транспортных налогов. Во-вторых, в прибрежной зоне зачастую не хватает производственных мощностей, которые смогли бы переработать весь объем вылова. В-третьих, малое внимание уделяется развитию сектора по искусственному разведению рыб. В частности, вопрос о поставках семги и форели из Норвегии в европейскую часть России отпал бы вовсе, если бы отечественные предприятия, занимающиеся выращиванием лососей в Баренцевом море, получали поддержку и были способны обеспечить недостающие объемы. На текущий момент подобные предприятия производят 10–15 тыс. тонн красной рыбы в год, тогда как объем импорта данной продукции в Россию составляет более 100 тыс. тонн в год. В заключение стоит добавить, что для реализации многих решений по переориентации отрасли на внутренний рынок понадобится время и возможность планирования в долгосрочной перспективе. В сложившейся ситуации помощь и поддержка предприятий со стороны государства является самой ожидаемой мерой. Именно это позволит судить о стабильности рыбной отрасли в будущем.

Возможно, более простым решением на первое время может стать замещение одного импорта другим. Например, страны Южной Америки, такие как Чили и Эквадор, готовы увеличить поставки своей рыбной продукции в Россию. Также нашими крупными партнерами и ближними соседями в Северном бассейне являются Исландия и Фарерские острова. Однако все же стоит подумать о развитии и реализации собственного потенциала, потому как он достаточно велик и важен в поддержании экономики нашей страны на конкурентоспособном уровне. **РБ**

	Доля в общем объеме импорта в первой половине 2013 г., %	Доля в общем объеме потребления в первой половине 2013 г., %	Импорт в РФ в первой половине 2014 г., тыс. т	Доля в общем объеме импорта в первой половине 2014 г., %	Доля в общем объеме потребления в первой половине 2014 г., %
Норвегия	31,6	10,2	115,3	29,3	8,9
ЕС	19,1	6,1	65,7	16,7	5,1
Канада	3,8	1,2	17,4	4,4	1,3
США	1,6	0,5	12,0	3,1	0,9
Австралия	0,02	0,007	0,229	0,06	0,018
Прочие	43,8	14,1	182,3	46,4	14,1
Итого	–	32,2	392,9	–	30,3

Автор: **Андрей Беседин**,
генеральный директор
Euroresearch & Consulting

В 2013 году Россия в два раза увеличила производство осетровой икры

Россия является крупнейшим производителем икры осетровых рыб во всем мире. При этом, как показывают исследования, страна не стоит на месте и повышает объемы производства данного продукта. Так, в прошлом году было отмечено значительное увеличение объемов произведенной черной икры – практически вдвое (на 91%) – по сравнению с результатами аналитики прошедшего 2012 года. Причины роста довольно просты: усовершенствование производственных мощностей, повышение возможностей и стабильно растущий спрос потребителя на икру осетровых рыб.

Основной способ получения икры в России – добыча или выращивание шипа, белуги, осетра, севрюги. Стоит отметить, что показатели роста более выразительны в секторе аквакультуры.

Аналитики Euroresearch & Consulting изучили динамику роста производства икры осетровых в прошлом году. Исследование состояния рын-



Основной способ получения икры в России – добыча или выращивание шипа, белуги, осетра, севрюги. Стоит отметить, что показатели роста более выразительны в секторе аквакультуры.

ка показывает, что в прошлом году Россия практически удвоила объемы производства осетровой икры: согласно официальным аналитическим сводкам, прирост в 2013 году составил 91% от предыдущего 2012-го. Стоит отметить, что в три прошедших года колебания объемов производства не превышали трех тонн икры осетра.

Первые признаки роста производства отмечались уже в самом начале года: январский объем – 2 тонны осетровой икры, что превышает прошлогодний показатель в 12 раз. В феврале объемы выпуска превышали показатели 2012-го в два с половиной раза. Падение производства в два раза в среднем было отмечено весной в мае и осенью в октябре.

Данные динамики изменения объемов производства в 2013 году по сравнению с 2012-м отображены в таблице 1.

Мнения аналитиков касательно причины превышения показателей прошлогодней добычи едины: рост появился из-за наращивания объемов рядом ведущих производителей. И даже высокая стоимость продукции, немалые издержки и запреты экологов не повлияли на объем рынка отрицательно.

Перспектива данного сектора пищевой промышленности налицо: высокие объемы производства вкупе с премиальностью продукции позволяют изготовителям получать значительную прибыль и охватывать все большую часть рынка. **РБ**

Таблица 1. Данные динамики изменения объемов производства в 2013 г. по сравнению с 2012 г.

Месяц	Объем производства, %
Январь	1200
Февраль	250
Май	60
Октябрь	30



Контроль Качества



Эксперт:
Всеволод Вишневецкий,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»

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

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

Рыбная нарезка в пищу годится

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно проверяет качество и безопасность деликатесной красной рыбы в вакуумной упаковке. На этот раз результаты проведенной экспертизы весьма неплохие: только три образца из девяти получили замечания, однако абсолютно все они были признаны безопасными и пригодными в пищу.

Иллюстрация: Нина Кузьмина



Специалистов порадовал тот факт, что все образцы рыбной нарезки успешно прошли испытания по микробиологическим показателям. Ни в одном из них не были обнаружены опасные для здоровья человека бактерии.

Положительная динамика

По итогам экспертиз прошлых лет ситуация с безопасностью была значительно хуже. Так, в 2012 и 2013 годах в 20% исследуемых образцов эксперты обнаруживали превышение нормы бактериальной обсемененности (КМА-ФАНМ). В 2013 году в семи из десяти образцов жирность рыбы оказалась ниже нормы, заявленной на этикетке, причем в некоторых случаях – в два и даже в три раза. Одним из рекордсменов несоответствия по жиру тогда стал образец от ОАО ПКП «Меридиан» (Москва). Кстати, в нынешнем году история с дефицитом массовой доли жира вновь повторилась. А в 2012 году образец от «Меридиана» был забракован еще и по микробиологическим показателям.

Дефицит жира и массы нетто

Для экспертизы сотрудники «Общественного контроля» на основании ст. 45 ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 года «О защите прав потребителей» приобрели девять образцов рыбной нарезки разных производителей. Лабораторные исследования по традиции проводил петербургский испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот». Рыбную нарезку проверяли по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция) показателям.

Жирность упомянутого выше образца «Форель с/с ломтики» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва) оказалась всего 6,5% вместо 23%, заявленных на этикетке. Но эта нарезка не соответствовала обязательным требованиям не только по массо-

вой доле жира, но и по массе нетто. Образец весил 111 граммов вместо положенных 120.

В два раза меньше оказалась массовая доля жира в образце «Форель слабосоленая ломтики» (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №1», СПб.): 6,5% вместо 14,5%, заявленных на упаковке.

Сухая и с посторонним привкусом

По итогам дегустации вердикт «не соответствует» был вынесен только одному образцу. Им оказалась «Семга слабосоли» (ООО «Питерское», ТМ «Евроморпродукт», СПб.). Эксперты отметили у нее легкий посторонний привкус и запах, суховатую консистенцию рыбы и тусклый цвет.

По мнению **заведующей лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой**, такие органолептические показатели могут быть следствием использования сырья не первой свежести либо следствием нарушения технологии производства.

Почему консистенция рыбы была суховатой, стало ясно после исследования физико-химических показателей. Выяснилось, что массовая доля жира в образце составляла 8,1%, а не 13%, как заявил на упаковке производитель.

– Рыба нагуливает жир летом и осенью. Если выловить ее в межсезонье – жирность будет уже не та, – рассказала Светлана Красикова. – Этот показатель зависит еще и от партии улова, конкретной рыбы и даже ее частей. Разделявая семгу или форель, укладчик может в одну упаковку положить

Мнение экспертов

Ирина Гришина и Сергей Гультияев, главные технологи ЗАО «Балтийский берег» и ООО «АСТО»:

«Такие результаты могут быть связаны с тем, что продавцы в магазинах стали строже соблюдать температурные режимы, необходимые для хранения рыбных деликатесов».

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.

Мнение эксперта

Светлана Красикова, заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот»:

«Отрицательные органолептические показатели могут быть следствием использования сырья не первой свежести либо следствием нарушения технологии производства».



Контроль Качества

жирные куски с живота, а в другую – тощую часть спинки у хвоста, и жирность получится разная.

Есть можно

Специалистов порадовал тот факт, что все образцы рыбной нарезки успешно прошли испытания по микробиологическим показателям. Ни в одном из них не были обнаружены опасные для здоровья человека бактерии.

По мнению **главных технологов ЗАО «Балтийский берег» Ирины Гришиной и ООО «АСТО» Сергея Гуляева**, такие результаты могут быть связаны с тем, что продавцы в магазинах стали строже соблюдать температурные режимы, необходимые для хранения рыбных деликатесов. Еще одна возможная причина, считают технологи, может заключаться в усилении контроля за технологическим процессом, а также в улучшении санитарных условий на производствах.

Цена – не показатель качества

Самой доступной по цене оказалась приобретенная в гипермаркете «Карусель» «Форель слабосоленая ломтики» (ОАО «Рыбокомбинат» ТМ Fish House, СПб.) по цене 66,6 руб. за 100 граммов. Самой дорогой стала «Форель х/к нарезка» (ООО «Лапландия Фиш», СПб.) – 124,90 руб. за те же 100 граммов.

Таким образом, цена еще не всегда говорит о высоком качестве продукта. Обнадеживает то, что все приобретенные образцы оказались безопасными для употребления в пищу. **РР**

Мнение эксперта



Дмитрий Поздняков,
исполнительный
директор Северо-Западной
мясной ассоциации:

«Рыба, как и мясо, – сложный продукт, требующий особого, внимательного отношения со стороны как производителя, так и продавца. Незначительные колебания температуры в процессе транспортировки или на полке магазина могут привести к порче товара. Поэтому результаты проведенной экспертизы, несмотря на некоторые погрешности в качестве, можно назвать отличными. Тот факт, что в образцах не было обнаружено болезнетворных бактерий или плесени, сви-

детельствует о достаточно высоком уровне санитарного состояния и технологической оснащенности как предприятий-изготовителей, так и розницы. Именно по уровню КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) специалисты, не посещая предприятие, могут сказать, насколько строго на нем соблюдаются гигиенические требования, как тщательно персонал следит за оборудованием и даже как часто сотрудники моют руки».

Как заставить рыбу говорить



Есть много причин, по которым производители пресервов выбирают для своей продукции пластиковую упаковку от компании «АльянсУпак»: выгодные цены, сохранность продукта, грамотно выстроенная логистика, ассортимент и безвредность для пищевых продуктов. Кроме перечисленных преимуществ, есть и другие – не столь очевидные, но весьма значимые. В их числе – привлечение внимания к своему бренду за счет упаковки.

Почему важна качественная упаковка?

Первое, с чем взаимодействуют покупатели, когда они встречаются с продуктом на прилавке магазина, – это его упаковка. Хорошее качество упаковки, как правило, говорит о хорошем качестве продукта. Лояльность покупателя к товару будет выше, если он аккуратно и надежно упакован. Скорее всего, потребитель отдаст предпочтение продукту, упакованному с использованием качественных материалов.

Упаковка от «АльянсУпак» – как холст, на который клиент наносит свой бренд. К слову, размещение бренда на

упаковке будет гораздо эффективнее и гарантировано привлечет внимание к вашей продукции, если наносить его с помощью IML-этикетки.

Что такое IML?

IML – это «вплавляемая этикетка». Весьма говорящее название. Суть процесса в том, что этикетка вплавляется непосредственно в корпус изделия и становится с ним одним целым.

Кроме высокого фотографического качества, такое нанесение обладает еще рядом преимуществ:

- позволяет украсить все стороны контейнера одной этикеткой;

- этикетка противостоит влажности, жиру, царапинам, перепадам температур и иным воздействиям;
- сокращает время производства и снижает затраты: изготовление упаковки и нанесение этикетки происходят в одно действие, а хранение и наклеивание самоклеющейся этикетки окончательно уходит в прошлое.

Опыт и профессионализм – залог успеха

Производство тары из полипропилена – процесс сложный, поэтому ключевым моментом является именно профессионализм исполнения. Даже при наличии самой современной профессиональной техники отсутствие опыта и должного уровня специальной подготовки у сотрудников компании может губительно сказаться на качестве готового продукта.

Мы занимаемся производством пластиковой упаковки уже более 15 лет и накопили огромный опыт в производстве литьевой тары. Ассортимент выпускаемой нашим предприятием продукции постоянно расширяется, чтобы удовлетворить потребности самых взыскательных клиентов. В производстве мы используем немецкое оборудование таких фирм, как DEMAG, ARBURG, ENGEL, и только европейское сырье высокого качества, чтобы добиться максимальной прозрачности упаковки. Кроме того, парк наших термопластавтоматов оснащен IML-роботами, что дает нам возможность предложить упаковку с нанесением IML-этикетки.

Вся наша продукция сертифицирована для пищевых продуктов, герметична, имеет контроль вскрытия и корону жесткости. Кроме того, упаковка от «АльянсУпак» выдерживает температуру от –20 до +90 °C и подходит для использования в микроволновых печах и холодильных камерах.

Компания «АльянсУпак» желает производителям рыбной продукции успешных продаж и приглашает к сотрудничеству! **Р**

«Русское море – Добыча» приобрело камчатские рыбодобывающие компании

Компания «Русское море – Добыча» (РМД) завершила приобретение двух камчатских рыбодобывающих компаний – ООО «Имлан» и ООО «Пелагический».

Разрешение ФАС на проведение сделки РМД получило в конце 2013 года. Приобретенные компании продолжают свою операционную деятельность в составе дальневосточного дивизиона «Русского моря – Добычи».

Фактически сделка позволит компании получить дополнительные квоты почти в 22 тыс. тонн – суммарно это будет максимальный объем среди рыбодобытчиков на сегодняшний день (233,3 тыс. тонн с учетом сделки). В минтаевом промысле РМД вылавливает 191 тыс. тонн по состоянию на 2014 год, является одной из крупнейших по вылову тихоокеанской сельди (32 тыс. тонн по состоянию на 2014 год). Через покупку камчатских компаний РМД дополнительно приобретает право на вылов 16,7 тыс. тонн минтая и 4,1 тыс. тонн сельди.

По словам генерального директора РМД Андрея Тетеркина, «сделка является продолжени-

ем процесса реализации стратегии развития компании, направленной на расширение ее присутствия в рыбодобывающей отрасли Дальневосточного региона». Он признал, что приобретение в том числе связано с планами расширения поставок рыбной продукции на внутренний рынок. Такая потребность на рынке возникла в условиях продовольственных санкций России на фоне кризиса на Украине и эмбарго на ввоз рыбы из ЕС и Норвегии.



Согласно данным «БИР-Аналитик», ООО «Пелагический» принадлежало «Балстар-холдингу», ООО «Имлан» – компании «Маликс». По данным газеты «Коммерсантъ», эти структуры были связаны с незаконным китайским и корейским бизнесом на территории России.

В середине 2013 года ФАС выявила присутствие китайских и корейских компаний в дальневосточном рыбном бизнесе. Так, в июле прошлого года глава ведомства Игорь Артемьев заявил о наличии

корейских собственников в структуре 20 дальневосточных компаний. Менеджеры рыбодобывающих компаний утверждали, что корейцы контролируют вылов 220–250 тыс. тонн минтая, или 12–15% общероссийской квоты этого вида рыбы. Расследование участия азиатских компаний в российском промысле было начато ФАС еще осенью 2012 года. В результате ведомство обядало гонконгский холдинг Pacific Andes, занимавшийся выловом рыбы на Дальнем Востоке, продать свои российские активы. Было обнаружено 11 российских рыбодобывающих компаний, которые контролировала Pacific Andes. Это 60% добываемого в исключительной экономической зоне (ИЭЗ) России минтая (от общего улова в 1,3 млн тонн ежегодно). Деятельность китайской компании на территории страны была признана незаконной, так как она в свое время не обратилась в правительственную комиссию по иностранным инвестициям за разрешением на покупку акций стратегических компаний на Дальнем Востоке.

Такое разрешение необходимо, поскольку с 2008 года рыболовецкая отрасль отнесена к числу стратегических. В Госдуме рассматриваются поправки в ряд законов, в том числе по иностранным инвестициям и закону о рыболовстве. Документом предполагается уже-

считать нормативно-правовое регулирование в стратегических отраслях экономики России, к которым относится и рыбная отрасль. В частности, сокрытие данных об иностранном участии приведет рыбобромысловые компании к потере квот на вылов.

ИТАР-TACC

В Туве запретят вылов пеляди и сига

Енисейское территориальное управление Федерального агентства по рыболовству опубликовало запретные сроки на вылов рыбы. Так, в Туве с 1 октября по 31 декабря запрещен вылов пеляди. Также в озерах Тувы запрещена добыча сига с 20 сентября по 30 ноября.



Запретные сроки не распространяются на любителей-рыболовов с одной поплавочной или донной удочкой с берега с общим количеством крючков не более двух штук на орудиях лова.

fishretail.ru

1919

1919

Food Processing Machinery

2014

2014

1929

Открытие филиалов

1959

1980

1986

1993

1994

1998

1999

2000

2001

2012

2013

Узнайте наши НОВОСТИ на выставке Агропродмаш – Пав. Форум, стенд FC060

филетирование тресковых

обвалка форели

оглушение лососевых

...

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

Москва: тел. +7 (495) 730-5270, факс +7 (495) 730-5272, e-mail: nml-mos@gmx.de , mos.office@baader.ru

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

Подготовила:



Елена Максимова

Статья подготовлена по материалам, предоставленным компанией Multivac в рамках семинара «Эффективные решения для упаковки рыбы и морепродуктов».

Фото: ru.multivac.com



Вторая кожа

Готовая рыбная продукция, как правило, продается в упакованном виде, причем производители все чаще выбирают для упаковки своих товаров качественные материалы, позволяющие рыбным продуктам как можно дольше оставаться свежими. В связи с этим все большую популярность приобретает упаковка, позволяющая выгодно продемонстрировать покупателю продукт и в то же время надежно его защищающая.

Один из наиболее часто используемых видов упаковки – skin-упаковка – пленка, обтягивающая изделие, размещенное на листе картона или в лотке. Данный способ упаковки позволяет продукту долго оставаться свежим, а любое механическое повреждение сразу будет видно покупателю. Таким образом, потребитель получает гарантию того, что приобретает свежий товар.

Для упаковки рыбной продукции skin-упаковка подходит особенно хорошо: филе дорогих видов рыб, нарезанное на тонкие ломтики, которые хорошо видны через тонкую, но прочную пленку, плотно облегающую продукт, очень эффектно смотрятся на полке. К слову, сегодня поставщики оборудования для изготовления skin-упаковки предлагают изготовителям рыбной продукции возможности использовать данную технологию не только для упаковки рыбной нарезки, но и других ассортиментных позиций рыбопереработчиков, в том числе пресервов в различных соусах и продуктов в желе.



Изготовление skin-упаковки осуществляется посредством трейсилеров – машин, которые осуществляют запайку продукта в лоток, а также с помощью термоформеров – данные установки запаивают изделия на подложку.



Фото: ru.multivac.com



Linde Gas - 20 лет успеха в России!

Инновационные продукты и решения для рыбоводства

Компания Linde является лидером в области технологии насыщения воды кислородом, предназначенной для рыбоводства. Мы работали с рыбными хозяйствами с первых дней развития данной отрасли. Наш реальный опыт, результаты исследований и разработки позволяют поставлять нашим клиентам новейшие системы эффективного насыщения воды кислородом.

Linde Gas – уже становятся решениями

Тел. +7 495 212 04 61
www.linde-group.ru

Смотрите наш презентационный фильм
по рыбоводству на YouTube.





На малых производствах могут использоваться ручные или полуавтоматические трейсилеры. В первом случае оператор укладывает продукт в лоток или на пленку и подает его в упаковочную машину.



Изготовление скин-упаковки осуществляется посредством трейсилеров – машин, которые осуществляют запайку продукта в лоток, а также с помощью термоформовочных машин (термоформеров) – данные установки запаивают изделия на подложку. Производители оборудования для скин-упаковки предлагают рыбопереработчикам различные виды установок, которые, в зависимости от объемов производства и желаемой скорости упаковывания, могут быть различного размера с различной степенью автоматизации.

Для упаковывания продукции в лоток на малых производствах могут использоваться ручные или полуавтоматические трейсилеры. В первом случае оператор укладывает продукт в лоток или на пленку и подает его в упаковочную машину. Во втором – продукт в лоток подается оператором, а затем лоток с готовым продуктом автоматически подается на упаковку. На крупных предприятиях с большими объемами производства используются высокопроизводительные полностью автоматизированные трейсилеры, которые могут быть встроены в производственную линию.

Для максимальной автоматизации и производительности изготовители оборудования создали трейсилеры, оснащенные цепным приводом, на который ставится лоток с продуктами. Сверху данные установки могут быть укомплектованы мультиголовкой, дозирующей продукт, а также роботами, которые ставят лотки на ленту. Далее процесс упаковки проходит автоматически – оператору нужно только снять лотки с конвейера. Такие установки при необходимости могут быть оснащены конвейером для последующей этикетировки.

Для рыбопереработчиков особенно будут интересны машины, имеющие широкий укладочный стол, ведь рыбная туша может достигать в длину 30–40 см и более.

Для изготовления скин-упаковки на подложке рыбопереработчики все чаще используют полностью автоматизированные компактные термоформующие машины, считая их эффективными и экономичными упаковочными решениями. Выбирая оборудование, очень важно ориентироваться на качество как самих трейсилеров, так и упаковочного материала. И, безусловно, при разработке дизайна скин-упаковки необходимо думать об удобстве потребителей, которые предпочитают упаковку с возможностью повторного закрытия, если продукт остается после употребления; хорошо читаемую информацию на этикетке и возможность удобного вскрытия упаковки. **РС**

Фото: Татьяна Путинцева

11–13
НОЯБРЯ 2014
EXPOFORUM

XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
ВЫСТАВКА

peterfood



ЗАКУПЩИКИ 50 СЕТЕЙ НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Участвуя в выставке , Вы:

- Проведете дегустацию всей линейки собственных брендов для закупщиков 40 региональных и федеральных сетей.
- Узнаете конкретные требования к ассортименту в Вашей категории из «первых рук».
- Договоритесь о поставках с закупщиками на «своей территории».
- Обеспечите гарантированное посещение Вашего стенда закупщиками сетей Северо-Запада. Они придут к Вам на стенд в назначенное время в сопровождении координаторов выставки, в соответствии с Вашими пожеланиями экспонента и профилем ассортимента.

Компания:

«Силд Эйр»

Москва, Смольная ул.,
д. 24д, 8-й этаж
Тел.: +7 (495) 795-01-01



Sealed Air использует свои уникальные технологические возможности для создания рентабельных товарных категорий – от порционной рыбы, упакованной вместе с дополнительными маринадами или соусами, до суши, пригодных для приготовления в СВЧ-печах.



Не рыбой единой

Корпорация Sealed Air представляет инновацию, благодаря которой европейская рыбная индустрия сможет удовлетворить желание покупателей приобретать удобную для потребления и вкусную пищу. А заодно и успешно «удержаться на поверхности», если говорить о задачах бизнеса.

В принципе, изобилие рыбы в океанах – положительное явление. Однако снижение цен, являющееся его следствием, вызывает острую конкуренцию на, казалось бы, вялом рынке. С этим, в свою очередь, связан мощный вызов: участникам рынка необходимо добиться дифференциации, которая сможет привлечь потребителей к этой высокопитательной, но сложной категории товаров, и обеспечить тем самым коммерческий успех.

Структура и содержание портфеля решений Sealed Air направлены на решение именно данной пробле-

мы. В состав портфеля входят упаковочные инновации, которые позволяют европейским клиентам корпорации экспортировать свою продукцию в удаленные страны, например на такие крупные развивающиеся рынки, как китайский, и удовлетворять требования потребителей, поставляя им продукцию с улучшенными свойствами («с добавленной ценностью») и выводя на новый уровень удобство их использования, одновременно открывая несравненные кулинарные возможности.

Продавать рыбные блюда, а не рыбу

Корпорация Sealed Air ставит перед собой задачи оказания клиентам поддержки в совершенствовании выпускаемой продукции с целью одновременного повышения доходов и снижения нагрузки на окружающую среду. Наглядным примером превращения такого подхода в реальность рыбного рынка является совместная разработка новых товарных категорий, благодаря которым потребителям предлагаются не просто отдельные товары, а рыбные блюда или привлекательные снеки. Совсем недавно Sealed Air использовала свои уникальные технологические возможности для создания рентабельных товарных категорий – от порционной рыбы, упакованной вместе с дополнительными маринадами или соусами, до суши, пригодных для приготовления в СВЧ-печах. На недавней презентации, проведенной для производителей и ретейлеров рыбной продукции всего мира, директор по маркетингу рынка рыбной отрасли Sealed Air Гонсало Кампос ознакомил присутствующих с возможностями, которые открывает обработка трески такими же способами, как, например, обработка лосося.

Европейский рынок атлантического лосося включает широкое разнообразие привлекательных товарных категорий, которые можно продублировать с использованием легкодоступной трески, выпуская ее в копченом, маринованном виде либо в качестве ингредиента паст, паштетов, готовых блюд; в формате свежего и замороженного натурального филе и свежей рыбной тушки.

Таким образом, ассортимент изделий из портфеля упаковочных решений Sealed Air вносит существенный

вклад в организацию продажи рыбных блюд, а не просто рыбы. Вакуумная пленочная упаковка Darfresh® – испытанное временем средство надежной защиты как свежей, так и замороженной рыбной продукции, тогда как Cryovac® Simple Steps® по-



Одним из проверенных на практике и хорошо себя зарекомендовавших факторов роста являются системы двойного использования Sealed Air для двух типов печей, такие как пакеты с защитой от неправильной эксплуатации Cryovac® Oven Ease® для приготовления или разогрева охлажденных или замороженных продуктов непосредственно в упаковке в традиционных, конвекционных и микроволновых печах или пароварках.

звоняет готовить в микроволновой печке и подавать на стол за три простых шага блюда из рыбы и морепродуктов, в частности маринованные порционные изделия или вкусный шашлык. Применение многослойной коэкструдированной пленки Cryovac® BDF, не запотевающей, предотвращающей проникновение кислорода и запахов, также демонстрирует отличную динамику в сегменте рыбы и морепродуктов, способствуя привлечению внимания к выкладке, обеспечивая разнообразие предлагаемых форматов и обладая уникальными показателями простоты вскрытия упаковки.

Удобство как стимул покупок

Несмотря на то, что Всемирная организация здравоохранения убеждает население в том, что для правильного здорового питания необходимо есть рыбу не реже одного-двух раз в неделю, недостаток кулинарных навыков зачастую приводит к исключению из меню этого ценного пищевого продукта. С учетом данного факта руководством корпорации Sealed Air было принято решение поднять рыбную продукцию на новый уровень удобства использования и повысить тем самым частоту покупок. С этой целью применяются различные средства: от разнообразных вариантов внешнего оформления до поддержки модного тренда «еда дома как новый формат еды вне дома» и предложения вкусных, готовых к употреблению сочетаний рыбы и соусов. Одним из проверенных на практике и хорошо себя зарекомендовавших факторов роста являются системы двойного использования Sealed Air для двух типов печей, такие как пакеты с защитой от неправильной эксплуатации Cryovac® Oven Ease® для приготовления или разогрева охлажденных или замороженных продуктов непосредственно в упаковке в традиционных, конвекционных и микроволновых печах или пароварках. Эта система упрощает применение новых рецептов и сочетаний вкусов и ароматов, которое в противном случае было бы доступно только самым опытным кулинарам, не ограниченным к тому же во времени. Рациональное использование ресурсов – одно из неотъемлемых качеств упаковки, позволяющей экономить до 20% времени на приготовление пищи. Еще одна серьезная возможность повышения удобства из ассортимента изделий Sealed Air связана с использованием материала Cryovac® Sealappeal® для готовой к продаже (seal-ready) упаковки широкой гаммы рыбной продукции. Данный упаковочный материал продлевает срок годности продукции до семи дней, а также позволяет предложить разнообразные решения для упаковки пищевых продуктов, предназначенных для пастеризации. Если говорить о спектре деловых возможностей, то корпорация Sealed Air – убежденный приверженец принципа «не рыбой единой». **Р**

Подготовила:



Елена Максимова

Информация предоставлена
специалистами компании Multivac

Правильная дефростация

Большой ассортимент готовых рыбных продуктов изготавливается из замороженного сырья, которое перед переработкой необходимо разморозить. И от того, насколько грамотно проведена дефростация, во многом зависит качество конечных изделий.

К сожалению, многие производители рыбной продукции порой не используют для дефростации профессиональное оборудование, считая, что разморозка сырья в ваннах с водой является оптимальной. Но это не так. Единственное преимущество подобного способа дефростации – дешевизна: не нужно покупать специального оборудования, тратиться на электроэнергию. Однако недостатков у такого метода разморозки множество: дефростация происходит неравномерно, процесс занимает достаточно много времени, а температуру в разных точках размораживаемого сырья контролировать невозможно.

Для того чтобы процесс дефростации проходил с минимальными потерями как во времени, так и в качестве конечного продукта, рыбопереработчики используют дефростеры – специальное оборудование для разморозки сырья. На сегодняшний день на рынке существует несколько их видов – как и профессиональных способов дефростации. Останемся на каждом из них подробнее.

Воздушно-капельная дефростация

Так называется технология разморозки продукции в специальных камерах при помощи подогретого равномерно циркулирующего потока воздуха.

Современные воздушно-капельные дефростеры позволяют выбрать скорость циркуляции воздуха в камере



Для того чтобы процесс дефростации проходил с минимальными потерями как во времени, так и в качестве конечного продукта, рыбопереработчики используют дефростеры – специальное оборудование для разморозки сырья.

в зависимости от того, какой продукт необходимо разморозить.

Некоторые дефростеры данного типа позволяют контролировать температуру размораживаемого продукта за счет установленных в камере датчиков. По мнению специалистов, оптимальным является наличие в дефростере трех датчиков: первый – в центре камеры, близко к продукту, второй – в центре продукта для контроля окончательной фазы дефростации, третий – на потоке возвратного воздуха к кондиционеру. Также в камере, как правило, размещается датчик влажности.

Большинство современных дефростеров оснащены микропроцессором, на который передаются данные из камер. Таким образом, в любой момент можно посмотреть, на какой стадии разморозки находится продукт, проверив температуру на каждом датчике.

В целях экономии владельцы некоторых предприятий устанавливают в своих цехах дешевые воздушно-капельные дефростеры, в которых нет датчиков контроля влажности и температуры внутри продукта. Однако в результате использования подобных установок на выходе можно получить сырье либо «перегретое», либо недостаточно размороженное. А использование такого сырья отрицательно влияет на сроки хранения и визуальные качества конечного продукта.

Чтобы правильно выбрать воздушно-капельный дефростер, нужны следующие исходные данные:

- вид сырья и его упаковки;
- начальная температура сырья;
- конечная температура сырья;
- производительность.

Воздушно-капельные дефростеры достаточно экономичны в плане потребления электроэнергии. В случае если начальная температура заморожен-

ных рыбных блоков составляет от -18 до -20°C , а разморозить их необходимо до $-2/0^{\circ}\text{C}$, процесс дефростации займет примерно 8 часов, и затраты по электроэнергии составят в среднем около $80 \text{ кВт} \cdot \text{ч}$.

Если же производителю требуется, чтобы температура размороженного сырья была от $+1$ до $+2^{\circ}\text{C}$, то продолжительность дефростации увеличивается до 11–12 часов.

Для того чтобы процесс дефростации проходил равномерно, важно правильно расставить тележки в камере, при этом их количество должно соответствовать рекомендациям поставщика оборудования.

Неоспоримым достоинством воздушно-капельной дефростации является снижение при использовании данного метода бактериального роста в камере. Современные камеры можно легко мыть и дезинфицировать – как используя функцию автоматической мойки, которая предусмотрена у некоторых моделей дефростеров, так и с помощью специальных приборов, используемых предприятием для этих целей.



Современные воздушно-капельные дефростеры позволяют выбрать скорость циркуляции воздуха в камере в зависимости от того, какой продукт необходимо разморозить.

Кроме того, потери в весе сырья при воздушно-капельной дефростации по сравнению с методом разморозки при комнатной температуре или в воде минимальны, особенно если температура рыбы на выходе не выше 0°C . Однако и в случаях, когда необходимо получить сырье температурой выше 0°C , потери в весе можно минимизировать, используя настройки программного обеспечения.

Но главное – воздушно-капельная дефростация обеспечивает практи-

чески 100%-ное сохранение качества блочной и индивидуально замороженной рыбы и морепродуктов.

Некоторые поставщики воздушно-капельных дефростеров предлагают варианты как для малых предприятий, так и для крупных. В первом случае загрузка и выгрузка сырья происходит вручную, во втором замороженные рыбные блоки могут загружаться и выгружаться на транспортер автоматически, а тележки, на которых размораживается продукт, могут после завершения процесса дефростации автоматически отправляться на моечную машину.

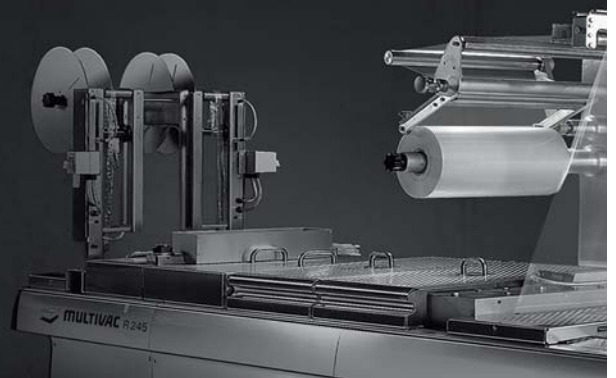
Кроме того, воздушно-капельные дефростеры могут быть выполнены в виде модульной конструкции, что позволит переработчику при необходимости уменьшать или увеличивать производительность.

Дефростация в пузырьковой камере

Данный способ разморозки рыбных блоков уже используется на некоторых российских предприятиях и показывает хороший результат по каче-

Технолог Джон Максфилд ожидает от упаковочной машины большего, чем просто рекламные обещания.

С Multivac он в надёжных руках благодаря: 130 000 проданным машинам, 900 лучшим консультантам и инженерам, 65 дочерним компаниям и 50-летнему опыту работы по всему миру.



www.multivacrus.ru

MULTIVAC
BETTER PACKAGING



У микроволновых дефростеров есть существенный недостаток: как правило, они работают на частоте 915 МГц, а такое микроволновое излучение считается не вполне безопасным для окружающих.



При использовании радиочастотной дефростации температура сырья на выходе будет не выше 0 °С.

ству конечного продукта. При пузырьковой дефростации после загрузки сырья в камеру в ней создается поток воздуха, и за счет того, что рыба больше контактирует с пузырьками воздуха, чем с водой, происходит бережный процесс разморозки.

Однако у данного способа дефростации есть существенный недостаток – большие затраты воды. Как правило, этот метод используется в комбинации с микроволновой дефростацией.

Микроволновая дефростация

Дефростация в микроволновых установках является самым быстрым спо-

собом доведения сырья до необходимой температуры.

Однако у микроволновых дефростеров есть ряд существенных недостатков. Как правило, они работают на частоте 915 МГц, а такое микроволновое излучение считается не вполне безопасным для окружающих.

Также при выборе данного способа размораживания следует помнить о том, что перед началом процесса необходимо правильно задать такие параметры, как время и мощность – энергия, передаваемая на продукт, должна быть им полностью поглощена, а избыточная передача тепла может разрушить микроволновый дефростатор.

Радиочастотное размораживание

Процесс радиочастотной дефростации предполагает, что продукт по конвейерной ленте проходит между двумя электродами. Как правило, модуль с радиочастотным дефростером состоит из транспортера, электродов и системы охлаждения. Рыбный блок является диэлектриком, а два электрода представляют собой пластины-конденсаторы, соединенные с генератором радиочастот, которые воздействуют на продукт с частотой 27,12 МГц. Эта частота безопасна для окружающих. При подаче напряжения на электроды молекулы воды, которые содержатся в продукте, начинают притягиваться либо отталкиваться, они вибрируют и перемещаются. В ходе такого межмолекулярного трения генерируется тепло. Важно, что при этом происходит нагрев сразу всего продукта равномерно.

При радиочастотной дефростации сокращается бактериальный рост, так как процесс происходит довольно быстро; минимизируются потери в весе сырья. В среднем процесс от момента поступления сырья до его выхода занимает 12–15 минут.

В отличие от других способов дефростации, при радиочастотном не нужно загружать определенные партии в камеру: можно соединить дефростер с конвейером и образовать цепочку оборудования.

Однако следует помнить, что при использовании радиочастотной дефростации температура сырья на выходе будет не выше 0 °С.

При радиочастотном способе нагрева энергия не передается на продукт, а делается ему доступной, поэтому нет риска, что оборудование испортится при слишком долгом контакте с размораживаемым сырьем.

Важно отметить, что радиочастотная дефростация является процессом контролируемым: регулировка температуры в продукте осуществляется за счет регулирования скорости подачи к нему энергии и скорости движения конвейера.

Расход электричества при радиочастотной дефростации примерно тот же, что и при использовании воздушно-капельного способа.

Хотя данные дефростеры стоят несколько дороже, чем, например, воздушно-капельные, в результате они позволяют существенно сэкономить время и площади. **РС**

Решения для набора порций фиксированного веса

Широкий ассортимент дозирующих систем компании Marel позволяет формировать порции с фиксированным весом как из охлажденных, так и из замороженных продуктов любого размера.

Для получения детальной информации свяжитесь с нами:

Александр Шишкин,
alexander.shishkin@marel.com,
+7 495 228 0700

Дозатор Target Batcher – самое «гибкое» решение

Дозатор Target Batcher представляет собой уникальную взвешивающую систему, способную формировать порцию фиксированного веса не только по весу, но и по количеству кусочков в единичной упаковке.

Дозатор Speed Batcher - скоростной и высокоточный

Дозатор Speed Batcher автоматически взвешивает и распределяет сырье на порции с меньшим весом, которые затем выборочно комбинируются для формирования оптимального веса каждой порции при очень высоких скоростях.

Дозатор Multihead Weigher – основа розничной упаковки

Дозатор Multihead Weigher – самый производительный дозатор из линейки Marel – до 110 упаковок в минуту. Идеально подходит для небольшого сыпучего продукта. В комплексном решении может представлять собой полностью автоматическую систему.

Присоединяйтесь к нам: Агропродмаш-2014, павильон 2.1, стенд 21D60, Москва!





Исходя из увеличивающегося в России в последнее время производства рыбы и морепродуктов, отрасль будет нуждаться в поставках высококачественного оборудования, поэтому рынок остается привлекательным для потенциальных инвесторов.

Оборудование для переработки рыбы и морепродуктов

Российский рынок промышленного оборудования для производства рыбы и морепродуктов, несмотря на существенное падение рыбной отрасли в 1990-е годы, сегодня показывает высокие темпы развития.

Спрос на технические средства подогревается, прежде всего, увеличением вылова рыбы и выпуска переработанных и консервированных рыбных продуктов. Так, в 2013 году производство рыбы и продуктов из нее составило 3681,5 тыс. тонн, что больше, чем годом ранее, на 2,4%. А если сравнить прошлогодний показатель с 2010 годом, то рост более существенен – 8,3%.

Спектр оборудования для переработки рыбы весьма разнообразен и представлен следующими основными механизмами:

Equipment for fish and seafood processing

Russian equipment market for production of fish and seafood is showing high growth rates nowadays despite the significant fall in fish industry in the 90's.

Demand for technical equipment is mostly warmed by the increase in fish capture and in release of processed and canned fish products. Thus, in 2013, the output of fish and fish products has reached 3,681.5 thousand tons, which is 2.4% more than a year before. If we compare the last-year value with the 2010 level, the growth is more significant and is 8.3%.

Автор:

Антон Щербаков,
эксперт
аналитической группы
ИА «Крединформ»

Credinform
информационное агентство

Author:

Anton Scherbakov,
Credinform IA
analytic group expert

- ленточные пилы применяют для нарезки мяса рыбы, в том числе замороженного;
- дробилки рыбных отходов;
- машины чистки кальмара;
- шкуроемные машины для рыбы;
- сепараторы для рыбы – для отделения мяса рыбы от костей, плавников, чешуи;
- машины филетировочные предназначены для отделения хребтовой кости и ребер;
- слайсеры для нарезки морской капусты;
- слайсеры для рыбы;
- оборудование для производства икры;
- вакуумные упаковочные машины;
- коптильни, жарильни, варочные котлы, машины для закатывания консервов и т. п.

Важная особенность отечественного рынка промышленного оборудования для переработки рыбы – его импортозависимость. Даже если сравнить объемы поставок в натуральном выражении, ситуация выглядит явно не в нашу пользу: в 2012 году было импортировано 4051 единица, а экспорт составил всего 108 единиц, в 2013 году – 3052 и 132 единицы соответственно.

В денежном выражении российский рынок промышленного оборудования для переработки рыбы оценивается в 30–40 млн руб. Тогда как импортные поставки в денежном выражении в 2013 году обошлись нашим компаниям в 408,8 млн руб., годом ранее – в 383,1 млн руб. Таким образом, денежный эквивалент импорта превышает внутреннее производство примерно в 10 раз. Отсутствие качественных машин и оборудования в линейке предприятий российской промышленности – беда современного развития страны. В целом доля всей продукции машиностроения идет первой строкой во внешнеторговом обороте государства по импорту на протяжении многих лет подряд.

Несмотря на то, что Китай в натуральном выражении занимает 86% рынка по импорту, в денежном выражении первую строчку удерживает Германия с долей в 23,2% от всего объема поставок. Далее идет Республика Корея – 16,6% и Польша – 14,2%.

В прошлом году наибольшая стоимость импортных поставок пришлось на установку на тележке для копчения и вялки рыбы и рыбной продукции (Германия); технологическую конвейерную ленточную линию, предназначенную для подачи рыбы-сырца лососевых пород рыб и для дальнейшей ее переработки (США); электрическую установку для копчения и варки (Германия).

По сведениям, содержащимся в базе данных ГЛОБАС-1® Информационного агентства «Крединформ», на рынке производителей промышленного оборудования для переработки рыбы и морепродуктов можно выделить пять крупнейших игроков. Следует оговориться, что, как правило, такие фирмы не специализируются только на рыбной отрасли, а поставляют

Таблица 1. Объемы импорта по странам промышленного оборудования для переработки рыбы, 2013 г., %

Импорт			
В натуральном выражении		В стоимостном выражении	
Страна	%	Страна	%
КИТАЙ	86,21	ГЕРМАНИЯ	23,17
РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ	1,77	РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ	16,57
ФИНЛЯНДИЯ	1,61	ПОЛЬША	14,18
УКРАИНА	1,61	ЯПОНИЯ	10,71
ЛИТВА	1,54	ЛИТВА	6,62
ГОНКОНГ (СЯНГАН)	1,41	КИТАЙ	5,08
ГЕРМАНИЯ	1,05	НОРВЕГИЯ	4,73
Другие	4,80	Другие	18,94

Table1. Fish-processing industrial equipment import volumes by country, 2013, %

Import			
In natural terms		In money terms	
COUNTRY	%	COUNTRY	%
CHINA	86,21	GERMANY	23,17
SOUTH KOREA	1,77	SOUTH KOREA	16,57
FINLAND	1,61	POLAND	14,18
UKRAINE	1,61	JAPAN	10,71
LITHUANIA	1,54	LITHUANIA	6,62
HONG KONG (XIANGGANG)	1,41	CHINA	5,08
GERMANY	1,05	NORWAY	4,73
Others	4,80	Others	18,94

The variety of equipment for fish-processing is quite diverse and is present by the following main mechanisms:

- band-saws used for fish meat, even frozen;
- fish waste grinders;
- squid-cleaning devices;
- fish fillets skinning machines;
- fish deboners for cleaninf fish meat from bones, fins and scales;
- filleting machines used for separating ribs and ridges;
- slicers for laminaria;
- slicers for fish;
- equipment for caviar production;
- vacuum packaging machines;
- smokeries, roasteries, cooking pans, canning machines etc.

The important feature of the national fish processing industrial equipment market is its dependence on imports. Even if we compare the supply volumes in natural terms, the situation doesn't look in our favour: in 2012, about 4,051 units were imported and only 108 units were exported, in 2013, the numbers were 3,052 units and 132 units correspondingly.

Taking into count the increase of fish and seafood production in Russia during the last time, the industry will need the supplies of high-quality equipment, so the market is staying attractive for possible investors.

Таблица 2. Крупнейшие производители оборудования для обработки рыбы и морепродуктов (топ-5)

№	Наименование	Регион	Выручка, млн руб., 2012 г.	Индекс платежеспособности ГЛОБАС-і®
1	ОАО «Альфа Лаваль Поток»	Московская область	3 708,6	187 (наивысший)
2	ООО «Профессиональное кухонное оборудование «АТЕСИ»	Московская область	675,7	205 (высокий)
3	ОАО «Пензмаш»	Пензенская область	421,2	189 (наивысший)
4	ООО «Завод «Торгмаш»	Пермский край	412,1	173 (наивысший)
5	ОАО «Завод «Проммаш»	Саратовская область	228,1	234 (высокий)

Table 2. Biggest fish and seafood processing equipment manufacturers (top 5)

№	Name	Region	Output, million rubles, 2012	GLOBAS-i® profitability index
1	Alpha Laval Current LLC	Moscow region	3 708.6	187 (highest)
2	ATESI Professional Kitechen Equipment Ltd	Moscow region	675.7	205 (high)
3	Penzmash LLC	Penza region	421.2	189 (highest)
4	Torgmash Plant Ltd	Perm district	412.1	173 (highest)
5	Prommash Plant LLC	Saratov region	228.1	234 (high)

широкий спектр товаров для переработки мяса и приготовления продуктов питания.

Оборудование компании «Альфа Лаваль» предназначено для сохранения в рыбе, морепродуктах и продуктах их переработки максимального количества ценных веществ – поставляет на рынок серию специальных тоннельных воздухоохладителей с горизонтальным потоком воздуха Alfa Blast для шоковой заморозки.

ООО «АТЕСИ» производит кухонное оборудование для приготовления рыбы, мяса (грили,

In money terms, Russian fish processing industrial equipment market is valued for 30-40 million rubles. At the same time, imported supplies were valued for 408.8 million rubles in money terms in 2013, and 383.1 million rubles a year before. Thus, the money equivalent for imports is 10 times more than inner production. The lack of high-quality machinery and equipment in the line of Russian industrial enterprises is a trouble for modern development of the country. As a whole, the share of all machinery production has been holding the first position in state imports trade output for several years.

Despite the fact that China holds 86% of the imports market in natural terms, in money terms Germany holds the first position with the share of 23.2% from all supply volume. Then, South Korea with 16.6% and Poland with 14.2% follow.

Last year, the biggest costs for imported supplies were for the following equipment: platform truck plant for fish and fish products smoking and air seasoning (Germany); technological belt conveyor line for raw salmon fish supply and its further processing (USA); electric plant for smoking and cooking (Germany).

According to the information from GLOBAS-i® database of Credinform information agency, there are top five biggest market players at the fish and seafood processing industrial equipment market. It's worth noticing that such companies don't specialize only in fish industry; they usually supply the broad assortment of goods for meat processing and cooking.

Equipment made by Alpha Laval LLC is made for keeping maximum of the nutrients in fish, seafood and processed products. It supplies the line of special Alfa Blast tunnel air coolers with

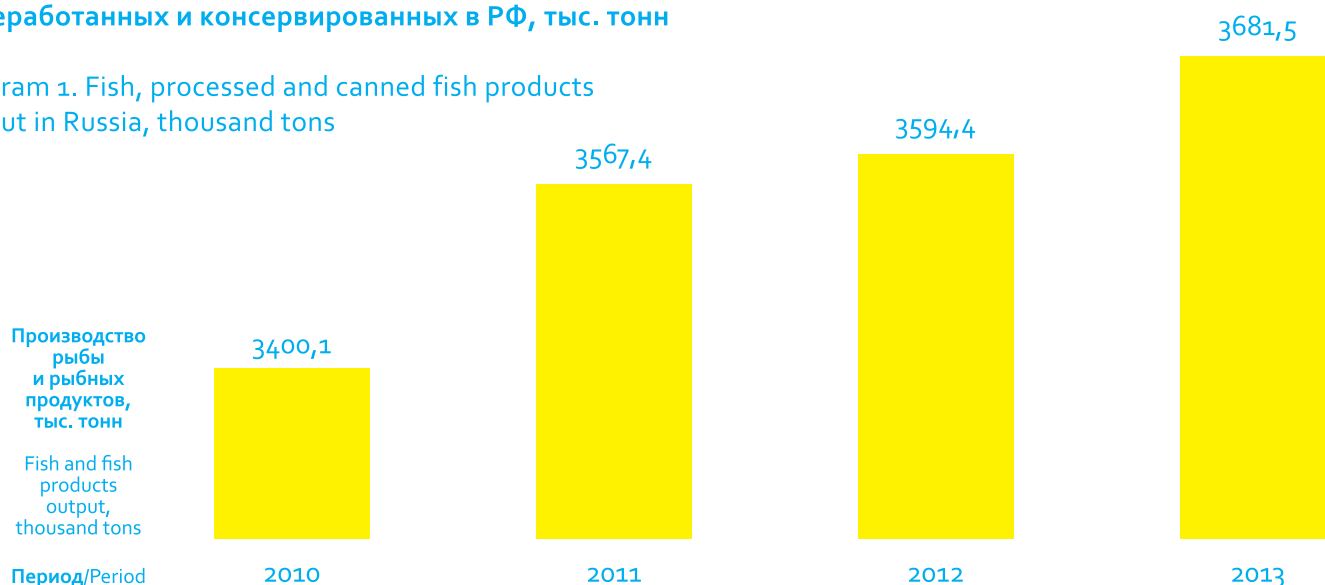
In money terms, Russian fish processing industrial equipment market is valued for 30–40 million rubles.

There are top five biggest market players at the fish and seafood processing industrial equipment market.

В денежном выражении российский рынок промышленного оборудования для переработки рыбы оценивается в 30-40 млн рублей.

Рисунок 1. Производство рыбы и рыбных продуктов, переработанных и консервированных в РФ, тыс. тонн

Diagram 1. Fish, processed and canned fish products output in Russia, thousand tons



электрофритюрницы, жарочные шкафы и поверхности, разделочные столы рыбные витрины и тому подобное оборудование).

ОАО «Пензмаш» из большой линейки продукции, поставляемой на рынок, изготавливает в том числе мясорубки для создания рыбного фарша и кухонные машины.

ООО «Завод «Торгмаш» производит универсальные кухонные машины и мясорубки, предназначенные для обработки рыбы и морепродуктов.

ОАО «Завод «Проммаш» выпускает пищеварочные котлы, жарочные шкафы и поверхности для приготовления рыбы и рыбных стейков.

По независимой оценке платежеспособности ГЛОБАС-и® Информационного агентства «Крединформ», все крупнейшие компании отрасли получили наивысший и высокий индекс, что характеризует их как кредитоспособных, гарантирующих погашение своих долговых обязательств, риск невыполнения которых минимальный или незначительный. При том что значение индекса может принимать диапазон от 100 баллов – наилучшее значение, до 600 – наихудшее.

В связи с увеличивающимся в последнее время в России производством рыбы и морепродуктов, отрасль будет нуждаться в поставках высококачественного оборудования, поэтому рынок остается привлекательным для потенциальных инвесторов. Зависимость от импорта будет сохраняться, так как достичь высокого качества производителей из Германии или Южной Кореи нашим предприятиям пока не удастся. Остается надеяться на открытие зарубежными корпорациями своих заводов внутри страны, как это удачно осуществили ведущие автомобильные концерны мира. ¹⁵

the horizontal air flow for shock freezing to the market.

ATESI Ltd produces kitchen equipment for cooking meat and fish (grills, electric fryers, frying pans and ovens, cutting tables, fish showcases and other equipment).

Penzmash Plant LLC produces a broad range of production for sale, fish-mincing machines and kitchen equipment among them.

Torgmash plant produces universal kitchen equipment and mincing machines for processing fish and seafood.

Prommash Plant LLC releases frying ovens and pans for cooking fish and fish steaks, and also cooking pans.

According to the independent GLOBAS-i® profitability value made by Cerdinform information agency, all the biggest companies in the industry have got high and the highest indexes, so they can be characterized as profitable, guaranteeing their discharge with the minimum or negligible risk of defaults. Thus, the meaning of the index can vary from 100 points (best value) to 600 points (worst value).

Taking into account the increase of fish and seafood production in Russia during the last time, the industry will need the supplies of high-quality equipment, so the market is staying attractive for possible investors. The dependency on imports will be continuous as national enterprises won't be able to reach the high quality that German and South Korean manufacturers have. There is a hope that foreign corporations will open their plants in our country, as it has already been with leading world car manufacturing company groups. ¹⁶

На рынке производителей промышленного оборудования для переработки рыбы и морепродуктов можно выделить пять крупнейших игроков.

Гость:



Евгений Фризен,
главный рыбовод
ООО «Форель Суоярви»



Компания:

AGRAVIS Raiffeisen AG
www.agravis.ru



Беседовала:



Елена Максимова

Контактное лицо по вопросам
приобретения продуктов
для рыбоводства:



Шушаник Саакян,
менеджер по продажам рыбных кормов
shushanik.sahakyan@viamin.de
Тел.: +49 238 154 474 20
www.agravis.ru

AGRAVIS: успешный старт продаж кормов для рыбы

В январе текущего года известный немецкий концерн по производству товаров для сельскохозяйственных животных AGRAVIS Raiffeisen AG заявил о пополнении своей товарной линейки итальянскими кормами для рыбы. И уже в феврале компания заключила первый договор на поставку кормов VERONESI (партнер концерна) в одно из рыбоводческих хозяйств Республики Карелия, где недавно побывали специалисты AGRAVIS с целью измерения промежуточных контрольных показателей в опыте по кормлению рыбы итальянскими кормами.



Корма VERONESI рыба потребляет с удовольствием, структура продукта стабильная, а мешки очень удобны в использовании.

О результатах использования VERONESI рассказал **главный рыбовод ООО «Форель Суоярви» Евгений Фризен.**

– **Евгений, расскажите о хозяйстве и основных направлениях его деятельности.**

– ООО «Форель Суоярви» работает в рыбоводческой отрасли с 2005 года. Предприятие имеет несколько форелеводческих хозяйств, располагающихся в разных районах Республики Карелия. Я являюсь главным рыбоводом комплекса, находящегося в Суоярвском районе. Хозяйство занимается выращиванием товарной форели и производит порядка 250 тонн рыбы в год.

Наш комплекс расположен на экологически чистом озере Уксунъярви, глубина которого достигает 14–16 метров. Фактически озеро является расширением реки Уксунйоки. Размер и расположение природного водоема исключает риски повреждения садков в результате штормов, а высокий коэффициент оборачиваемости водной массы (каждые 26 суток водные массы озера полностью обновляются) дает хорошие показатели по среднегодовой температуре и насыщению воды кислородом. В нашем хозяйстве осуществляется трехлетний технологический цикл выращивания рыбы.

– Почему несколько месяцев назад вы приняли решение о сотрудничестве с AGRAVIS?

– При выборе поставщика кормов мы ориентируемся прежде всего на качество продукции и производственные показатели, которые получим в результате сотрудничества. AGRAVIS известен сельхозпроизводителям во всем мире, и мы много слышали о высоком качестве товаров немецкого концерна, но знали, что рыбных кормов в его продуктовой линейке нет. Когда несколько месяцев назад нам поступило предложение о сотрудничестве с AGRAVIS, мы были приятно удивлены. Тщательно изучив предложения поставщика, мы решили попробовать применить известные корма VERONESI в своей практике.

– Какие конкретно продукты из товарной линейки VERONESI вы используете в настоящий момент?

– Так как климатические условия разведения рыбы в Карелии (температура воды зимой низкая, а летом – высокая) значительно отличаются от регионов с более умеренным клима-



Евгений Фризен,
главный рыбовод
ООО «Форель Суоярви»:

«При выборе поставщика кормов мы ориентируемся прежде всего на качество продукции и производственные показатели, которые получим в результате сотрудничества».

том, мы долго не могли подобрать корма, подходящие именно нам. Но специалисты AGRAVIS пошли нам навстречу, и специально для нашего хозяйства на заводе VERONESI в Италии была разработана рецептура высокоэнергетического корма Force HE (High Energy), который мы сейчас используем.

– Каковы результаты применения кормов VERONESI в вашем хозяйстве?

– Несмотря на то, что корма VERONESI были включены в рацион рыбы недавно, мы уже успели убедиться в их высоком качестве. Рыба потребляет корм с удовольствием, структура продукта стабильная, а мешки очень удобны в использовании. Следует отметить, что за прошедший период уже наблюдается положительная динамика прироста: кормовой коэффициент на сегодняшний день примерно равен единице, что является хорошим результатом.

– Планируете ли вы продолжать сотрудничество с AGRAVIS в дальнейшем?

– Да, конечно. Пока корма VERONESI используются не во всех садках нашего хозяйства, но в ближайшем будущем мы планируем не только перевести всю рыбу нашего комплекса на корма от AGRAVIS, но и использовать данные продукты на других хозяйствах компании. ■



Женщины Нигерии займутся аквакультурой и рыбным хозяйством

Более 100 женщин в Нигерии прошли курсы обучения ведению аквакультуры и развития рыбного хозяйства в рамках усилий местного правительства, направленного на развитие сельского хозяйства страны.

Старший технический помощник министра сельского хозяйства Нигерии Хаджи Хасан Усман Ибрагим сообщил, что план трансформации сельского хозяйства нацелен на развитие производства определенных товаров и сельхозкультур, которые помогут развить цепочку производства и поставок товаров с добавленной стоимостью.

«В соответствии с планом развития сельхозсектора страны расширение прав и возможностей женщин и молодежи будут способствовать развитию сельскохозяйственного бизнеса и созданию материальных благ в государстве», – сообщил помощник министра.

DailyTimes

Рыбоводы продолжают выпуск ценных видов рыб в водные объекты

На рыбоводных предприятиях Краснодарского края и Республики Адыгея продолжают мероприятия по выпуску ценных видов водных биологических ресурсов в водные объекты рыбохозяйственного значения. В настоящее время водоемы края пополнились молодью таких видов рыб, как русский осетр, севрюга, стерлядь, судак, тарань, черноморский лосось, шемай.

В целях осуществления государственного контроля выполнения организациями всех форм собственности мероприятий по искусственному воспроизводству Азово-Черноморским территориальным управлением Росрыболовства ежегодно формируется постоянно действующая комиссия. В состав комиссии включены также специалисты – ихтиологи ФГБУ «Азчеррыбвод», которые принимают непосредственное участие при выполнении столь важного для восстановления рыбных запасов мероприятия.

В настоящее время на Адлерском ПЭРЛЗ и ПЭРЛЗ «Джегош» содержится более 150 тыс. штук молоди черноморского лосося, выращиваемой для дальнейшего выпуска в реки бассейна Черного моря.

На Кизилташском НВКХ начались работы по мелиоративному отлову хищных и малоценных видов водных биоресурсов в водоемах Кизилташского нагульно-воспроизводственного кефалевого хозяйства. В настоящее время выловлено более 30 тонн атерины. С начала года из группы Кизилташских лиманов в Черное море вышло более 180 тыс. шт. разновозрастных особей кефалевых видов рыб, таких как лобан, сингиль.

azcherrybvod.ru

Введенные санкции стали стимулом для развития карельского рыбоводства

Меры по ограничению импорта норвежской красной рыбы объективно представляют дополнительные возможности для развития и укрепления позиций карельских рыбоводных предприятий.



Сегодня в Карелии производится до 75% товарной форели от общероссийского объема. В целом товарное рыбоводство в Карелии динамично развивается, в том числе за счет поставок импортозамещающей продукции.

Общий вылов рыбы в республике в прошлом году составил 93,6 тыс. тонн. Почти в два раза за последние пять лет увеличены объемы поставок товарной рыбы и посадочного материала. Это достигнуто за счет ввода в эксплуатацию новых производств. Современные предприятия позволяют на 90% обеспечить потребность рыбоводных ферм Карелии отечественным посадочным материалом.

По мнению главы Карелии Александра Худилайнена, на экономической стабильности и укреплении продовольственной безопасности в сфере отечественного рыбоводства положительно скажется Постановление Правительства РФ от 20 августа, в котором из перечня запрещенных к ввозу сельхозпродукции сырья и продовольствия исключены мальки атлантического лосося и форели.

karelinform.ru

Подготовила:



Елена Максимова



В начале августа сообщалось, что из-за введенных санкций на границе был остановлен ввоз посадочного материала (смолта) из Норвегии для выращивания атлантического лосося в Мурманской области. В связи с этим у специалистов рыбной отрасли были опасения, что начиная с 2016 года российские потребители останутся без отечественного лосося, которым сегодня частично замещается импортный аналог.

Без красной рыбы Россия не останется!

Однако 20 августа Правительство РФ приняло Постановление №830 «О внесении изменений в Постановление Правительства РФ от 7 августа 2014 года». Согласно документу, в перечень продукции, запрещенной к ввозу на территорию РФ, были внесены изменения. В частности, из-под действия санкций были выведены мальки лосося атлантического и форели. Уже через несколько дней в Заполярье завезли 200 тыс. мальков лосося из Норвегии – первую партию смолта после введения ответных санкций России.

Основной объем аквакультурного лосося выращивается в Северо-Западном регионе России. В основном его производят компании «Русский лосось» и «Русское море – аквакультура».

В целом в 2014 году продукция аквакультуры, выращенная на российских предприятиях, составляет, по данным экспертов Рыбного союза, около 10% от потребностей, и крупные российские рыбоводческие компании планируют в ближайшие годы наращивать объемы производства. Однако вопрос в том, насколько быстро у наших предприятий аквакультуры получится в полной мере обеспечить потребность жителей страны в красной рыбе.

На сегодняшний день вопрос об увеличении объемов нашими рыбоводами ценных видов рыб является крайне актуальным. Напомним, что президент России 6 августа подписал указ о применении отдельных специальных экономических мер для обеспе-

чения безопасности. Согласно документу, импорт ряда товаров из стран, которые ввели санкции в отношении Москвы, ограничен на год. В соответствующий список попали, в том числе, живая свежая, охлажденная, мороженая рыба, филе рыбное и прочее мясо рыбы, переработанная рыбная продукция, ракообразные.

Введение ответных санкций РФ, предусматривающих эмбарго на импорт некоторого продовольствия, по

словам премьер-министра РФ Дмитрия Медведева, позволит расчистить для российских аграриев полки магазинов. При этом он подчеркнул, что Россия в целом обеспечивает свою продовольственную безопасность. Д. Медведев выразил уверенность, что в результате «российский рынок будет заполнен нашими свежими качественными продуктами», которые многие россияне уже сейчас предпочитают иностранным. **РС**

Комментарий



Анатолий Воронцов,
совладелец рыбоводческого
хозяйства Римы Петровой:

– Сейчас, когда вопрос продовольственной безопасности стоит особенно остро, государство обязано обратить внимание на проблемы российских рыбоводов. Цены на рыбные корма крайне высоки, и чтобы конечный потребитель получал продукцию отечественных предприятий аквакультуры по адекватной цене, необходимы государственные субсидии на корма, сегодня их нет. А без них рыбоводам будет очень сложно выжить.

Еще одна проблема – переработка отходов в рыбную муку и рыбий жир. К сожалению, эти продукты, являющиеся основой для всех кормов, производятся из нашей же рыбы за рубежом и перепродаются в Россию по завышенным ценам. А должны изготавливаться из нашей рыбы в нашей стране.

В целом решение Правительства РФ об ограничении ввоза рыбы и рыбной продукции меня порадовало. У России и у нас есть все необходимое, чтобы жить и процветать, и если власти на местах будут помогать российским предпринимателям развиваться, мы без труда накормим наших соотечественников. В частности, нашим хозяйством накоплен большой опыт по выращиванию клариевого сома, и в случае необходимости, если будут выделены средства, мы за один год можем построить ферму для выращивания 200–500 тонн рыбы и поставлять на наши прилавки свежую, вкусную, полезную рыбу и множество продуктов из нее.

Эмбарго на импорт продуктов

Товары из США, Евросоюза, Канады, Австралии и Норвегии, запрещенные к ввозу в Россию на один год.



0301*

Живая рыба

0302

Рыба свежая
или охлажденная

0303

Рыба мороженная

0304

Филе рыбное и прочее мясо
рыбы (включая фарш), све-
жие, охлажденные или мо-
роженые

0305

Рыба сушеная, соленая или
в рассоле; копченая, не под-
вергнутая тепловой обра-
ботке; рыбная мука тонкого
и грубого помола и гранулы
из рыбы, пригодные для упо-
требления в пищу



0306

Ракообразные в панцире или
без панциря, живые, свежие,
охлажденные, мороженные, су-
шеные, соленые или в рас-
соле; ракообразные копче-
ные, в панцире или без панци-
ря, не подвергнутые или под-
вергнутые тепловой обработ-
ке; ракообразные в панцире,
сваренные на пару или в ки-
пящей воде, охлажденные или
неохлажденные, мороженные,
сушеные, соленые или в рассо-
ле; мука тонкого и грубого по-
мола и гранулы из ракообраз-
ных, пригодные для употребле-
ния в пищу



0307

Моллюски живые, свежие,
охлажденные, мороженные, су-
шеные, соленые или в рассо-
ле; копченые, в раковине или
без раковины, не подвергну-
тые или подвергнутые тепло-
вой обработке; мука тонкого
и грубого помола и гранулы из
моллюсков, пригодные для упо-
требления в пищу

0308

Водные беспозвоночные жи-
вые, свежие, охлажденные, мо-
роженные, сушеные, соленые
или в рассоле; водные беспоз-
воночные копченые, не под-
вергнутые или подвергнутые
тепловой обработке; мука тон-
кого и грубого помола и грану-
лы из водных беспозвоночных,
пригодные для употребления
в пищу

* – таможенный код



Событие:

**23-я Международная выставка
продуктов питания и напитков
World Food Moscow 2014**

Дата:

15–18 сентября 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

группа компаний ITE

Участники:

1 634 компании
из 69 стран мира

Посетители:

26 666 человек
из России и стран СНГ

Периодичность:

ежегодно

Источник: компания ITE



Участие в выставке World Food Moscow производителей и торговых фирм дает большие возможности для представления сообществу профессионалов новых продуктов питания и перспективных разработок пищевой индустрии, для продвижения своей продукции и развития производства.

Новые перспективы для рыбопереработчиков на World Food Moscow 2014



В сентябре в Москве уже в двадцать третий раз пройдет главное событие осеннего сезона на рынке продуктов питания – Международная выставка «Весь мир питания» World Food Moscow 2014. Организатором мероприятия выступает международная компания ITE.

Выставка World Food Moscow получила признание как ведущая деловая площадка для встреч представителей государственной власти, первых лиц субъектов Российской Федерации, специалистов АПК, представителей бизнеса, отраслевых союзов и объединений. Здесь можно познакомиться с новинками сельскохозяйственной продукции, отчитаться по итогам го-

да, представить перспективные инвестиционные проекты, найти деловых партнеров.

Высокая посещаемость выставки (более 26 тыс. специалистов оптовой и розничной торговли в 2013 году) и ежегодный рост количества участников (более 1 600 поставщиков из 69 стран) подтверждают тот факт, что World Food Moscow – надежная площадка для обмена опытом, идеями, расширения продаж и представления новинок на российском продуктовом рынке. Кроме того, поддержка выставки на государственном и отраслевом уровне демонстрирует значимость этого бизнес-мероприятия для отрасли.

Раздел «Рыба и морепродукты» в рамках выставки World Food Moscow – это крупнейшая в России экспозиция переработчиков и поставщиков рыбы, морепродуктов, икры. В прошлом году свою продукцию в данном разделе представили 148 компаний из 22 стран.

Участие в выставке World Food Moscow производителей и торговых фирм дает большие возможности для представления сообществу профессионалов новых продуктов питания и перспективных разработок пищевой индустрии, для продвижения своей продукции и развития производства.

Среди целей, которые ставят участники выставки рыбы и морепродуктов, – поддержать и укрепить имидж компании, проинформировать рынок о своем потенциале и возможностях, вывести на рынок новые продукты и услуги, установить прямые контакты с заказчиками, расширить свои дилерские сети, увеличить объем продаж и др.

Приоритетными инновационными направлениями в сфере производства рыбной продукции являются: раз-



работка перспективных способов производства, хранения, транспортировки и переработки; формирование механизмов по рациональному использованию сырья; создание новых видов высококачественных пищевых продуктов с улучшенными потребительскими свойствами; совершенствование способов продвижения продукции.

Актуальные для специалистов рыбного рынка вопросы будут активно обсуждаться в рамках конференции «Рыбоперерабатывающая отрасль России: программа развития», которая пройдет 15 сентября – в день открытия выставки.

Выставка World Food Moscow дает новые возможности для расширения бизнеса, открывая продуктам участников кратчайший путь на полки ведущих магазинов и кухни ресторанов российских городов.

Мероприятие пройдет с 15 по 18 сентября 2014 года в Москве, в ЦВК «Экспоцентр». Узнать более подробную информацию о выставке и получить приглашительный билет можно на сайте www.world-food.ru. **РБ**

Лидер рынка лосося ждет восстановления цен к концу года

Крупнейший в мире производитель лосося норвежская Marine Harvest ожидает восстановления цен в конце года, когда эффект российского эмбарго сойдет на нет.



«Эффект точно станет краткосрочным, и мы полагаем, что будет некоторое перераспределение (рыбы, выращенной для поставок в Россию), а все остальное закроет спрос в других регионах, – сказал глава компании Альф-Хельге Орског, представляя квартальный отчет в среду. – Мы ожидаем восстановления цен на лосося в конце этого года».

Российское эмбарго, введенное в ответ на западные санкции за вмешательство Кремля в дела Украины, привело к падению цен до 31–32 норвежских крон (около 185 руб.), с 40 крон (около 230 руб.) за кг.

Норвегия – крупнейший в мире производитель лосося, а Россия – ее ключевой рынок.

Reuters

Зауралье обзавелось новым рыбохозяйственным советом

В Курганской области определили состав регионального рыбохозяйственного совета и разработали положение о его деятельности. Власти рассчитывают, что новый консультативный орган поможет в решении вопросов развития рыбной отрасли.

Новый консультативный орган по вопросам рыбного хозяйства создан в Курганской области. Об этом заявил на заседании регионального правительства директор департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Сергей Жданов.

Как сообщили Fishnews в пресс-службе губернатора Курганской области, в начале года полномочия в сфере рыбного хозяйства были переданы департаменту сельского хозяйства. Для эффективного проведения единой государственной политики в сфере использования водных биоресурсов и координации деятельности рыбопромышленников решено было создать областной рыбохозяйственный совет.

В настоящее время уже разработано положение о совете и утвержден его состав. В но-

вый консультативный орган вошли представители государственных органов власти, ученые, главы ряда районов, руководители крестьянско-фермерских хозяйств и других организаций.

Ожидается, что совет будет принимать участие в разработке документов, направленных на развитие регионального рыбного хозяйства, рассматривать вопросы отрасли, в том числе касающиеся модернизации и строительства рыбопитомников и других объектов.

Fishnews

Роспотребнадзор и МВД не допустят реэкспорта запрещенных продуктов

Министерство сельского хозяйства выступило с инициативой усиления работы Россельхознадзора и МВД для предотвращения реэкспорта через страны Таможенного союза (ТС) запрещенных к ввозу продуктов. Об этом заявил глава ведомства Николай Федоров.



«Наши партнеры из ТС предлагают очень много качественных продуктов, но в то же время есть много «дельцов», которые хотят воспользоваться ситуацией», – приводит его слова РИА «Новости».

По мнению Федорова, и таможенные органы, и Россельхознадзор не могут выявить всех нарушителей, так как между странами ТС нет таможенных границ. «Поэтому надо усиливать работу, в том числе Россельхознадзора, совместно с МВД и другими службами с тем, чтобы все-таки ловить нарушителей уже в нашей стране!» – добавил министр.

Напомним, 6 августа Президент РФ Владимир Путин подписал указ «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации». Документ накладывает ограничения или запрет на ввоз в Россию «отдельных видов сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия» из стран, которые ввели санкции против РФ.

Правительство РФ ввело полный запрет на поставки говядины, свинины, мяса птицы, рыбы, сыров, молока и плодовоовощной продукции из Австралии, Канады, ЕС, США и Норвегии сроком на один год.

Росбалт



Автор:
Иван Ковалев,
главный технолог
компании REICH

Компания:
ООО REICH
Санкт-Петербург
+7 (812) 380-42-14
vponomarenko@reich-germany.com
www.vk.com/reichsmoke
www.facebook.com/oooreich
INSTAGRAM – ООО_REICH

Золотистый деликатес

Необязательно быть владельцем золотых приисков, чтобы держать много золота в руках: вы можете его производить сами, в виде «золотой» рыбки!

Рыба – это дар морей, рек и океанов, и потребители знают в ней толк и едят ее с удовольствием. Производители, в свою очередь, следят за качеством своей продукции, чтобы покупатели не приобретали товары конкурентов. Однако дабы рыбная продукция получилась качественной и вкусной, необходимо соблюдать все нюансы ее приготовления.

Те, кто занимается копчением рыбы, знают, что это целое искусство: необходимо все сделать правильно, чтобы получить золотистый деликатес, – начиная от дефростации сырья и заканчивая упаковкой. На каждой стадии производства необходимо четко соблюдать технологию. Но среди всех этапов производства копченой рыбы есть тот, которому уделяется больше всего внимания, – это

сам процесс копчения. И действительно: как коптильщик приготовит рыбу, такой ее и увидит покупатель!

Конечно, сейчас на рыбных производствах уже очень редко можно встретить «дедовские» коптильни, построенные из кирпича, которые топят дровами, ведь многие уже владеют современными коптильными камерами. Однако принципы копчения рыбы за многие годы остались практически неизменными. Копчение можно разделить на этапы: сушка, копчение и, если рыба горячего копчения, пропекание.

На стадии «сушка» важно понимать, когда закончить процесс, чтобы рыба подсыхла, но не слишком, от этого зависит дальнейшее копчение и внешний вид готового продукта. На этапе «коп-

чение» желательно попасть в интервал «недокопченная» и «перекопченная», то есть в золотую середину, от этого зависит цвет готового изделия. Окончательная стадия приготовления рыбы горячего копчения – пропекание – доводит продукт до кулинарной готовности.

Современное коптильное оборудование (термокамеры) позволяет контролировать приготовление продукта на каждой стадии не только с помощью рук и глаз, но и посредством параметров дымовоздушной среды, таких как температура, скорость и влажность, а насколько пропеклась рыба, показывает датчик внутри продукта.

Производителей термокамер для копчения много, но хороших и лучших – мало. Чтобы быть хорошим, нужно производить качественное оборудование и иметь профессиональный подход, а чтобы быть лучшим, необходимо еще чем-то выгодно отличаться от конкурентов, иметь собственные инновации и ноу-хау, которых нет у других, понимать и знать технологию производства конечной продукции.

Всеми перечисленными характеристиками обладает производитель термокамер для копчения REICH, который уже давно зарекомендовал себя как один из лучших.

При выборе термокамер важно понимать, что снаружи они все друг на друга похожи, поэтому важно заглянуть внутрь, чтобы увидеть отличия. Итак, посмотрим на коптильное оборудование от компании REICH изнутри. Конструкция воздухопроводов, повышенные объемы воздуха за счет специальной крыльчатки, увеличенная мощность нагрева камеры – все это создает сильный воздушный поток, который необходим для быстрой и равномерной сушки и копчения.

Понимая технологию копчения рыбы и учитывая потребности клиентов, фирма REICH спроектировала специальные «рыбные» камеры – TurboFish, в которых дымогенератор и циркуляционно-охлаждающая система воздуха оборудованы специально для копчения рыбной продукции. Все это помогает производителям рыбы ускорить процесс приготовления и улучшить качество конечной продукции, а также экономит и деньги изготовителей.

С помощью термокамер от компании REICH вы сможете легко получить золотистую копченую продукцию, вкус, внешний вид и качество которой, несомненно, привлекут к вам покупателей и позволят получить хорошую прибыль. **Р**

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

20-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



МУС: ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ - 2015



27-29 ЯНВАРЯ

МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОН № 75

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



ЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВ



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



СОЮЗРОССАХАР

ГКО "РОСРИБХОЗ"



ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:



WORLD GRAIN

ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ



МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО



СОВРЕМЕННЫЙ
ФЕРМЕР
ЖУРНАЛ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК



ВЕТЕРИНАРИЯ



ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



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

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

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



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

* Согласно Общероссийскому рейтингу
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге – на сайте www.exporating.ru



Организатор

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама