



рыбная сфера

2 (16) 2016

ФЗ «О рыболовстве» не оправдал надежд рыболовов, поскольку не решил вопросов контроля за выловом, не снял проблемы «сырьевого» характера морского рыболовства, когда рыбаки вынуждены сдавать пойманную рыбу в порты других стран, стимулируя зарубежную рыбоперерабатывающую промышленность, а не отечественную, да и положить конец браконьерству не удалось.

6



16

Илья Шестаков:

«Решение проблем с доставкой рыбной продукции связано с развитием отраслевой инфраструктуры в целом. Требуется модернизация рыбных терминалов морских портов, строительство новых холодильников, распределительных центров».



52

Немецкое предприятие Norfisk является дочерней компанией польской фирмы Suempol, которая относится к 10 ведущим производителям копченого лосося в Европе.



Объем экспорта рыбной продукции из Российской Федерации в 2015 году увеличился на 5,8% и составил 1804,1 тыс. тонн.

Вторая международная конференция

WORLD SOY.

МИРОВАЯ СОЯ – КОРОЛЬ

1–3 июня 2016

Санкт-Петербург | Сокос Отель Palace

Регистрация и подробная информация:



тел. +7 (812) 70–236–30

www.soya2016.sfera.fm

енция

— FEEDS

РМА

016

ce Bridge



Организатор:
Издательский Дом «Сфера»
 тел. +7 (812) 70-236-70
www.sfera.fm

Статистика 2015:

1-я международная конференция
 «World Soy – Feeds.
 Мировая соя – корма»

Дата и место:

3–6 июня 2015 года,
 Санкт-Петербург

Участники:

более 150 человек –
 генеральные директора, технологи
 по кормлению и зоотехники
 птицефабрик, представители
 агропромышленных холдингов,
 комбикормовых заводов,
 трейдеры, а также инвестиционные
 и консалтинговые компании

Спикеры:

более 20 спикеров, среди которых –

Фисинин Владимир Иванович,
 первый вице-президент
 Россельхозакадемии;

Лисицын Александр Николаевич,
 директор ВНИИЖ;

Подобед Леонид Илларионович,
 доктор с.-х. наук, Институт
 животноводства НААН Украины;

Сергей Соколовский, исполнительный
 директор ГК «Содружество»;

Елена Бахтина, главный технолог
 по кормопроизводству «Группы Продо»;

Доморощенкова Мария Львовна,
 к.т.н., ВНИИЖиров;

Роберт Метц,
 директор Объединенного соевого
 совета (USB), член Американского совета
 по экспорту сои USSEC;

Билл Уайкс,
 директор Американской соевой
 ассоциации (ASA) и др.

География:

Россия, США, Германия, Испания,
 Беларусь, Украина, Латвия, Литва,
 Румыния, Эстония

Организатор:

ИД «СФЕРА» при поддержке
 Группы компаний «Содружество»
 и Американского совета по экспорту сои



АГРОРУСЬ

25-я ЮБИЛЕЙНАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

30.08 – 02.09.2016



В НОВОМ
КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОМ
ЦЕНТРЕ **ЭКСПОФОРУМ**

Санкт-Петербург
Петербургское шоссе, 64/1

ОРГАНИЗАТОР

EXPOFORUM

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
МЕДИАПАРТНЕР

ТЕЛЕКАНАЛ
Санкт-Петербург
topspb.tv



тел. +7 (812) 240 40 40,
доб. 231, 234, 235, 188, 254, 281
farmer@expoforum.ru

www.agrorus.expoforum.ru

0+



WorldFood

Moscow

25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



**Представьте продукты
качественной целевой аудитории**

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

Привлеките новых клиентов

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

Заключите выгодные контракты

82%
посетителей
намерены осуществить
закупку по результатам
выставки

56%
участников
нашли новых
клиентов

**Укрепите имидж компании
и позиции на рынке**

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

Организатор



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

Забронируйте стенд
www.world-food.ru



содержание

отрасль	12
Крымские консервы – доступные и качественные	12
аквакультура	30
Аквакультура России в надежных руках	30



Несмотря на то, что рыболовство у русских исстари занимало видное место среди других занятий, правительство достаточно поздно обеспокоилось сохранностью рыбных запасов. Законодательство о водных биологических ресурсах как самостоятельная отрасль в России возникло достаточно поздно.

6

тема номера	Закон как дышло?	6	аквакультура	Мифы о рыбе, которую выращивают искусственно	22
	Несовершенное законодательство – подрыв национальной безопасности	8		Евразийская аквакультура. Возможности для инновационных предприятий	25
	Факторы, сдерживающие развитие аквакультуры на Дальнем Востоке, и пути их решения	10		Аквакультура: основные векторы развития	26
отрасль /проблемы и решения	Крымские консервы – доступные и качественные	12		Аквакультура России в надежных руках	30
	Налоговая нагрузка для рыбодобывающих предприятий значительно занижена	14		У рыбы второй свежести не бывает	32
деловой завтрак	Илья Шестаков. О рыбодобыче, рыбопереработке, рыбной муке и субсидировании рыбной отрасли	16	собственники	Концепция создания кластеров прудовой аквакультуры	34
отрасль /события и факты	Новости	20		Филипп Галкин: «Бороться и искать, найти и не сдаваться»	38

Сделайте печать еще качественнее

Термотрансферные принтеры MULTIVAC гарантируют высокое качество, экономичность и эффективность печати на этикетках и упаковочных материалах. Возможность встраивания таких принтеров в различные упаковочные и этикетировочные решения делает их эксплуатацию невероятно простой и эффективной.



www.multivacrus.ru



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

содержание

производство	49
Спрос на рыбу и морепродукты в РФ	50
производство	Какая рыба без глазури 59



Для того чтобы разобраться в мифологии и реальности аквакультуры, давайте посмотрим, как работают механизмы аквакультуры и какого качества продукция в результате получается. Аквакультура – разведение и выращивание водных организмов (рыб, ракообразных, моллюсков, водорослей) в естественных и искусственных водоемах, а также на специально созданных морских плантациях.

22

аквакультура /корма	Качественные корма должны разрабатываться в специализированной лаборатории	42	производство /ИТ-технологии	Программные решения CSB-System на предприятии Norfisk	52
	Всесторонняя оценка сырья – залог качественного корма	44	/оборудование	Нужно дефростировать? Вялить? Коптить рыбу? Поможем!	54
производство /ингредиенты	Ингредиенты для рыбной продукции от ГК «СОЮЗСНАБ» – ставка на высокие технологии и готовые решения	49	женские правила	Дана Короткова: «Живи в гармонии с собой, верь в себя. Люби мир и людей. Все остальные правила исходят из этих»	56
инфографика	Спрос на рыбу и морепродукты в РФ	50	экспертиза	Какая рыба без глазури	59

рыбная сфера

№2 (16) 2016

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

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

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

Наталья Баранцева
n.baranseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm
Выпускающий редактор:
Светлана Клепикова
s.klepikova@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Анастасия Барина
a.barina@sfera.fm
Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева
Корректор:
Галина Матвеева
korrrektor@sfera.fm
Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 2–6 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.
Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.
Отпечатано в типографии «ПремимумПресс».
Подписано в печать: 10.03.2016. Тираж: 2000 экз.





В 2010 году была принята «Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации». Ее стратегическая цель – обеспечить население страны безопасной сельскохозяйственной продукцией, рыбной и иной продукцией из водных биоресурсов и продовольствием. В доктрине прописано, какую именно долю в общем объеме товарных ресурсов внутреннего рынка должна составлять отечественная продукция. Доля рыбной продукции должна быть не менее 80%.

Санкции против России послужили толчком для развития отечественной аквакультуры. Большие надежды возлагаются и на крымские рыбоводные хозяйства. Но Украина перекрыла Северо-Крымский канал, который снабжал днепровской водой рыбоводов. Вследствие этого были потеряны почти 5 тыс. га производственных площадей, на которых выращивали по 600 кг рыбы на га. Поэтому десятки рыбоводческих хозяйств вынуждены приостановить работу, а сотрудников отпустить в бессрочные отпуска. При этом продукция этих хозяйств пользуется большим спросом, так как востребован и рыбопосадочный материал, и товарная рыба. Несмотря на эти временные сложности, крымчане продолжают работать и пытаются восстановить рыбоводческие хозяйства.

Недавно одному из пострадавших от действия географических соседей предприятий – Государственному бюджетному учреждению «Крымский рыбопитомник» – выдали лицензию на бурение артезианской скважины. «Крымский рыбопитомник» – это уникальное предприятие по выращиванию рыбопосадочного материала с ценнейшим коллективом специалистов. Общая площадь питомника составляет 147 га, водного зеркала – 113 га. Рыбоводы планируют уже в этом году запустить в пруды первую партию производителей.

Крым удивил не только гостеприимством, но и их патриотизмом: крымчане хорошо знают историю края и очень любят свой полуостров. Они готовы трудиться день и ночь (заметьте, не рассчитывая на чью-либо помощь), чтобы восстановить экономику региона и улучшить свою жизнь. Нам есть чему поучиться у крымчан, но и есть что им предложить. Только вместе мы – созидательная сила, которая может противостоять экономическому кризису и текущим перипетиям.

Редактор журнала «Рыбная сфера»
Светлана Клепикова



Тема номера

Закон как дышло?



Автор:
Светлана Клепикова



Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



Как оказалось, рыбные проблемы рыболовы и рыбопереработчики видят по-разному: если рыболовы по-прежнему не заинтересованы в больших поставках продукции на внутренний рынок, то для переработчиков отсутствие ВБР грозит закрытием предприятий, что в свою очередь приведет к увеличению безработицы и ухудшению и без того не простой экономической ситуации.

Несмотря на то, что рыболовство у русских истари занимало видное место среди других занятий, правительство достаточно поздно обеспокоилось сохранностью рыбных запасов. Законодательство о водных биологических ресурсах как самостоятельная отрасль в России возникло достаточно поздно.

В первые годы советской власти регулирование в сфере рыболовства сводилось к упорядочению системы добычи ВБР, а их охране практически не уделялось внимания. И только в декабре 2004 года был принят закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов», в котором были закреплены основные понятия рыбного хозяйства, упорядочена система предоставления в пользование водных биоресурсов, закрепления долей в квотах добычи для организованных пользователей на 10-летний пери-

од. Однако и он не оправдал надежд рыболовов, поскольку не решил вопросов контроля за выловом, не снял проблемы «сырьевого» характера морского рыболовства, когда рыбаки вынуждены сдавать пойманную рыбу в порты других стран, стимулируя зарубежную рыбоперерабатывающую промышленность, а не отечественную, да и положить конец браконьерству не удалось. К тому же вопрос прибрежного промысла из-за несовершенства нормативно-правовой базы оказался наиболее острым и проблемным. Эксперты неоднократно заявляли: нынешнее понятие «прибрежки» не учитывает структуру отечественного рыбопромыслового флота, географические условия районов лова и многие другие моменты.

Устранить эти проблемы, а также решить вопросы обновление флота и ликвидацию деятельности рантье

В 2015 году ОПРФ уже провела три слушания по рыбной отрасли, где также выслушивались мнения всех заинтересованных сторон. Однако представленные в марте разработчиками очередные законопроекты не удовлетворили игроков рыбного рынка.

должен обновленный законопроект «О рыболовстве».

В начале марта сего года в Общественной палате Российской Федерации прошли «нулевые чтения» двух законопроектов о внесении изменений в ФЗ «О рыболовстве» и в Налоговый кодекс РФ, а именно в статьи применения налоговых режимов и взимания сборов в рыбохозяйственной сфере. На чтениях присутствовали чиновники Минсельхоза, Росрыболовства (не первые лица), руководители различных рыбных союзов, рыболовы и переработчики. В ходе обсуждения представители различных отраслей рыбной сферы предлагали внести свои поправки в законопроекты, позволяющие, на их взгляд, изменить сложившуюся ситуацию в рыбохозяйственном комплексе России. Как оказалось, рыбные проблемы рыболовы и рыбопереработчики видят по-разному: если рыболовы по-прежнему не заинтересованы в больших поставках продукции на внутренний рынок, то для переработчиков отсутствие ВБР грозит закрытием предприятий, что в свою очередь приведет к увеличению безработицы и ухудшению и без того не простой экономической ситуации. В 2015 году ОПРФ уже провела три слушания по рыбной отрасли, где также выслушивались мнения всех заинтересованных сторон. Однако представленные в марте разработчиками очередные законопроекты не удовлетворили игроков рыбного рынка.

Неэффективным оказался и законопроект об аквакультуре, принятый в 2013 году. Не успев вступить в силу, он уже нуждается в дополнениях и изменениях. К сожалению, все попытки совершенствовать действующие законодательства оказываются неэффективными. Остается только надеяться, что когда-нибудь в нашей стране все же будут написаны законы, не требующие постоянной корректировки. И уж точно – закон не дышло.



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

Несовершенство законодательной базы – подрыв национальной безопасности

Водные объекты нашего региона представлены в основном внутренними замкнутыми водоемами, отличающимися малой площадью, глубиной и заморными явлениями. В настоящее время принимаемые федеральные законопроекты носят обобщающий характер и в большей степени нацелены на регулирование деятельности на морях и океанах и не всегда учитывают особенности отдельных регионов Российской Федерации.

Несмотря на большое количество водоемов (а их у нас около 3 тыс.), на протяжении вот уже двух лет в области не проводилось ни одного конкурса по предоставлению водоемов в долгосрочное пользование. Казалось бы, что мешает проводить конкурсы, ведь вся нормативная база для этого имеется. Однако не все так просто.

В Министерство сельского хозяйства Российской Федерации направлено предложение по реализации на территории Курганской области пилотного проекта по ведению рыбохозяйственной деятельности по трем направлениям на одном водном объекте, то есть по комплексному использованию водоемов.

Комплексное использование водоемов дает положительный экономический результат и максимальное использование потенциала водных объектов.

Сегодня рыбопродуктивность озер определена в размере 21,6 кг/га, а комплексное использование за счет вселения водных биоресурсов позволит увеличить рыбо-

продуктивность до 100 кг/га. Наивысшая рыбопродуктивность на водоемах наблюдалась в 1990-е годы, когда применялось комплексное использование водоемов.

Существует большое количество водоемов с малой площадью, на которых нерентабельно заниматься добычей аборигенных видов рыб (карась, ротан), и комплексное использование за счет вселения водных объектов позволит повысить привлекательность водоемов с малой площадью и эффективность их использования.

Данная система позволит пользователям водного объекта осуществлять возмездное спортивное и любительское рыболовство, что снизит социальную напряженность среди населения. Повысится ответственность рыбопользователей по рациональному использованию водных объектов, так как предприятия будут заинтересованы в сохранении водных объектов для будущей работы.

Данный пилотный проект станет площадкой для разработки федерального закона по комплексному использованию водоемов.

При заключении договоров пользования водными биологическими ресурсами, общий допустимый улов которых не устанавливается, в рамках Постановления Правительства РФ от 25.08.2008 №643 законодателем не закреплена безусловная обязанность органа государственной власти руководствоваться рекомендованными объемами вылова водных биологических ресурсов во внутренних водах

Российской Федерации, в связи с чем между заявителями и уполномоченным органом государственной власти возникают разногласия.

Заявители считают, что уполномоченный орган обязан заключать договор именно на тот объем, который указан в заявлении. Однако используемый законодателем понятийный аппарат в рамках Постановления Правительства РФ от 25.08.2008 №643 определяет такие понятия, как «научные исследования», «общий допустимый улов водных биоресурсов», и такое понятие, как «рекомендованные объемы добычи (вылова) водных биологических ресурсов во внутренних водах Российской Федерации», в данном постановлении не закреплено.

Следовательно, обязательными для применения уполномоченным органом настоящие рекомендации быть не могут, и договор вылова водных биоресурсов должен заключаться на тот объем, который уполномоченный орган считает допустимым, безусловно, в пределах того объема, который рекомендуется научными организациями.

Предлагаем в Постановлении Правительства РФ от 25.08.2008 №643:

- четко прописать механизм действий уполномоченного органа в части принятия решения о заключении договора либо об отказе в заключении договора пользования водными биоресурсами;
- закрепить понятие «рекомендуемые объемы вылова водных биологических ресурсов»;
- и безусловную обязанность уполномоченного органа руководствоваться рекомендательными объемами вылова водных биологических ресурсов.

В Курганской области имеется такой ценный вид водного биологического ресурса, как артемия на стадии цист. На территории области сложилась сложная криминогенная ситуация в части добычи этого ценного биоресурса.

На сегодняшний день зафиксировано 128 нарушений правил рыболовства, задержано порядка 60 тонн цист артемии. Выявлено 8 грубых нарушений действующего законодательства, материалы по

В Курганской области имеется такой ценный вид водного биологического ресурса, как артемия на стадии цист. На территории области сложилась сложная криминогенная ситуация в части добычи этого ценного биоресурса.

которым переданы в правоохранительные органы с целью проверки по признакам преступления, предусмотренного ч. 1.3 ст. 256 УК РФ «Незаконная добыча (вылов) водных биологических ресурсов».

Учитывая, что цена за 1 кг цист артемии достигает 30 долл. (при экспорте в Китай или Таиланд) и 150 долл. (при экспорте в страны Европы), интерес к данному водному биоресурсу очень высок как среди местных жителей, так и среди приезжих из других регионов Российской Федерации.

Практика возбуждения уголовных дел против гражданина, задержанного за поимку в незаконной добыче водных

правоприменение ч. 1 ст. 256 УК РФ, дополнив ее подпунктом следующего содержания: «Незаконная добыча (вылов) водных биологических ресурсов, если это деяние совершено в непосредственной близости от водоема». Правительство Курганской области со своей стороны готово выйти с данной законодательной инициативой в Государственную думу Федерального собрания Российской Федерации.

Учитывая вышеизложенное, для предотвращения незаконной добычи цист артемии предлагаем предоставить Курганской области единственное право вылова артемии на стадии цист государственными

предприятиями Курганской области, что повлечет за собой усиление охраны гипергазлинных водоемов и упрощение процедуры доказательства незаконного вылова.

Еще один из основных проблемных вопросов – это запрет на осуществление зарыбления водоемов, предназначенных для промышленного рыболовства. Единственным исключением данного запрета является программа по искусственному воспроизводству водных биологических ресурсов, которая, к огромному сожалению, в 2016 году может прекратить свое существование. Это означает, что объемы вылова рыбы снизятся в три раза.

Федеральное агентство по рыболовству совместно с Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» считает, что программа по искус-

ственному воспроизводству является скрытой аквакультурой, то есть якобы рыбохозяйственные предприятия вредят государству. Разве выращивание рыбы это плохо? Учитывая сложившуюся геополитическую ситуацию по ускорению темпов импортозамещения и обеспечения продовольственной безопасности страны, государству следует поощрять желание хозяйствующих субъектов заниматься выращиванием рыбы. В связи с этим необходимо создать эффективную систему управления внутренними водоемами, предусмотрев возможность передачи полномочий, касающихся деятельности на внутренних замкнутых водоемах, субъектам Российской Федерации. Предлагаем ч. 1 ст. 45 Федерального закона от 20 декабря 2004 года №166 «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» изложить в следующей редакции: «Искусственное воспроизводство водных биоресурсов обеспечивается федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства и подведомственными ему федеральными государственными бюджетными учреждениями, на внутренних замкнутых водоемах – органом исполнительной власти, а также юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями на основании государственных контрактов или договоров на выполнение работ по искусственному воспроизводству водных биоресурсов в соответствии с планами, утвержденными федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства. Порядок подготовки и утверждения планов искусственного воспроизводства водных биоресурсов устанавливается федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства, на внутренних замкнутых водоемах – органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации».

В заключение хочется напомнить, что основной задачей государства является создание условий для более эффективной деятельности рыболовных хозяйств, и это, безусловно, требует доработки и усовершенствования действующего законодательства.

Сергей Пугин: «Учитывая геополитическую ситуацию, государству следует поощрять желание хозяйствующих субъектов заниматься выращиванием рыбы».

биологических ресурсов, показывает, что следственными органами при выборе статьи уголовного кодекса Российской Федерации, по которой возбуждается уголовное дело, не принимается во внимание ст. 158 УК РФ «Кража».

Для привлечения человека к ответственности по ст. 256 УК РФ необходимо поймать его за руку непосредственно при самом процессе добычи цист артемии, с фото- и видеофиксацией совершения данного правонарушения, что практически невозможно.

Поэтому для предотвращения незаконной добычи артемии на стадии цист считаем целесообразным дополнить Уголовный кодекс Российской Федерации ст. 191.2 «Приобретение, хранение, перевозка, переработка в целях сбыта или сбыт заведомо незаконно добытого (выловленного) водного биологического ресурса» или расширить



Автор:

Андрей Коваленко,
уполномоченный по защите прав
предпринимателей Сахалинской области,
председатель совета директоров
Ассоциации лососевых рыбоводных
заводов (АЛРЗ) Сахалинской области

Факторы, сдерживающие развитие аквакультуры на Дальнем Востоке, и пути их решения

Развитие рыбохозяйственного комплекса во многом зависит от стабильности ресурса. Зачастую численность водных биоресурсов подвержена значительным колебаниям.



Из добываемой на Дальнем Востоке горбуши порядка 30% приходится на рыбу заводского происхождения, а доля заводской кеты не опускается ниже 90%-ной отметки

В процессе развития и расширения перерабатывающих мощностей, нацеленных на переработку тихоокеанских лососей, сахалинские рыбопромышленники стали приходить к мысли, что им необходимо гарантировать загрузку своих мощностей, минимизируя колебания выловов горбуши и кеты. Стала разрастаться сеть лососевых рыбоводных заводов.

Сегодня в Сахалинской области работает 41 лососевый рыбоводный завод – это горбушевые и кетовые заводы, занимаясь фактически пастбищной аквакультурой. Ежегодно Россия в Тихий океан выпускает чуть более 800 млн штук малька лосося, которые по истечении нескольких лет возвращаются уже полноценной рыбой к родным берегам. В то время как Япония, страна-лидер, выпускает около 2 млрд малька лосося, а США – около 1,5 млрд.

Из добываемой на Дальнем Востоке горбуши порядка 30% приходится на рыбу заводского происхождения, а доля заводской кеты не опускается ниже 90%-ной отметки.

Так что же сдерживает развитие дальневосточной аквакультуры?

Во-первых, это получение рыбоводных участков действующими лососевыми рыбоводными заводами (ЛРЗ).

Существующая нормативная правовая база определяет для действующих ЛРЗ единственный механизм получения рыбоводных участков на свои базовые водоемы – это торги по форме аукционов. То есть вся многолетняя история ЛРЗ в связи с изменением нормативно-правовой базы не учитывается, и действующие заводы должны выходить на базовые водоемы (а это в основном реки, через которые малек скатывается в море) по форме аукционов наравне с вновь создаваемыми предприятиями. Это неизбежно приведет к конфликтам и к риску существования действующих ЛРЗ. (Ранее заводы получали объемы ОДУ (общие допустимые уловы), затем, после отмены ОДУ, заключали государственные контракты. Новые условия вступили в силу

Сегодня в Сахалинской области работает 41 лососевый рыбноводный завод — это горбушевые и кетовые заводы, занимающиеся фактически пастбищной аквакультурой.

В целях снятия существующего административного барьера необходимо разработать упрощенный порядок использования земель лесного фонда в целях аквакультуры и размещения временных рыболовецких станов.



Существующая нормативная правовая база определяет для действующих ЛРЗ единственный механизм получения рыбноводных участков на свои базовые водоемы — это торги по форме аукционов. То есть вся многолетняя история ЛРЗ в связи с изменением нормативно-правовой базы не учитывается, и действующие заводы должны выходить на базовые водоемы (а это в основном реки, через которые малек скатывается в море) по форме аукционов наравне с вновь создаваемыми предприятиями. Это неизбежно приведет к конфликтам и к риску существования действующих ЛРЗ.

в 2009 году. Сегодня все участки считаются вновь сформированными и выставлены на аукцион.)

В качестве решения этой проблемы Минсельхозом РФ в Правительство РФ были внесены изменения в ФЗ «Об аквакультуре...» о предоставлении действующим ЛРЗ права на рыбноводный участок безвозмездно. Эти изменения прошли согласование Минэкономразвития РФ, Минфина РФ, ФАС РФ.

Существующие проблемы действующих ЛРЗ сдерживают потенциальных инвесторов от вложений в развитие лососеводства.

Во-вторых, как ни показалось бы это странным, но аукционы являются одним из сдерживающих факторов развития аквакультуры.

Сегодня порядок подготовки аукционной документации таков, что он не гарантирует приобретателю прав на участок выхода на заявленные показатели производства. Это влечет за собой неисполнение условий договора и его автоматическое расторжение.

Проблема состоит в том, что при формировании каждого конкретного рыбноводного участка представители отраслевого научно-исследовательского института, подведомственного Росрыболовству, должны выдать научные рекомендации о возможностях объектов аквакультуры и минимальных объемах производства. Однако у НИИ на такие исследования нет средств.

Первые заседания комиссии по формированию рыбноводных участков показали, что для определения границ рыбноводного участка заинтересованное лицо должно направить в комиссию научные материалы, обосновывающие видовой состав объектов аквакультуры и возможные объемы производства продукции, которые исследуются отраслевой наукой и выдаются соответствующие рекомендации.

На подготовку данных материалов заинтересованные юридические лица тратят средства, при этом нет гарантий, что

данный рыбноводный участок достанется этому юридическому лицу, а не третьему участнику торгов.

В данной ситуации есть два выхода:

- увеличение бюджетного финансирования, что в настоящих реалиях практически невозможно;
- переход к заявочному принципу, когда подаваемые заявки оцениваются компетентной комиссией и выбирается лучшая из них.

Третья причина — это отсутствие свободных акваторий для формирования рыбноводных участков под марикультуру.

В Сахалинской области, как и на Камчатке, вся прибрежная акватория поделена на рыбопромысловые участки для промышленного и прибрежного рыболовства на расстоянии 2–3 км в глубь моря. Мест для формирования рыбноводных участков не осталось, удаление на расстояние более 2–3 км является бесперспективным.

Решить сложившуюся ситуацию позволит многофункциональное использование существующих рыбопромысловых участков (РПУ) по согласованию с их пользователями. Подчеркиваю, двойное назначение участка должно быть с согласия пользователя РПУ.

В-четвертых, использование земель лесного фонда.

Основная масса земельных участков, расположенных вблизи водных объектов, пригодных для аквакультуры, относится к категории «земли лесного фонда». Ввиду существующих ограничений использования земель данной категории, существуют большие трудности с размещением строений и сооружений, используемых в целях аквакультуры, а также временных рыболовецких станов на таких землях.

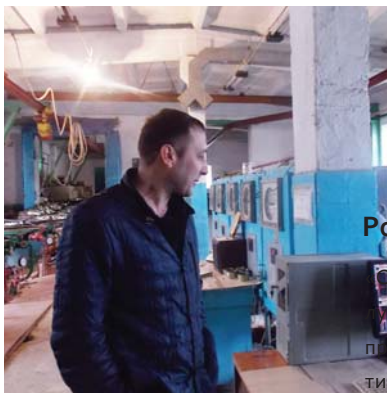
В целях снятия существующего административного барьера необходимо разработать упрощенный порядок использования земель лесного фонда в целях аквакультуры и размещения временных рыболовецких станов. **РС**



Гость:
Роман Лысенко,
директор ООО «Консервный
завод «Ахтиар»



Беседовала:
Светлана Клепикова



Роман Лысенко:

Сегодня завод выпускает в смену около полумиллиона банок. При этом потенциал предприятия – 2,5 млн банок в смену. На развитие производства необходимо взять кредит у банка. Но кредит могут предоставить только после полного переоформления документов по российским стандартам.



Крымские консервы – доступные и качественные

Консервный завод «Ахтиар», расположенный в Бахчисарайском районе Республики Крым, предприятие сравнительно молодое, образовано в 2003 году на территории бывшего плодоовощевинного завода. От старого предприятия досталась большая территория с мощными холодильными установками.

Выпускает завод сардины, сардинеллу, кильку и бычки в томатном соусе. Коллектив небольшой, всего 55 человек, работает в одну смену. Хотя возможности у предприятия немалые, да и рабочими местами можно было бы обеспечить многих местных жителей. В интервью нашему журналу **Роман Владимирович Лысенко, директор ООО «Консервный завод «Ахтиар»**, рассказал, какие первоочередные задачи приходится решать руководству завода и с какими проблемами сталкивается предприятие, перейдя под российскую юрисдикцию.

– **Роман Владимирович, чью рыбу консервируете?**

– Рыбка местная, от севастопольских и керченских рыболовных компаний.

– **Рыбу в каком виде получаете – свежую или замороженную?**

– Замороженную.

– **При какой температуре храните?**

– Обязательно –18 °С. Скажу как специалист, это та температура, при которой не развивается патогенная микрофлора, рыба обеззараживается, гельминты и паразиты (которые в принципе встречаются у нас крайне редко) погибают. Так что и низкотемпературное холодильное оборудование и лаборатория обеспечивают безопасность сырья и готовой продукции на входе и выходе.

– **У вас собственная лаборатория?**

– Да. Лаборатория физико-химических и микробиологических анализов. Мы

проверяем как внешний вид, так и внутреннее содержание консервной банки. Во-первых, проводим исследование сырья, во-вторых, составляющих (томатные пасты, специи, банки). Пищевую продукцию без лабораторных исследований нельзя пускать в реализацию. Стоимость открытия лаборатории (ремонт, оформление документов, закупка оборудования) составила около 500 тыс. руб.

– **В лаборатории работают специалисты?**

– Да, которых мы переманили из былых лабораторий Севастополя. Выкручиваемся как можем. Но вся наша продукция идет под белым флагом. Лаборатория выписывает заключения, сертификаты, потом ветеринарная служба их переписывает. Без этих ветеринарно-сопроводительных документов продукцию нигде не возьмут, тем более сейчас, когда правила ужесточили. Мы делаем все в соответствии с ГОСТами.



Роман Лысенко:

«Сегодня наше предприятие готово к переоформлению. Но специалистов, которые могли бы все оценить и быстро переоформить, нет. К тому же нет в этом вопросе и нормальной законодательной базы со стороны Российской Федерации. При Украине таких документов не требовалось, никто даже внимания не обращал на эти нюансы. Сейчас же это для нас болезненный вопрос..»



– Какова себестоимость продукции?

– Банка кильки стоит 12–13 руб. Но цена зависит от разных факторов. К примеру, на днях подорожала жестяная банка на 15%, потому что в Магнитогорске подняли цену на жель. Все составляющие, которые влияют на себестоимость, потихоньку растут, но сегодня и банка кильки, и проезд в маршрутном такси в Симферополе стоят 12 руб. Получается, потребитель по цене проезда туда и обратно может купить две банки рыбы с завода. А в розничной сети идет наценка, и наша продукция уже стоит до 30–40 руб. Хотя и это недорого за банку рыбы хорошего качества.

– Насколько загружено производство? Достаточно ли сырья для переработки?

– Да, рыбы достаточно, холодильник полный. Рыба есть, а вот денег нет. Но сырья достаточно для работы на данный момент. Если бы были оборотные средства и мы работали в две-три смены, то его не хватило бы. Мы сегодня рыбу закупает ровно столько, насколько есть сбыт. Хотя спрос на продукцию растет, и тому подтверждение заключенные договоры на выставке «Продэкспо–2016» в Москве.

Сегодня мы выпускаем около полу-миллиона банок в смену. Могли бы

и больше консервировать (наш потенциал 2,5 млн банок в смену), но, повторюсь, не хватает денежных средств.

– То есть проблема в инвесторах и инвестициях?

– Да, но необязательно, чтобы инвестором было физическое лицо. В роли инвестора может выступить государство либо другое юридическое лицо.

На развитие производства мы готовы взять и кредит у банка. Но здесь возникает еще одна проблема – кредит нам могут предоставить только после полного переоформления документов по российским стандартам.

Кадастр мы уже сделали, но с переоформлением земельного участка, на котором находится предприятие, возникли проблемы. Здания завода принадлежат обществу с ограниченной ответственностью, а земля, на которой располагается предприятие, – сельскому совету. Это нонсенс, но это так. Землю мы арендуем у местных властей, которые до сих пор работают по документам украинского образца.

Сегодня наше предприятие готово к переоформлению. Но специалистов, которые могли бы все оценить и быстро переоформить, нет. К тому же нет в этом вопросе и нормальной законодательной

базы со стороны Российской Федерации. При Украине таких документов не требовалось, никто даже внимания не обращал на эти нюансы. Сейчас же это для нас болезненный вопрос...

– Во сколько вам обходится переоформление документов?

– Точную цифру я вам сейчас не назову. К примеру, на переоформление документации по котельной мне придется потратить около 2 млн руб. А еще РЭС переоформлять, иначе энергетики грозят отключить свет. И где взять столько денег? Но ведь предприятие работает, производит продукцию, а чтобы все вовремя переоформить, нужно закрываться. Иначе могут отключить свет и газ. А закрыться мы никак не можем, тогда люди останутся без работы. А они готовы и хотят работать. Сами понимаете, в деревне работы фактически нет. Мы стараемся подстраиваться под жизненный уклад жителей: начинаем работать в девять утра, чтобы успели коров подоить, и заканчиваем работу в пять, чтобы осталось время в огородах повозиться. Ведь для многих сельчан огорода – единственное подспорье.

Вот и получается замкнутый круг: специалистов по переоформлению нет, средств не хватает, законодательство не отрегулировано, а работать нужно. **РБ**

Автор:



Виталий Стативка,
индивидуальный предприниматель-переработчик

Налоговая нагрузка для рыбодобывающих предприятий значительно снижена

Вот уже второй год представители рыболовной отрасли обсуждают изменения, которые необходимо внести в Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов», а также в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования распределения квот добычи (вылова) водных биоресурсов и в проект Федерального закона «О внесении изменений в ст. 333.3 и 346.2 Налогового кодекса Российской Федерации в части совершенствования порядка применения налоговых режимов и взимания сборов в сфере рыбохозяйственного комплекса». Проведено не одно заседание и слушание на различных уровнях –

от региональных до госсовета. Нам говорят, что рыбная отрасль нуждается в поддержке законодательной и государственной, что цена на рыбу и рыбную продукцию непомерно велика, и в этом виноваты посредники и торговые сети, а рыбодобывающие компании обложены непосильными налогами. Однако действительно ли это так?

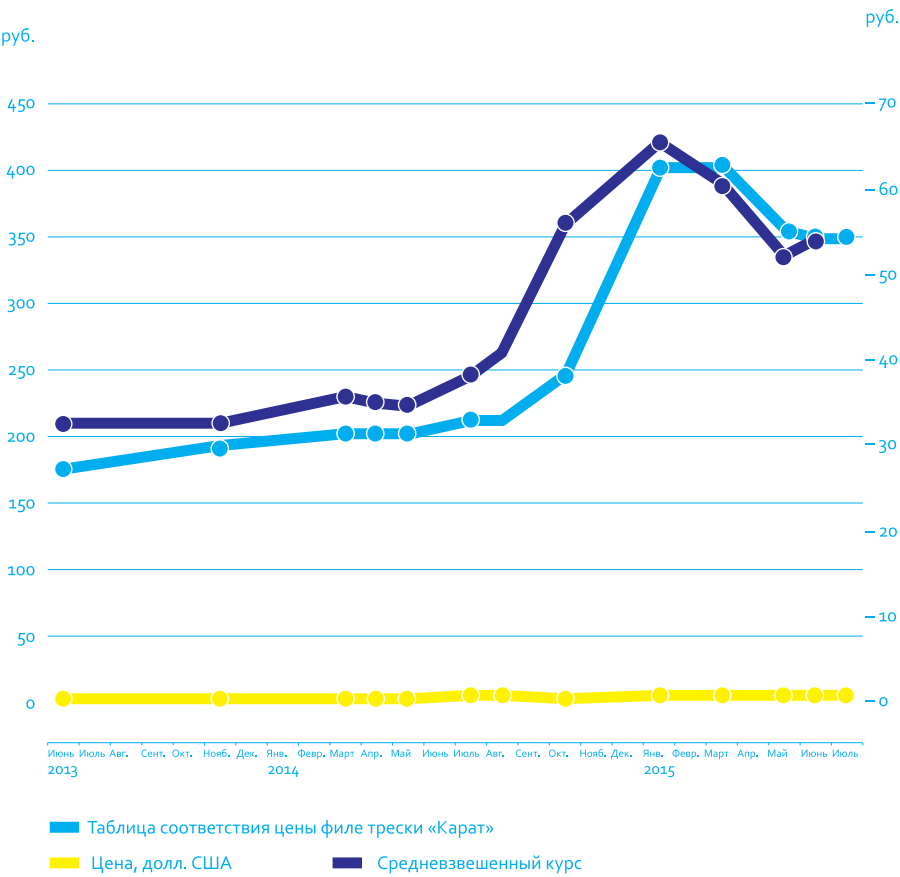
Посмотрим на график, где представлена зависимость стоимости филе трески, которую добывает «Карат», от курса валюты. Из него видно, что цена на добываемую рыбу меняется с курсом доллара, то есть при малом курсе и рыба была дешевле. Стоило валюте подрасти и, соответственно, вырастает стои-

мость продукта. Получается, что «многострадальные» рыбаки, вылавливая биоресурсы в акваториях, принадлежащих нашему государству и под флагом РФ, продают населению России рыбу за валюту или по валютному курсу. Наши биоресурсы нам же продают за валюту! Я и сам бы не поверил в это, если бы прайсы компании не являлись официальным документом, то есть публичной афертой.

Помимо этого, интересным является и тот факт, что себестоимость трески, представленной в графике, колеблется, по разным данным, от 30 до 50 руб. за 1 кг, но продается нашими рыбаками от 180 до 220 руб. за 1 кг. Возможно,

Наименование товара	ФТС России			Форма №8-ВЭС-рыба					
	Экспорт			Импорт			Экспорт		
	тыс. тонн	тыс. долл. США	цена, долл. США за 1 тонну	тыс. тонн	тыс. долл. США	цена, долл. США за 1 тонну	тыс. тонн	тыс. долл. США	цена, долл. США за 1 тонну
Рыба и ракообразные, моллюски		2 521 161			1 206 547			667 916	
из нее:									
рыба живая	0,01	33,4	...	0,5	9 384,1	...	–	–	–
рыба свежая или охлажденная	0,8	1 294,3	1 526,8	26,8	167 164,1	6 246,2	1,7	2 125,8	1 284,8
рыба мороженая	1 088,6	1 696 865,0	1 558,8	269,5	595 193,0	2 208,1	370,8	503 403,0	1 357,7
филе рыбное	63,5	251 915,2	3 964,4	63,0	161 991,9	2 570,4	28,4	157 399,0	5 548,2
рыба сушеная, соленая	4,7	23 263,9	4 928,7	19,6	96 277,8	4 917,3	0,9	4 988,0	5 705,1
ракообразные	49,7	489 934,3	9 851,6	19,4	118 937,6	6 123,0	–	–	–

Зависимость стоимости филе трески от курса доллара США



Наименование товара	Всего					
	Экспорт			Импорт		
	тыс. долл. США	тыс. долл. США	цена, долл. США за 1 тонну	тыс. долл. США	тыс. долл. США	цена, долл. США за 1 тонну
Рыба и ракообразные, моллюски		3 189 076			1 206 547	
из нее:						
рыба живая	0,01	33,4	...	0,5	9 384,1	...
рыба свежая или охлажденная	2,5	3 420,1	1 366,8	26,8	167 164,1	6 246,2
рыба мороженная	1 459,4	2 200 268,0	1 507,7	269,5	595 193,0	2 208,1
филе рыбное	91,9	409 314,2	4 453,2	63,0	161 991,9	2 570,4
рыба сушеная, соленая	5,6	28 251,9	5 050,0	19,6	96 277,8	4 917,3
ракообразные	49,7	489 934,3	9 851,6	19,4	118 937,6	6 123,0

в стоимость рыбаки закладывают высокий коэффициент налоговой нагрузки?

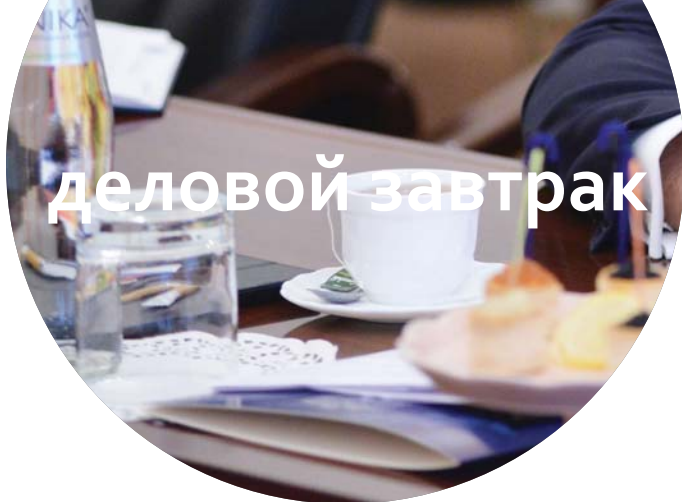
Так, по данным Российского союза промышленников и предпринимателей, налоговая нагрузка в 2013 году для рыбаков составляла 12,8%, в 2014-м – 8,3%, так как было реализовано продукции по данным РСПП на 142 млрд руб.

В таблице приведены официальные данные Таможенной службы РФ и Федерального агентства по рыболовству по экспорту рыбы, из которых видно, что экспортная выручка рыбной отрасли составляет 3 189 076 000 долл. США, или 239 175 000 000 руб., добавим туда еще данные по внутреннему потреблению рыбы и получим, что оборот отрасли равен 389 млрд руб., а не 142, как было заявлено. Значит, налоговая нагрузка отрасли составляет 3,07%.

В то же время налоговая нагрузка перерабатывающих предприятий, по данным ФНС, составляет 19,7%. Получается, что рыбодобывающая отрасль просто освобождена от налогового бремени и ответственности перед государством, чего не скажешь о переработке.

Поэтому для изменения ситуации в рыбной отрасли необходимо:

- рыбодобытчиков перевести на общую систему налогообложения;
- 100% прибрежных квот и 20% промышленных квот поставлять на российский берег с обязательной реализацией и поставкой пойманного ВБР российским предприятиям переработки и розничной торговли без какого-либо ограничения рыбаков в выборе покупателя;
- 20% квоты поддержки выделять только на постройку высокотехнологичных российских рыболовецких судов;
- рыбодобывающим компаниям, поставляющим 100% своего улова на российские предприятия переработки, установить льготную ставку стоимости ВБР в размере 15% от ее стоимости;
- обязать судовладельцев оборудовать суда системой визуального и инструментального контроля перемещения, поднятого на борт ВБР, от орудия лова до холодильника;
- лишать квот при использовании арендованного судна, лишать прибрежных квот при наличии признаков непоставки выловленного улова на российский берег с обязательной реализацией улова российским предприятиям розничной торговли и переработки;
- запретить вывоз пойманных ВБР на экспорт, пока не будет обеспечен потребностью в рыбе и морепродуктах внутренний рынок России. **РС**



деловой завтрак



Гость:
Илья Шестаков,
заместитель министра –
руководитель Федерального
агентства по рыболовству



Беседовала:
Светлана Клепикова

О рыбодобыче, рыбопереработке, рыбной муке и субсидировании рыбной отрасли

– **Илья Васильевич, как часто вам приходится обсуждать деловые вопросы за завтраком?**

– Не часто. Если не в командировке, то обычно завтракаю дома.

– **Что вы предпочитаете на завтрак?**

– На завтрак предпочитаю кашу, или же бутерброды и чашку кофе.

– **А часто ли едите морепродукты? И какую рыбу вы предпочитаете: дикую или искусственно выращенную? Отечественного производства или импортную?**

– Да, рыбу ем довольно часто. В числе любимых блюд – котлеты из щуки, жареная навага, вяленая корюшка. Все это – наша российская рыба.

– **Хотелось бы сегодня обсудить проблемы отрасли и ее перспективы. Ведь, как вы сами говорили, потенциал у нее значительный. Да и нынешние показатели солидные.**

– Да, в 2015 году наши рыбаки добыли рекордные 4,4 млн тонн, что на 4,5% выше уровня предыдущего года.

– **А что ждет нашу рыбную отрасль в этом году? К чему готовиться отечественным рыбоведам: к условиям выживания или они могут рассчитывать на поддержку государства?**

– Год, несомненно, пройдет под знаком реализации поручений Президента России по итогам заседания президиума Госсовета – они определили вектор развития рыбной отрасли, причем не только на текущий год. Среди основных задач – стимулирование притока инвестиций в отрасль для масштабного обновления рыболовческого флота и строительства рыбоперерабатывающих мощностей, модернизации портовой инфраструктуры. Все эти меры в конечном счете направлены на повышение доступности для россиян отечественной рыбной продукции.

Если говорить именно о рыбодобыче, то оно входит в число на-



ших приоритетов. Сейчас наша задача – отладить регулирование этого сектора отрасли, создать понятные правила игры и комфортные условия для развития рыбоводных хозяйств. Как вы знаете, федеральный закон об аквакультуре долго разрабатывался и наконец-то в 2013 году был принят. Хотя основные нормы регулирования закладываются в подзаконных актах. В течение прошлого года основная нормативно-правовая база была создана, формируются и распределяются рыбоводные участки. Но так как эта подотрасль довольно молодая, то постоянно выявляем какие-то новые проблемы, требующие нашего вмешательства. Нужна мощная научная и технологическая поддержка. К этому мы подключили отраслевые институты Росрыболовства, они оказывают научно-консультационное сопровождение проектов, занимаются разработкой и адаптацией технологий выращивания объектов аквакультуры, рецептур кормов.

Кроме того, рыбоводы могут рассчитывать на финансовую помощь государства, пусть и не в таких масштабах, как нам хотелось бы. В 2015 году мы запустили механизм субсидирования инвестпроектов в области аквакультуры, включая разведение осетровых видов рыб. На эти цели было выделено около 400 млн руб., хотя в первый год они не были полностью освоены – не все субъекты успели подключиться. Субсидии предусмотрены и на 2016 год, с учетом секвестрирования бюджета это пока тоже около 400 млн руб.

– Отсутствие качественных российских кормов для рыб, пожалуй, сегодня основная проблема для рыбоводов. На территории России работает 40 предприятий по производству кормов, однако зачастую их продукция не годится для лососеводства и осетроводства. А импортные корма становятся для многих рыбоводов неподъемными. Как предполагается решать ее?

– Да, к сожалению, в этом сегменте мы пока импортозависимы. Вместе с тем уже есть отечественные конкурентоспособные разработки. Так, в прошлом году специалистами Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра были разработаны рецептуры и технические условия производства стартовых и производственных кормов для лососевых, осетровых пород рыб и других объектов аквакультуры. Ежегодно на опытной установке института производится 70–80 тонн кормовой продукции. При разработке проектов специалисты используют все возможности сырьевой базы для снижения себестоимости комбикормового производства. В переработку идут и отходы водных биоресурсов, и водоросли, и моллюски.

Сегодня объем российского производства кормов для аквакультуры составляет около 100 тыс. тонн в год. Потребности отрасли вдвое выше – 200 тыс. тонн в год. При намечен-

ных темпах развития отечественного рыбоводства эти потребности будут только увеличиваться.

– Одним из основных компонентов кормов является рыбная мука. В России она, к сожалению, производится в небольших количествах и уходит за границу. Наши кормопроизводители остаются без качественной рыбной муки. Возможно ли прекратить экспорт за рубеж этого ценного продукта?

– Считаю необходимым не ограничивать экспорт рыбной муки, а наращивать объемы ее производства. Ресурсы для этого у нас есть. В том числе нужно использовать так называемые рыбные выбросы. По экспертным оценкам, отходы промысловых видов водных биоресурсов составляют до 20% от объема вылова. Зачастую рыбопромышленникам приходится выбрасывать за борт рыбу, попавшую в орудия добычи в виде прилова, если квота данного водного биоресурса уже полностью выбрана, или в случае вылова рыбы, не достигшей промыслового размера. Рыбаки иногда выбрасывают рыбу, исходя из коммерческих интересов – избавляются от малоценной рыбы, оставляя для переработки только ценные рыбопромысловые виды. Решить эту проблему во многом поможет реализация программы по обновлению флота. Одно из требований к новым судам – оснащение установками по выпуску рыбной муки.

– Какие-то еще направления получают государственную поддержку?

– Рыбодобыча и так рентабельный вид бизнеса. Хотя и здесь уже много лет действуют налоговые льготы. Сейчас мы их оптимизируем и оставляем льготы только для поселковых и градообразующих предприятий. Для стимулирования обновления основных фондов мы решили пойти не по пути вливания средств из федерального бюджета, а по пути управления квотами. В частности, с 2019 года 20% квот будет направлено на инвестиционные цели. Квоты получают рыбопромышленники, которые будут строить новые рыболовецкие суда на отечественных верфях и вкладываться в строительство рыбоперерабатывающих предприятий.

Еще, возможно, будем предлагать такой вид господдержки, как субси-



дирование вылова тех видов водных биоресурсов, которые недоосваиваются. Это неэквотируемые виды. Мы сейчас как раз анализируем потенциальный эффект и считаем, какая сумма на эти цели может потребоваться.

– А какие самые перспективные виды рыб? И почему их добычу надо стимулировать?

– Как правило, это недорогие виды рыб и водорослей, маржинальность добычи которых невысока. В то же время в силу невысокой стоимости и полезных пищевых свойств продукция из них важна для населения. Одни из наиболее перспективных – кальмары, скумбрия, а также популярная в 1970–80-е годы сардина, или иваси, запасы которой опять восстановились. Сейчас перед рыбопромышленной отраслью стоит такая актуальная задача, как разработка и внедрение комплексных мер по возобновлению полномасштабного промышленного лова, развитию переработки и обеспечению продви-

Досье

Гость:

Илья Васильевич
Шестаков

Образование:

высшее экономическое,
юридическое,
кандидат экономических наук

Место работы,

занимаемая должность:

с 20 января 2014 –
по настоящее время –
заместитель министра сельского
хозяйства Российской Федерации –
руководитель Федерального
агентства по рыболовству



жения продукции из иваси и скумбрии непосредственно на столы отечественных потребителей. В 2015 году российские суда уже начали вести траловый лов скумбрии в исключительной экономзоне России.

Основная ценность этой продукции – в высоком содержании полиненасыщенных жирных кислот. Научно подтверждено благотворное влияние компонентов сардины и скумбрии на все системы человеческого организма с точки зрения профилактики сердечнососудистых заболеваний, диабета, ишемических болезней и т. д. За счет жира, который содержится в иваси, эта продукция может позиционироваться как лечебно-профилактическая. Кроме того, высокое содержание в сардине белка позволяет использовать отходы переработки для производства высококачественных кормов для аквакультуры.

– Еще одна проблема, сдерживающая рост отрасли, – логистика. Что предпринимается в этом направлении?

– Вопросам доставки рыбы из приморских регионов в центр страны было уделено особое внимание на заседании Госсовета, решение этой проблемы требует системного подхода. Так, поручено представить предложения по перевозке рыбной продукции рефрижераторными контейнерами – современным видом транспортировки скоропортящейся продукции. Это очень актуальный вопрос, так как используемый сегодня подвижной состав, речь идет о рефсекциях, устарел и скоро будет выведен из эксплуатации. Кроме того, поручено разработать меры по выравниванию железнодорожного тарифа на перевозку в универсальных и рефконтейнерах, включая возможность субсидирования перевозки рыбной продукции, рассмотреть возможности упрощения доступа к железнодорожной инфраструктуре компаний, осуществляющих перевозку рыбы в рефконтейнерах. Все эти меры мы ранее уже предлагали, и рады, что они получили поддержку президента.

Решение проблем с доставкой рыбной продукции связано с развитием отраслевой инфраструктуры в целом. Требуется модернизация рыбных терминалов морских портов, строительство новых холодильников, распределительных центров. Важную

роль в процессе выстраивания полной транспортно-логистической цепочки мы отводим созданию рыбопромышленного кластера на Дальнем Востоке. Первый этап реализации подразумевает создание холодно-складского комплекса, заводов по производству филе минтая и замороженных полуфабрикатов, многоцелевого рыбоперерабатывающего комплекса и инновационного парка. Сейчас идет работа по привлечению инвесторов.

– В чем преимущество кластера? Почему инвесторам выгоднее вкладываться в создание производств в рамках кластера, а не реализовывать отдельные проекты?

– Под кластером подразумевается большая программа, состоящая из инвестиционных и организационных проектов в сфере рыбопереработки и инфраструктуры. Одна из характеристик кластера – это объединение всей цепочки движения продукции – от добычи до переработки и реализации конечной продукции. Отлаженная система внутри кластера позволяет повысить конкурентоспособность производств и минимизировать издержки.

Внутри кластера можно выделить несколько региональных дивизионов. Сейчас речь идет прежде всего о Камчатке, Сахалине, Курилах и Приморье. При определении профиля каждого дивизиона учитываются естественные конкурентные преимущества регионов.

– И последний вопрос о программе популяризации продукции «Русская рыба». Планы по ее реализации сохраняются?

– Да, мы сейчас совместно с участниками отрасли готовим фестиваль «Рыбная неделя» на этот год. Они пройдут в Москве и Санкт-Петербурге. Чуть позже объявим о датах. **РБ**

Общественный совет при Росрыболовстве обсудил идею создания Евразийского научно-исследовательского центра по развитию аквакультуры

16 февраля 2016 года состоялось заседание профильной комиссии по вопросам аквакультуры Общественного совета при Росрыболовстве.



В ходе заседания председатель комиссии, **руководитель Евразийского аквакультурного альянса Александр Невредин** ознакомил участников с проектом программы развития аквакультуры в странах Евразийского экономического союза (ЕАЭС) до 2030 года. Программа разрабатывается с целью создания условий для комплексного развития аквакультуры в странах ЕАЭС, что позволит обеспечить население этих стран доступной, свежей продукцией аквакультуры.

В ходе обсуждения **советник отдела агропромышленной политики, межгосударственных программ и проектов Департамента агропромышленной политики Евразийской экономической комиссии Алла Клементьева** внесла предложение о создании совместно с Росрыболовством научно-исследовательского центра по развитию аквакультуры. Задачами центра предполагаются научно-техническая и методическая поддержка рыбохозяйственных организаций в границах ЕАЭС, создание международной научно-экспериментальной лаборатории аквакультуры для проведения исследований в области изучения и искусственного воспроизводства водных биоресурсов, в том числе с привлечением молодых ученых и студентов.

О проблемах и путях развития пастбищного рыбоводства на озерах Западной Сибири выступил **заместитель руководителя РОО «Союз рыбопромышленников Курганской области» Игорь Широков**. Комментируя его выступление, **член Общественного совета при Росрыболовстве Юрий Паутов** отметил, что для решения большей части озвучен-

ных проблем в Курганской области необходимо прежде всего рыбопромысловые участки перевести в рыболовные.

Кроме того, участники мероприятия обсудили новейшие технологии в области производства кормов, нужных для развития отечественной аквакультуры.

Также **и. о. начальника Управления аквакультуры Росрыболовства Анна Макарова** проинформировала членов комиссии о ходе формирования и распределения новых рыболовных участков в различных регионах в соответствии с федеральным законом об аквакультуре. В том числе она сообщила, что первые торги на право заключения договоров пользования рыболовными участками для аквакультуры состоялись в конце 2015 года. Аукционы были проведены территориальными управлениями в отношении 85 рыболовных участков, общая площадь которых составила 3,3 тыс. га. Сумма денежных средств, поступивших в федеральный бюджет по итогам торгов, составила 1,85 млн руб. На данный момент органами государственной власти сформировано более 700 рыболовных участков, торги по их распределению пройдут в I квартале 2016 года.

Общественный совет при Росрыболовстве

Объем рыбопереработки в 2015 году увеличился на 2,5% – до 3,8 млн тонн

Производство рыбной продукции в 2015 году, по предварительным данным Росстата, выросло на 2,5% по сравнению с 2014 годом – до 3 млн 818,6 тыс. тонн. Основной рост произошел за счет увеличения производства мороженого рыбного филе – на 12,4%, до 120,9 тыс. тонн, мороженой рыбы – на 8,6%, до 2484,8 тыс. тонн. На 4,4% увеличилось производство рыбных консервов – до 552,8 тыс. условных банок.

Объем импорта рыбной продукции в Российскую Федерацию в 2015 году, по предварительным данным Росстата, составил 554,5 тыс. тонн, что на 37,5% меньше 2014 года. В структуре импорта доля мороженой рыбы составила 54,3%, готовой или консервированной рыбы – 13,4, рыбного филе – 12,6, рыбы свежей или охлажденной – 5,3%.

Снижение поставок происходило за счет живой рыбы – на 37,5%, до 0,5 тыс. тонн; рыбы свежей или охлажденной – на 65,7%, до 29,6 тыс. тонн; рыбы мороженой – на 31,2%, до 301,3 тыс. тонн;

филе рыбного – на 44,2%, до 69,8 тыс. тонн; ракообразных – на 55,7%, до 23,1 тыс. тонн; моллюсков – на 37,1%, до 24,4 тыс. тонн; готовой или консервированной рыбы – на 35,3%, до 74,5 тыс. тонн; готовых или консервированных ракообразных, моллюсков – на 32,7%, до 10,1 тыс. тонн. Вместе с тем на 28,5% увеличился импорт рыбы сушеной, соленой и достиг 21,2 тыс. тонн.

Объем экспорта рыбной продукции из Российской Федерации в 2015 году увеличился на 5,8% и составил 1804,1 тыс. тонн. В структуре экспорта рыба мороженая составила 88,6%, филе рыбное – 5,6, моллюски – 1,1, готовая или консервированная рыба – 0,8%.

По предварительным итогам года, снизился экспорт рыбы свежей или охлажденной на 74,3%, до 2,7 тыс. тонн; готовой или консервированной рыбы – на 34%, до 13,4 тыс. тонн; рыбы сушеной, соленой – на 29,8%, до 6,6 тыс. тонн; готовых или консервированных ракообразных, моллюсков – на 37,5%, до 0,5 тыс. тонн. Увеличились поставки мороженой рыбы на 8,2%, до 1597,4 тыс. тонн, ракообразных на 3,6%, до 54,7 тыс. тонн; моллюсков – на 2,1%, до 19,9 тыс. тонн.



Согласно предварительным данным ФТС России, в общей структуре поставок рыбной продукции из Российской Федерации лидером являлся минтай мороженный, объемы его поставок за 2015 год увеличились на 10,5% по сравнению с 2014 годом и достигли 769,6 тыс. тонн. Снизился экспорт мороженой сельди на 22,4% по сравнению с 2014 годом – до 132,4 тыс. тонн. Таким образом, рост экспорта происходил в основном за счет увеличения зарубежных поставок минтая.

Сокращение импорта и увеличение экспорта рыбной продукции наблюдалось на фоне наращивания объемов вылова: в 2015 году российскими рыбопромышленниками добыто 4,4 млн тонн. В том числе увеличился вылов минтая – основного экспортного объекта, в 2015 году объем добычи этого вида рыбы достиг 1,623 млн тонн, что более чем на 100 тыс. тонн, или на 6,9%, больше показателя 2014 года.

Пресс-служба Росрыболовства

Долю азовской хамсы, зимующей в водах Абхазии, необходимо посчитать

Председатель Госкомрыболовства Крыма Андрей Дедюхин принял участие в заседании рабочей группы Азово-Черноморского научно-промыслового совета в Ростове-на-Дону.



Ученым нужно понять, какую долю занимает азовская хамса в скоплениях рыбы, зимующей в водах Абхазии. В случае превышения научно обоснованного лимита вылова создается риск подрыва запаса данного вида. Об этом рассказал председатель Государственного комитета по рыболовству Республики Крым по итогам заседания рабочей группы Азово-Черноморского научно-промыслового совета в Ростове-на-Дону.

«Ихтиологам необходимо детально исследовать видовой состав рыбы, добываемой в акватории Абхазии. Возможно, доля азовской хамсы в зимовальных скоплениях, облавливаемых в районе Абхазии, значительно выше, чем считалось ранее. Учитывая, что запасы именно этой рыбы ограничены, есть смысл внимательно изучить вопрос и, возможно, принять конкретные управленческие решения относительно сохранения азовской хамсы», – прокомментировал глава Госкомрыболовства.

Выступающие на научно-промысловом совете констатировали, что более 90% азовской хамсы в этом году покинуло воды Российской Федерации и ушло на зимовку в юго-восточную часть Черного моря. В связи с этим в водах Абхазии увеличилась доля азовской хамсы в смешанных с черноморской хамсой зимовальных скоплениях. Как подчеркнули докладчики, это пример того, что научные рекомендации должны оставаться базисом любых хозяйственных решений в рыбной отрасли. По их мнению, решения Российско-Абхазской комиссии по рыбному хозяйству должны иметь не просто рекомендательный, но юридический характер.

Госкомитету по рыболовству Крыма поручили проработать вопрос с рыбодобывающими предприятиями республики об

оказании помощи представителям науки в проведении наблюдений за численностью, распределением, миграциями водных биоресурсов на рыбопромысловых судах в Азово-Черноморском бассейне.

Специалистам АзНИИРХа и ЮГНИРО такое сотрудничество во время промысла хамсы, тюльки, бычков и шпрота даст возможность не только сэконоимить ресурсы, но и расширить базу и достоверность исследований. Так как в связи с повышением на 30–40% стоимости судосудок в этом году ученые вместо 16 рейсов на арендованных судах смогут провести всего 5 выходов в море.

РСИ «Первый национальный»

Представитель Госкомрыболовства войдет в состав ученого совета ЮГНИРО

Представитель Государственного комитета по рыболовству Республики Крым войдет в состав ученого совета ФГБНУ «Южный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии».



Такое решение было принято на заседании в Керчи. Осуществлять взаимодействие между органом исполнительной власти и научной организацией будет заведующий Юго-Восточным отделом госконтроля, надзора в области рыболовства и сохранения водных биоресурсов Алексей Матвеев.

Также ученый совет рассмотрел предложение Госкомитета внести изменения в действующие Правила рыболовства для Азово-Черноморского рыбохозяйственного бассейна относительно изменений сроков добычи артемии (на стадии цист). Комитет по рыболовству просит разрешить на территории Крыма добывать этот водный биоресурс в срок с 1 октября по 31 марта. Действующие правила регламентируют добычу с 15 июня по 31 декабря.

По мнению заместителя Госкомрыболовства Эдуарда Старшинина, климатические условия Крыма диктуют иные условия, нежели в других регионах бассейна. Поэтому в данном регионе целесообразно добывать артемии (на стадии цист) именно в холодное время года, когда происходит партеногенез, то есть рачки сбрасывают яйца, которые и являются ценным биоресурсом.

Участники ученого совета согласились, что предложения Госкомрыболовства обоснованы. Принято решение передать их на рассмотрение Азово-Черноморскому научно-промысловому совету с последующим утверждением в Министерстве сельского хозяйства РФ.

Справка: Артемия – вид ракообразных из класса жаброногих (Branchiopoda). Широко используются в медицине, сельском хозяйстве, рыболовстве, аквариумистике.

Госкомрыболовство РК

«Крымрыба» торгуется на бирже

Трехстороннее соглашение о сотрудничестве и партнерстве подписали руководители НПП «Крымрыба», Биржи «Санкт-Петербург» и Дальневосточного аукционного рыбного дома.

Государственное унитарное предприятие Республики Крым «Научно-производственное предприятие «Крымрыба»» вышло на российский биржу. Соответствующее соглашение о сотрудничестве и партнерстве подписали руководители НПП «Крымрыба», Биржи «Санкт-Петербург» и Дальневосточного аукционного рыбного дома.

В соответствии с соглашением Биржа «Санкт-Петербург» совместно с АО «Дальневосточный аукционный рыбный дом» организуют проведение аукционов и биржевых торгов по реализации водных биоресурсов по заказу юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Республики Крым.

«Другими словами, наши российские партнеры смогут приобретать рыбопродукцию напрямую у крымских производителей

и продавать ее на аукционных и биржевых торгах России. Полагаю, это создаст эффективную систему сбыта уловов и рыбопродукции, произведенной нашими предприятиями. И, безусловно, должно повлиять на снижение цен для конечных потребителей, поскольку товар выставляется на торги самим производителем. А это означает, что крымчане смогут приобретать морепродукты без наценок посредников», – прокомментировал председатель Государственного комитета по рыболовству Республики Крым Андрей Дедюхин.



Как рассказал директор НПП «Крымрыба» Павел Шпехт, в первую очередь Крым заинтересован в реализации собственной рыбы, но предприятие также будет работать с рыбопродукцией камчатских, сахалинских и калининградских рыбаков, которые сегодня выставляются на электронные торги на площадке Биржи «Санкт-Петербург».

Следующим этапом после заключения трехстороннего соглашения станет создание плана мероприятий по реализации обозначенных задач.

Справка: Государственное унитарное предприятие Республики Крым «Научно-производственное предприятие «Крымрыба»» (ГУП РК «НПП «Крымрыба»») создано в соответствии с распоряжением Совета министров Республики Крым от 25 ноября 2014 года №1252-р «О создании Государственного унитарного предприятия Республики Крым «Научно-производственное предприятие «Крымрыба»». Предприятие является коммерческой организацией, единственный учредитель которого Республика Крым. Предприятие находится в ведомственном подчинении Государственного комитета по рыболовству Республики Крым, на которое возложены функции уполномоченного органа.

Госкомрыболовство РК



CSB-System

Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием

Успех – вопрос системы



Быстрее Надежнее Эффективнее

Ведущие предприятия рыбоперерабатывающей промышленности во всем мире успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте конкурентоспособность Вашего предприятия с нашим IT-решением!

Преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- учет всех требований отрасли
- быстрая окупаемость инвестиций благодаря короткому сроку внедрения

ООО «ЦСБ-Систем»

115054 Россия, Москва ■ ул. Валовая д. 30
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 641-51-56

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

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



Мифы о рыбе, которую выращивают искусственно

Сегодня существует множество предубеждений об искусственно выращенной рыбе. Многие считают, что она менее полезна и может содержать в себе вредные вещества.

Для того чтобы разобраться в мифологии и реальности аквакультуры, давайте посмотрим, как работают механизмы аквакультуры и какого качества продукция в результате получается.

Аквакультура – разведение и выращивание водных организмов (рыб, ракообразных, моллюсков, водорослей) в естественных и искусственных водоемах, а также на специально созданных морских плантациях.

Миф 1. Продукция аквакультуры всегда менее полезна и вкусна, чем дикая рыба

На практике обнаружить внешние отличия рыб, выращенных в аквакультуре (за исключением имеющих ярко выраженные селекционные признаки, например зеркальный карп, золотая форель) и выловленных в природных водоемах, практически невозможно.

Более того, в аквакультуре применяются технологии, позволяющие выращивать рыбу, например, с заданным соотношением белка и жира, или цветом мяса, или же устриц определенного вкуса!

Несомненно, что вкус продукции аквакультуры, особенно той, которая выращена с применением комбикормов, будет иным, чем у диких рыб или креветок того же вида. Однако уже не первое столетие люди используют про-

дукцию животноводства и птицеводства, которая была получена на фермах, в промышленных хозяйствах. Она тоже отличается по вкусу от диких буйволов, кабанов и фазанов. Но это не является препятствием для преимущественного использования в питании людей сельскохозяйственной продукции.

Пищевая ценность не будет ниже, если рыб, выращенных в аквакультуре, кормили полноценным сбалансированным кормом.

Миф 2. Вся рыба, выращенная искусственно, имеет неприятный запах

Неприятный запах продукции можно обнаружить как у рыб, выловленных из природных водоемов, так и у рыб, выращенных в аквакультуре.

Например, это может быть обусловлено тем, что произошел выброс в водоем какого-либо загрязняющего вещества (нефть, фенол и т. п.). Запах появится у рыб, которые находились в природном водоеме, и у тех, которые находились в пруду или бассейнах, куда закачивалась вода из этого водоема.

Конечно, если рыбоводы содержат рыб в воде с неудовлетворительными гидрохимическими показателями, может обнаруживаться запах гнили или ила. Но это, как правило, довольно редкая ситуация, так как низкое качество

воды приводит к снижению темпа роста рыб, повышенной гибели, сокращению объемов производимой продукции.

Если рыбоводы содержат рыб в воде с неудовлетворительными гидрохимическими показателями, может обнаруживаться запах гнили или ила.

Миф 3. Вся продукция аквакультуры разводится в условиях антисанитарии

Напротив, владелец предприятия в первую очередь заинтересован в обеспечении наиболее благоприятных условий содержания и кормления своих объектов аквакультуры!

С позиции безопасности продукции аквакультура предоставляет более широкие возможности ее обеспечения по сравнению с выловом в природных условиях. Весь процесс выращивания объектов аквакультуры находится под надзором ветеринарных специалистов хозяйства и контролирующих органов Минсельхоза, которые несут ответственность, в том числе, и за пищевую безопасность продукции.

Обязателен контроль пищевой безопасности используемых кормов и качества воды, поступающей в хозяйство аквакультуры.

Независимо от происхождения (выловленная в природных условиях или выращенная в аквакультуре) продук-

Справка

Какие виды рыб чаще всего выращивают искусственно

- Карп (одомашненная форма сазана).
- Осетровые рыбы (сибирский осетр, стерлядь, русский осетр, гибриды осетровых).
- Некоторые виды лососевых, например форель, атлантический лосось (семга).
- Сиговые виды рыб – пелядь, сиг, нельма.
- Растительоядные рыбы (амуры и толстолобики).

Также объектами аквакультуры являются двусторчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешки), ракообразные (креветки, раки), иглокожие (трепанги, морские ежи), водные растения.

Всего в Российской Федерации разработаны технологии выращивания для 64 объектов аквакультуры.

При этом 250 видов водных биологических ресурсов вылавливаются в дикой среде. При наличии высокой востребованности того или иного вида на фоне малой численности в природных условиях технологии его выращивания в условиях аквакультуры могут быть разработаны в течение нескольких лет.

ция, не соответствующая требованиям пищевой безопасности, не должна допускаться на рынок!

Как отсутствие аквакультуры может сказаться на промысловой рыбе?

Антропогенное воздействие различного характера на водные биоресурсы постоянно возрастает. Потребность в продуктах питания водного происхождения также увеличивается. Их природные запасы далеко не безграничны.

Яркий пример тому – проблема с осетровыми видами. Если бы в середине XX века не была бы создана технология их выращивания в аквакультуре, они бы уже давно все исчезли. То есть аквакультура не только снижает нагрузку промысла на природные популяции, но и способствует сохранению биологического разнообразия.

Миф 4.

На всех рыбных фермах при кормлении используют специальные добавки и антибиотики

Применение кормовых добавок и ветеринарных препаратов в аквакультуре

ре менее распространено, чем в животноводстве и птицеводстве.

Ветеринарные препараты в аквакультуре применяются. Но сегодня все большее внимание в хозяйствах уделяется профилактическим средствам (пробиотикам). При возникновении бактериальных заболеваний по назначению ветеринарных специалистов используются антибиотики. Применение антибактериальных препаратов ограничено 30-дневным сроком до начала продажи такой рыбы.

При соблюдении технологических режимов и обеспечении благоприятных условий кормления выращиваемые объекты обладают высокой продуктивностью и устойчивостью к заболеваниям и не требуют дополнительных стимуляторов роста или средств подавления болезней.

Содержание остаточных количеств антибиотиков в рыбе и рыбной продукции и максимальные допустимые уровни остатков антибиотиков при производстве пищевой продукции из объектов аквакультуры лимитированы действующими в Российской Федерации «Едини-

ми санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Поэтому даже если те или иные препараты и были использованы при выращивании продукции аквакультуры, говорить об их негативном влиянии на потребителей этой продукции не следует.

В настоящее время не существует системы обязательного информирования потребителей о том, выращена ли рыба искусственно или выловлена в естественных условиях.

Миф 5.

Продукция аквакультуры стоит дешевле, потому что она хуже

Это скорее вопрос спроса и предложения. И продукция из диких видов, и продукция аквакультуры имеет свои особенности формирования цены. При этом в силу своей биологической ценности более полезна свежая или охлажденная продукция. Свежая дикая рыба, особенно для большинства городских жителей, живущих вдали от морских берегов, большая редкость или сезонный продукт.

То есть практически всегда, когда вы покупаете не замороженную рыбу – это продукция аквакультуры!

Как показывает практика многих стран, продукция аквакультуры массовых видов (например, лососевые виды рыб, сибас, дорада, многие другие) имеют более низкую стоимость по сравнению с дикими рыбами тех же видов. Но это обусловлено не низким качеством продукции аквакультуры, а применением высокоэффективных технологий, кормов, грамотной логистики. Все это позволяет снизить себестоимость продукции и, соответственно, цену.

И напротив, стоимость устриц из аквакультуры будет более высокой, чем диких. Потребители предпочитают раковину правильной формы, стандартные размеры, направленно сформированный утонченный вкус. Все это в массовом количестве можно получить только в условиях аквакультуры. Стоимость продукции аквакультуры осетровых в настоящее время выше, чем стоимость рыбы и икры, добытой браконьерским путем.

То есть в конечном итоге право выбора остается за потребителями продукции! **РБ**

Автор: **Александр Невредин**,
руководитель комиссии по аквакультуре
Общественного совета при Росрыболовстве

Евразийская аквакультура.

Возможности для инновационных предприятий

Евразийский экономический союз – это пять государств, объединяющих 182,1 млн человек, свыше 20 млн кв. км, что составляет 14% мировой суши, более 28 млн га водных объектов комплексного использования пресноводных водоемов и 38 млн га морских акваторий, пригодных для разведения объектов аква- и марикультуры.

Внутренним рынком стран ЕАЭС в настоящее время потребляется около 3 млн тонн рыбной пищевой продукции, включая консервы. Большая часть людей (40%) покупает рыбную продукцию раз в неделю, 30% – один раз в месяц и столько же – 2–3 раза в месяц. Это свидетельствует о большом потребительском потенциале и необходимости развития аквакультуры союза.

Каково же сегодня состояние отрасли в странах ЕАЭС?

Заострять внимание на РФ не буду, поскольку об этом говорится и пишется много.

Республика Беларусь: обеспеченность собственной свежей или охлажденной рыбой крайне низкая, порядка 10%. Схожая ситуация в рыбной отрасли в Казахстане, где самообеспеченность рыбой находится на уровне 15–20%. В Кыргызской Республике практически 100% потребления рыбы обеспечивается за счет импортных поставок. Среди стран ЕАЭС только Республика Армения обеспечивает себя рыбой практически на 100%.

Сегодня рынок продукции аквакультуры ЕАЭС в целом является немонополизированным, низкоконцентрированным, с развивающейся конкурентной средой.

Так что же сдерживает развитие аквакультуры в ЕАЭС?

Это и отсутствие достаточного внимания со стороны государственной и муниципальной власти, и слаборазвитая рыночная инфраструктура, и высокая степень износа основных производственных фондов, и дефицит инвестиционных ресурсов.

Для повышения уровня самообеспеченности рыбой и рыбопродуктами государствам – членам ЕАЭС нужно активно развивать рыбоводство в рамках реализации национальных программ.

Так действующей государственной программой развития рыбохозяйственной деятельности Беларуси на 2011–2015 годы предусматривалось увеличение производства аквакультуры с 13,5 тыс. тонн в 2014 году до 23,5 тыс. тонн в 2015-м. В Республике Казахстан Мастер-планом развития товарного рыбоводства на период 2013–2020 годов также определено увеличение производства аквакультуры более чем в 15 раз – до 15 тыс. тон. Российская сторона в рамках отраслевой программы «Развитие товарной аквакультуры (товарного рыбоводства) в Российской Федерации на 2015–2020 годы» планирует к 2020-му нарастить объемы производства продукции аквакультуры более чем в два раза – до 315 тыс. тонн.

Однако для увеличения объемов производства рыбной продукции в ЕАЭС все же необходимо:

во-первых, разработать комплексную программу развития аквакультуры до 2030 года для стран ЕАЭС (с выращиванием рыбы до 4 300 000 тонн в год);

во-вторых, гармонизировать технические руководства ведения аквакультуры, в том числе по сертификации, стандартизации продукции и технологий, а также аттестации производств, адаптированных под требования ФАО;

в-третьих, организовать Межгосударственный научно-исследовательский центр (МНИЦ) по правовой, научно-технической и методической поддержке рыбохозяйственных организаций в границах ЕАЭС, обеспечению дальнейшей интеграции с зарубежными партнерами в целях планирования и координации квотирования, производства и сбыта рыбопродукции, а также разработке предложений по государственной поддержке отрасли;


в-четвертых, внедрить систему прямых поставок рыбопродукции от производителя к конечным потребителям с помощью ИТ-технологий и собственной сбытовой сети рыбных магазинов «Свежая, доступная рыба» – не менее 1000 точек.

Ну а для выполнения поставленных задач требуется привлечение финансовых ресурсов, в том числе кредитов банков, средств внутренних и внешних инвесторов, а также концентрации средств на наиболее приоритетных направлениях, адресности выделения, увязки с конечными результатами, усиления контроля за целевым использованием.

Достижение поставленных целей предусматривает инновационный тип развития на основе более рационального использования ресурсов, обеспечения конкурентоспособности продукции аквакультуры, полного удовлетворения внутреннего спроса и выхода на экспорт по отдельным видам продукции аквакультуры. **РБ**

Таблица. Информация о производстве, потреблении и внешней торговле рыбой и рыбопродуктами в государствах – членах ЕАЭС в 2014 году, тыс. тонн

	Вылов	Аквакультура	Импорт	Экспорт	Потребление
Армения	4,8	11,6	2,2	6,6	12,0
Беларусь	0,7	13,5	1148,3	15,9	146,6
Казахстан	34,7	0,8	43,5	19,2	59,8
Киргизия	0,03	0,3	7,1	-	7,4
Россия	4345,9	154,9	893,2	1524,6	3869,4
ЕАЭС	4386,1	181,1	1094,3	1566,3	4095,2



Аквакультура (рыбоводство) имеет значительный исторический опыт развития. Термин «сельскохозяйственное рыбоводство» первоначально был закреплен на законодательном уровне еще в 1927 году как рыбоводство в прудовых и озерных хозяйствах в искусственно созданных условиях.

Автор: **Борис Островский**,
заместитель начальника отдела государственного мониторинга и воспроизводства
водных биологических ресурсов Северо-Западного территориального управления
Федерального агентства по рыбоводству

Аквакультура: основные векторы развития

В современных экономических условиях развитие отечественной аквакультуры диктует необходимость применения новых подходов, основанных на организации производственных комплексов, использующих передовые технологии производства с применением современного оборудования. Только так можно достичь высокого уровня производительности труда, рентабельности и фондоотдачи аквакультуры.

Динамика показателей рыбохозяйственного комплекса нашей страны за последние пять лет является положительной, однако рост производства обеспечивается в основном за счет промышленного рыболовства, а не за счет продукции товарного рыбоводства.

Аквакультура (рыбоводство) имеет значительный исторический опыт развития. Термин «сельскохозяйственное рыбоводство» первоначально был закреплён на законодательном уровне ещё в 1927 году как рыбоводство в прудовых и озерных хозяйствах в искусственно созданных условиях. В своем историческом развитии аквакультура переживала и успехи, и неудачи.

Производство продукции товарного рыбоводства отечественными предприятиями в 2014 году составило около 160 тыс. тонн, тогда как вылов водных биоресурсов был на уровне 4,3 млн тонн. Таким образом, на долю сектора аквакультуры пока приходится не более 3,5%. В этом Россия идет вразрез с мировой тенденцией, поскольку вклад аквакультуры в глобальный вылов приближается к 60%.

К основным факторам, сдерживающим развитие товарной аквакультуры, до недавнего времени относили существенные пробелы в нормативной базе. До 2013 года понятие «аквакультура» находилось вне правового поля. Однако вряд ли я ошибусь, если скажу, что поворотным моментом в развитии рыбоводства стало принятие в 2013 году Федерального закона №148-ФЗ «Об аквакультуре (рыбоводстве) и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». Закон направлен на обеспечение производства рыбной и иной продукции аквакультуры, сохранение водных биологических ресурсов.

Сегодня можно констатировать, что для его реализации полностью сформирована нормативная правовая база, регламентирующая деятельность в данной отрасли. Вместе с тем в ходе анализа правоприменения нормативных актов возникла необходимость ее совершенствования.

Правительством России приняты и уже реализуются Правила определения границ рыбоводных участков и предоставления их в пользование по результатам торгов (конкурсов, аукционов).

Органами государственной власти (территориальными управлениями Росрыболовства и субъектами РФ) проводится работа по формированию границ рыбоводных участков. В настоящее время сформирован подробный реестр по-

тенциальных для ведения товарного рыбоводства водных объектов и гидротехнических сооружений, который размещен на сайте Росрыболовства. Рассчитываем, что открытая информация о возможностях нашего водного фонда привлечет новых инвесторов.

Также по заявлениям юридических лиц, планирующих осуществлять деятельность в области аквакультуры с использованием рыбоводного участка, государственными органами сформиро-

На протяжении многих лет научное сопровождение товарной аквакультуры оставалось без должного внимания. Так, впервые в 2015 году финансирование научного обеспечения составило около 270 млн руб.

ровано около 600 новых участков. Уже в 2016 году состоятся аукционы, по результатам которых они будут закреплены за желающими на долгосрочный период – до 25 лет, что позволяет рассматривать аквакультуру как долгосрочное вложение финансовых средств.

В свою очередь, в целях продолжения ведения хозяйственной деятельности на уже освоенном водном объекте, Законом об аквакультуре предоставлено право рыбоводным хозяйствам на перезаключение договоров пользования рыбопромысловых участков на договора пользования рыбоводными участками.

Однако в ряде случаев рыбоводные хозяйства не имеют права на безвозмездное заключение договора пользования рыбоводным участком либо участия в конкурсных процедурах на уже освоенном водном объекте. Это касается прежде всего дальневосточных частных лососевых заводов, осуществляющих искусственное воспроизводство анадромных видов рыб без выделения им рыбопромысловых участков для осуществления товарного рыбоводства. В настоящий момент деятельность этих предприятий в связи с вступлением в силу Закона об аквакультуре полностью соответствует понятию «пастбищная аквакультура». Для устранения сложившейся коллизии нами разработан законопроект о вне-

сении изменений в части возможности предоставления им в пользование без торгов рыбоводного участка на реке, куда осуществлялся выпуск мальков.

Сходная ситуация сложилась и на юге страны, и в Сибири. Так, ранее предоставление водных объектов для промышленного рыбоводства осуществлялось в соответствии со ст. 60 Водного кодекса от 16 ноября 1995 года №167-ФЗ. Позже вместо него вступил в силу Федеральный закон от 3 июня 2006 года №73-ФЗ «О введении в действие Водного кодекса РФ».

Согласно Водному кодексу №167-ФЗ, право пользования водным объектом приобреталось на основании лицензии на водопользование и заключенного в соответствии с ней договора. В рамках нового законодательства данные рыбоводные хозяйства выпадают из правового поля, и участие рыбоводов в процедурах, определенных Правилами организации и проведения торгов на заключение договора пользования рыбоводным участком, не гарантирует продолжения их деятельности на участках, где они создавали рыбоводную инфраструктуру.

Данная ситуация является исключительной. Для устранения сложившейся ситуации Росрыболовством внесены в Минсельхоз России предложения по изменению Постановления Правительства РФ №450, которым определены Правила организации и проведения торгов на право заключения договора пользования рыбоводным участком.

Еще один принципиальный момент – это статистическая отчетность по производству продукции аквакультуры, которая необходима для эффективного регулирования. До недавнего времени данные предоставлялись органам исполнительной власти субъектов РФ в рамках получения товарными хозяйствами господдержки. С января 2015 года введен принципиально новый подход к предоставлению хозяйствами ежеквартальной статистической отчетности в соответствии со специально изданным приказом Росстата. Отчеты будут предоставляться в территориальные управления Росрыболовства по формам в рамках статистической отчетности 1-П (рыба) с подробной информацией о видах и объемах выпущенной продукции товарного рыбоводства.

Развитие аквакультуры, особенно на первоначальном этапе, требует значительных инвестиционных вложений и постоянного вливания со стороны науки. Если сельское хозяйство поддерживалось субсидиями, то аквакультура была незаслуженно забыта.

Вместе с тем с 2015 года отраслевой государственной программой предусмотрена поддержка товарной аквакультуры, которая подразумевает субсидирование процентной ставки краткосрочных и инвестиционных кредитов в области товарного рыбоводства. На 2015 год выделено федеральных средств в размере 359 млн руб. Более того, с нынешнего года начала работу новая подпрограмма «Развитие осетрового хозяйства», направленная на сохранение запасов осетровых видов рыб, создание благоприятных условий для товарного осетроводства, а также на разработку действенных механизмов межведомственного взаимодей-

чения качественного рыбопосадочного материала;

- разработку технологии изготовления кормов и их компонентов, а также технологии кормления;
- разработку современных методов и средств диагностики, профилактики и лечения болезней объектов аквакультуры;
- оценку допустимой нагрузки рыбоводных хозяйств на акваторию водных объектов.

По инициативе Росрыболовства Подкомитетом по таможенно-тарифному и нетарифному регулированию Консультативного комитета по торговле прото-

зяйственном бассейне возможен вылов бычков, макрурусов и мезопелагических видов рыб в объеме более 200 тыс. тонн.

Отходы промысловых видов водных биоресурсов составляют 1/5 от объема вылова водных биоресурсов, что делает их ценным ресурсом для производства рыбной муки. Так, при вылове 2 млн тонн минтая в год отходы составляют 400 тыс. тонн, при промысле трески – 60 тыс. тонн, тихоокеанских лососей – около 60 тыс. тонн.

Предлагаемые меры, по экспертным оценкам, позволят получить около 150 тыс. тонн рыбной муки, что обеспечит производство около 400 тыс. тонн кормов для рыб лососевых и осетровых пород.

Не менее важным остается вопрос обеспечения рыбоводных хозяйств посадочным материалом, в том числе высокой продуктивности, с чем неизменно связано расширение работ в области генетики, селекции, создания племенных хозяйств.

В настоящее время в подавляющем большинстве рыбоводных хозяйств используются местные маточные стада, часто неизвестного происхождения, не отвечающие необходимым требованиям по продуктивности, качеству посадочного материала и товарной продукции. Важнейшая роль в массовом производстве посадочного материала должного качества принадлежит племенным рыбоводным заводам. Использование племенного посадочного материала способно повысить продуктивность хозяйства на 20–25%.

В этой связи необходимо активизировать работы по совершенствованию имеющихся и выведению новых пород рыб с использованием генофонда лучших отечественных и зарубежных пород. Увеличение поставок и производства высококачественного посадочного материала может быть достигнуто за счет отмены ввозных пошлин на племенной посадочный материал сроком на пять лет и восстановления системы зональных рыбоводных хозяйств для производства высококачественной молоди.

В современных экономических условиях развитие отечественной аквакультуры диктует необходимость применения новых подходов, основанных на организации производственных комплексов, использующих новейшие технологии производства с применением современного оборудования. Только так можно достичь высокого уровня производительности труда и рентабельности аквакультуры. **РБ**

Развитие аквакультуры, особенно на первоначальном этапе, требует значительных инвестиционных вложений. Если сельское хозяйство поддерживалось субсидиями, то аквакультура была незаслуженно забыта. С 2015 года отраслевой государственной программой предусмотрена поддержка товарной аквакультуры, которая подразумевает субсидирование процентной ставки краткосрочных и инвестиционных кредитов в области товарного рыбоводства.

ствия и контроля, ориентированных на борьбу с незаконной добычей (выловом) осетровых видов рыб.

На заседании Правительства 1 октября 2015 года одобрен проект о распределении субсидий между бюджетами субъектов РФ на софинансирование расходных обязательств на развитие товарной аквакультуры, в соответствии с которым 9 из них получают федеральную субсидию в размере 250 млн руб. На следующий год запланирована господдержка в объеме более 600 млн руб., что создаст благоприятные условия для формирования предпринимательской среды и будет способствовать повышению инвестиционной привлекательности отрасли.

Следует признать, что на протяжении многих лет научное сопровождение товарной аквакультуры оставалось без должного внимания. Так, впервые в 2015 году финансирование научного обеспечения составило около 270 млн руб., которые в первую очередь направлены:

- на разработку технологий управления созреванием производителей и полу-

колом от 22 января 2015 года поддержано предложение об обнулении сроком на два года ввозных таможенных пошлин на ввозимое рыбоводное оборудование, аналоги которого не производятся в России. Речь идет о плавучих средствах для кормления рыбы и рыбоводных садках.

С целью повышения доступности российской продукции аквакультуры для отечественного потребителя, за счет снижения себестоимости кормов, а также импортозамещения кормовых добавок и сырья предлагается разработать комплекс мероприятий по использованию водных биологических ресурсов, а именно:

Вовлечение в производство рыбной муки прилова водных биоресурсов при осуществлении промышленного и прибрежного рыболовства и малоосваиваемых видов водных биоресурсов.

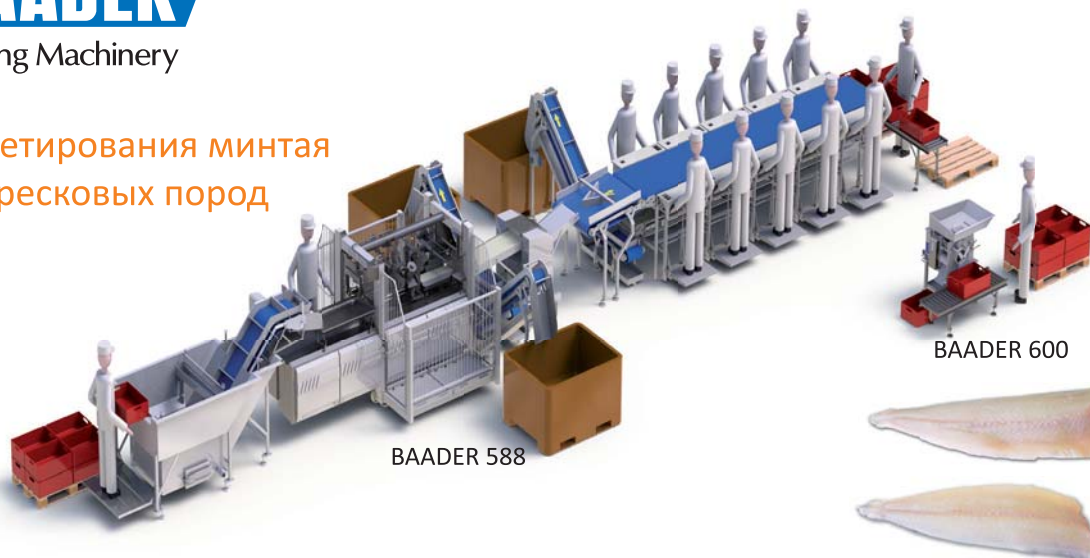
Так, например, из-за отсутствия специализированных судов освоение кильки каспийской в Волго-Каспийском бассейне составляет менее 2% от 64 тыс. тонн прогнозируемого наукой объема ежегодного вылова. В Дальневосточном рыбохо-



Food Processing Machinery

КОМПЛЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

Линия филетирования минтая
и мелких тресковых пород



BAADER 588

BAADER 600



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

Германия: тел. +49/451-5302-0, факс +49/451-5302-492, e-mail: baader@baader.com, www.baader.com
Москва: тел. +7 (495) 7305270, факс +7 (495) 7305272, e-mail: mos.office@baader.ru, mos.office@baader.com
Владивосток: тел. +7 (4232) 279888, факс +7 (4232) 278689, e-mail: baader@online.vladivostok.ru

реклама



sfera.fm
food market news

реклама



Автор:



Светлана Клепикова

Аквакультура России в надежных руках

В рамках ежегодной выставки «ПРОДЭКСПО» 9–10 февраля этого года ИД «СФЕРА» провел Международную конференцию «Аквакультура-2016. Производство, логистика, переработка и реализация товарного рыбоводства». В конференции приняли участие ученые, бизнесмены, рыбоводы, рыболовы, представители перерабатывающих организаций, комбикормовых заводов, общественных организаций и руководители отрасли.

С приветственным словом от организаторов мероприятия к участникам обратилась Виктория Острович, руководитель проектов. В частности, она отметила: «Мы рассматриваем конференцию как место для обмена опытом, которое позволит всем участникам обсудить ключевые проблемы, в число которых входят вопросы роста вылова и выращивания продуктов аквакультуры, совершенствование законодательной базы, объединение научного и практикующего потенциалов, а также взаимодействие между обществом, властью и бизнес-сообществом».

Вопросы, вынесенные на конференцию, были настолько актуальны, что их обсуждение продолжалось и в перерывах, и по окончании официальной части.

Леонид Подобед, заведующий лабораторией проектирования животноводческих объектов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор: «Впервые конференция, посвященная аквакультуре, проходит на таком высоком уровне, где присутствуют руководители отрасли, депутаты Госдумы, ученые. Очень содержательная программа мероприятия: это и юридические вопросы, которые оказались тормозом в развитии отрасли, экономические, технологические. Мне, как технологю, интересно послушать и подискутировать со своими коллегами. К сожалению, сегодня в России в сфере рыбоводства очень мало технологических разработок, а вопросами производства корма для рыб (это один



из самых сложных кормов) занимаются единицы. Потому-то и приходится основную массу покупать за рубежом».

Christen A. Mordal, директор по развитию бизнеса России и СНГ компании AKVA Group: «Вопросы, которые затрагиваются на конференции, актуальны сегодня не только для России, но и для мирового рыбоводства. И здесь должны присутствовать люди бизнеса, их могут заинтересовать те предложения и разработки, о которых рассказывают спикеры. Я наде-

юсь, что на последующих конференциях среди участников бизнесменов будет больше».

Лина Лагуткина, кандидат биологических наук, доцент ФГОУ «АГТУ», руководитель проектов «AquaOrganik – комплексная технология органической аквакультуры»: «Здесь на площадке встретились гегемоны – светила рыбоводства, начиная от производителей кормов и заканчивая производителями товарной рыбы. Поскольку сейчас на производство возлагает-

ся большая нагрузка в плане увеличения мощностей товарного производства как ценных видов рыб, так и рыб не премиум-класса, то, на мой взгляд, необходимо позаботиться и об условиях работы. Ведь при выращивании ценных пород рыб зачастую используется ручной женский труд, впоследствии сказывающийся неблагоприятно на их здоровье. Поэтому было бы хорошо, если бы на такие конференции приглашались разработчики оборудования, которые могут автоматизировать процесс и облегчить работу». **РР**

Гость:



Юрий Польченко,
директор
ИП «Польченко»

Беседовали:



**Светлана
Клепикова**



**Виктория
Острович**



Юрий Польченко
(в центре):

«Организационно-правовые проблемы – это прежде всего приведение законодательной базы в соответствие с российскими законами. Скажем, деление вод в РФ и на Украине абсолютно разное, в некоторых моментах даже взаимоисключающее».



У рыбы второй свежести не бывает

Рыбоводческое хозяйство ИП «Польченко» в Крыму знают хорошо. Предприятие со своей историей более 15 лет обеспечивает крымчан и гостей полуострова качественной натуральной рыбой. Несмотря на то, что коллектив небольшой (четверо работников на постоянной основе, в летний период восемь человек) выращивают они 130–150 тонн рыбы в год на трех прудах. Производство «карусельного» типа: в один из прудов запускается малек, второе озеро – нагульное, а третье – для вылова. Вылавливается рыба на 2–3-й год. **Директор предприятия Юрий Валентинович Польченко** поделился с нами секретами своего успеха и рассказал, как ему удается столько лет сохранять лидирующие позиции.

– Юрий Валентинович, как вам удается таким небольшим коллективом выращивать столько рыбы?

– Я бы не сказал, что у нас большие объемы производства. Мы можем выращивать и больше. У нас есть и четвертое озе-

ро, но оно нуждается в чистке. Сейчас на заказ нам делают специальную косилку для его очистки. Так что скоро и в это озеро запустим рыбу.

– А какие сорта рыбы вы выращиваете?

– 40% карпа, 50% толстолобика, 10% амура. Причем мы продаем только живую рыбу.

– Чем кормите?

– Пшеницей, кукурузой, ячменем, рапсом, жмыхом, гранулированными пшеничными отрубями. В пищу идут нормальные, экологически чистые продукты.

– Только натуральные корма?

– Да. Хотя еще при Украине были предложения из Киева, из Днепропетровска поставлять нам корма с премиксами и биодобавками. Мы отказались. Почему? Дело в том, что у нас водоемы неспускные, с застойной водой. При внесении биодобавок они будут накапливать-

ся в водоеме, что может привести к необратимым процессам. Ну а главное, вкусовые качества рыбы будут уже не те.

– А как дела с ветеринарией? Рыба часто болеет?

– Нет. За все время только один раз засушливое лето привело к краснухе рыб. Вредных для человека болезней не было, просто рыба развивалась очень плохо. Сделали обработку, прокормили, профилактику провели. Сейчас все прекрасно.

– Свою продукцию вы реализуете только в Крыму или вашу рыбу можно увидеть и в других регионах России?

– Реализуем на месте, продаем только живую рыбу. Ведь рыба не может быть второй свежести. А люди, приезжая к нам, видят, что покупают. В других регионах нас нет. Конечно, с краснодарскими рыбхозами мы пока конкурировать не можем, поскольку себестоимость рыбы у них ниже. А ниже она потому, что рыбхозы получают дотации от государства, имеет-



Юрий Польшенко:

« За два года концентрация соли увеличилась на один промилле.

Боюсь, что от толстолобика придется отказаться, так как он не растет в соленой воде».

Браконьерство – это когда вы незаконно добываете водные биоресурсы, принадлежащие государству. Здесь же они принадлежат конкретному хозяйству-частнику. По закону, это кража. И нам совместно с правоохранительными органами удалось это доказать.



ся свой посадочный материал. Да и промышленный возврат у них доходит до 100%, и еще есть ряд факторов, позволяющих снизить себестоимость. Сегодня мы тоже закупили оборудование на инкубационный цех. Когда мы сможем производить посадочный материал, своих мальков, тогда и начнем конкурировать с материком. Понятно, что в данный момент люди выбирают рыбу подешевле. Если мы сможем приблизиться в цене к Краснодарской живой рыбе, то надеемся, что качество продукции сыграет свою роль в нашу пользу.

– **А на другие российские регионы планируете выходить?**

– Во-первых, объемы еще не те, во-вторых, у нас сейчас меняется законодательство. Комитет по рыболовству разрабатывает документы, позволяющие войти в российское поле. И в-третьих, нам нужно создать свой собственный бренд. Что я имею в виду? Люди приезжают в Крым отдохнуть, поправить здоровье, зарядиться положительными эмоциями на последнее время. Качественные натуральные продукты питания, в том числе и рыбная продукция, должны стать одной из главных наших визитных карточек. На наших водоемах оборудованы специальные места для рыбалки и для семейного отдыха. Вы можете и отдохнуть, и порыбачить, и ушлицу приготовить, или мы вам приготовим.

– **Скажите, вы продаете рыбу уже 2–3-летней. А браконьеры вам не докучают? Как вы с ними боретесь?**

– Да, браконьерство раньше сильно процветало. Сейчас, после нескольких уголовных дел, браконьерить стали меньше. Вообще это не браконьерство даже, а кража. Браконьерство – это когда вы незаконно добываете водные биоресурсы, принадлежащие государству. Здесь же они принадлежат конкретному хозяйству-частнику. По закону, это кража. И нам совместно с правоохранительными органами удалось это доказать. За браконьерство у нас только пальцем погрозят. Ведь случаи браконьерства должны быть задокументированы, причем определенными лицами, и, как правило, такие дела остаются совершенно безнаказанными. С кражей другая ситуация: за нее уже можно получить срок. Поэтому после двух-трех уголовных дел, доведенных до суда, люди начинают понимать, чем им это грозит.

– **Вас можно поздравить с победой над браконьерством?**

– Браконьерство – не главная проблема. Наши проблемы можно разделить на два вида: организационно-правовые и материально-технические. К материально-технической проблеме можно отнести и увеличение концентрации соли в прудах. Наши пресновод-

ные водоемы от морского залива отделяет узкий перешеек. До перекрытия Украинской Северо-Крымского канала эти водные глади сосуществовали мирно. Сегодня же, с прекращением подачи пресной воды, начинается процесс засоления пресных водоемов, поскольку больше воды стало выкачиваться из недр. За два года концентрация соли увеличилась на один промилле. Боюсь, что от толстолобика придется отказаться, так как он не растет в соленой воде.

– **А организационно-правовые проблемы решили?**

– Понятно, что организационно-правовые проблемы – это прежде всего приведение законодательной базы в соответствие с российскими законами. Скажем, деление вод в РФ и на Украине абсолютно разное, в некоторых моментах даже взаимоисключающее. Разрешительные документы были выписаны под определенный тип ведения хозяйства, под определенный тип водоемов. Сегодня сложилась такая ситуация, что некоторые понятия, присутствующие в украинском законодательстве (например, «ростовые пруды»), в российском отсутствуют. А регистрироваться нужно. Поэтому мы сейчас ведем работу по перерегистрации ИП для дальнейшей деятельности. Это важнейший этап, так как без правоустанавливающих документов все дальнейшие процессы просто бессмысленны. **РБ**



Автор:
Юрий Львов,
ФГБНУ ВНИИ ирригационного рыбоводства

Концепция создания кластеров прудовой аквакультуры

С 1983 года, после совещания, проведенного ЦК КПСС в Белгороде, в колхозах и совхозах стала широко практиковаться одна из форм коллективного подряда – бригадный подряд. Он органически сочетал внутрихозяйственный расчет производственных подразделений, самоуправление подрядных коллективов, договорные формы организации труда, стимулирование высокопроизводительной работы по конечным результатам. Внутрихозяйственный расчет предполагал учреждение организационно-правового механизма, позволившего учесть сделанное и затраченное.

В результате этого в крупных рыбноводных хозяйствах стали образовываться специализированные бригады, работающие по подрядному договору, которые были стадийно скооперированы между собой, но под единым экономическим управлением. Процесс совершенствования и укрепления внутрихозяйственных связей, приводящий к внутрихозяйственной конкуренции, к тесной кооперации и интеграции, был возможен только при определенном уровне специализации выделившихся хозяйствующих коллективов. Специализация, в свою очередь, была экономически оправдана как форма рациональной организации производства, при достаточно крупных размерах хозяйств в целом. Таким образом, в период с 1983 по 1990 год в крупных рыбноводных хозяйствах страны были образованы прототипы кластеров сельскохозяйственного рыбноводства.

Кластер (англ. cluster) – сконцентрированная на некоторой территории группа взаимосвязанных организаций: поставщиков продукции, комплектующих и специализированных услуг, инфра-

структуры, научно-исследовательских институтов и других организаций, взаимодополняющих друг друга и усиливающих конкурентные преимущества отдельных компаний и кластера в целом. Кластер обладает свойствами взаимной конкуренции и кооперации его участников, формированием концентрации предприятий и организаций на определенной территории и уникальных компетенций региона.

Кластерное рыбноводство позволило повысить производство рыбы в прудовой аквакультуре в период с 1988 (более ранних статистических данных не имеем) по 1990 год со 146 083 тонн до 253 885 тонн соответственно.

В начале 1990-х годов за приватизацией последовала реструктуризация аграрного сектора. При этом большинство новообразованных рыбноводных хозяйств, вычленившихся из крупных рыбхозов, продолжило свое экономическое развитие по пути, характерному для крупных предприятий, то есть с высокой капиталоемкостью и низкими трудозатратами. Кроме того, в переходный экономиче-

ский период в стране рынки были приспособлены к работе с крупными производителями (сейчас ситуация тоже пока мало изменилась), а реализация продукции малых предприятий требует более разнообразных деловых соглашений и вертикальных связей, чем реализация продукции крупных компаний. Эти обстоятельства препятствовали быстрому изменению форм организации новообразованных хозяйств.

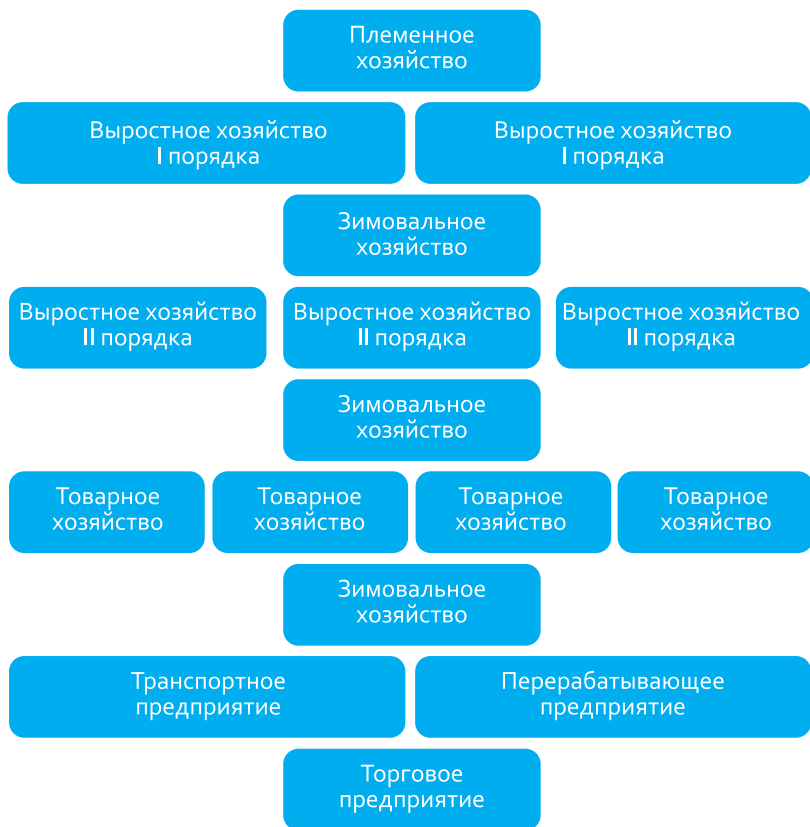
Разрушение кластерных систем в результате реструктуризации и неудачное формирование структуры новообразованных рыбноводных хозяйств привело в период с 1991 по 1997 год к глубочайшему кризису в сельскохозяйственном рыбноводстве и падению производства рыбы с 253 885 тонн в 1990 году до 51 110 тонн в 1997-м, то есть почти в пять раз (рис. 1).

Несмотря на то, что рыбноводные кластеры в 1980-х годах образовывались самостоятельно, в настоящее время такого ждать не приходится. В современных условиях самоорганизация малых рыбноводных предприятий в систему кластеров маловероятна в связи с их низкой рентабельностью, усугубляющейся высокой взаимной конкуренцией и слабой мотивацией к кооперированию. В связи с этим рыбноводные кластеры придется создавать искусственно и, вероятно, за счет государственных инвестиций, силами региональных или муниципальных властей, с последующей сдачей в аренду и/или правом выкупа отдельных предприятий. То есть необходимые государственные инвестиции в виде долгосрочных кредитов будут возвращены после того, как весь кластер достигнет уровня рентабельности. Ориентировочно на это должно потребоваться от 5 до 15 лет с начала организации. Тем не менее это одна из наиболее реальных перспектив суще-

Рисунок 1. Динамика производства карпа в период с 1983 по 1990 год и изменение организационно-правовых форм производства



Рисунок 2. Базовая структура рыбоводного кластера



ственно повысить интенсивность производства рыбы в короткий период.

Предлагаемую концепцию можно рассматривать как способ эффективного использования рыбоводного потенциала страны и повышения рентабельности рыбоводных предприятий.

Предприятия, входящие в состав предлагаемых кластеров, можно условно разделить на основные или производительные (в нашем случае предприятия, производящие рыбоводную продукцию) и дополнительные или обслуживающие.

Основные хозяйства, входящие в кластер, отличаются от полносистемных рыбоводных хозяйств высокой специализацией по основному продукту и коротким денежным оборотом (исключение составляют племенные хозяйства). Их конечной, основной продукцией должен являться товар сезонного производства, который реализуется внутри кластера по цене, устанавливаемой с учетом конкуренции с аналогичными предприятиями.

К таковым будут относиться выростные хозяйства первого и второго порядка, производящие сеголеток или двухлеток в зависимости от специализации. Зимовальные хозяйства, обеспечивающие зимовку рыбы, производящие годовиков и двухгодовиков и обеспечивающие предпродажную передержку товарной рыбы. Товарные хозяйства, которые специализируются только на выращивании товарной рыбы. К основным предприятиям кластера относится и племенное хозяйство (если в нем есть потребность в организуемом кластере), но в отличие от выше перечисленных это хозяйство должно иметь существенную долю государственного финансирования. Специализация племенных хозяйств на производстве товарной личинки, с обязательным наличием на этих предприятиях высококвалифицированного персонала с большим фондом заработной платы и высокой капиталоемкостью, обуславливает их низкую рентабельность.

К обслуживающим предприятиям, входящим в состав кластера, будут относиться транспортные, перерабатывающие и торговые предприятия, которые могут быть организованы на кооперативных условиях силами владельцев основных предприятий.

В целом базовая структура рыбоводного кластера показана на рис. 2.

Каждая группа основных хозяйств имеет свои особенности, пренебрежение которыми ведет к снижению рентабельно-

Таблица. Требования к основным хозяйствам, входящим в состав рыбоводного кластера

Требования	Тип предприятий			
	Воспроизводственные комплексы (племзаводы)	Предприятия по производству сеголеток или двухлеток	Предприятия по производству товарной продукции	Зимовальные комплексы
Форма собственности	Государственная или паевая собственность с участием государственного капитала	Малые предприятия с производственной специализацией	Малые предприятия с производственной специализацией	Малые предприятия с производственной специализацией
Специализация	Производство товарных личинок	Производство сеголеток или двухлеток	Производство товарной рыбы	Зимовка рыбы
Квалификация персонала	Высшая	Специальная	Специальная	Специальная
Исходная продукция	Племенные производители	Товарные личинки, годовики	Годовики, двухгодовики	Сеголетки, двухлетки, товарная рыба
Конечная продукция	Товарные личинки	Сеголетки, двухлетки	Товарная рыба	Годовики, двухгодовики, товарная рыба
Трофологические условия	Удовлетворяющие требованиям племенного рыбоводства	Эвтрофные, мезотрофные	Мезотрофные, олиготрофные	Олиготрофные

сти производства. Так, выростные хозяйства I порядка, целью которых является выращивание сеголеток из товарной личинки, должны иметь водоемы, богатые кормовым зоопланктоном, то есть относиться к эвтрофным водоемам. Максимальная первичная продукция в таких водоемах составляет 0,7–2,0 (для высокоэвтрофных – до 4,0) гС/м² в сутки.

В выростных хозяйствах II порядка для выращивания двухлеток из годовиков ориентируются в основном на использование комбикормов. Соответственно, для этих хозяйств подойдет мезотрофные водоемы. Максимальная, первичная продукция мезотрофных водоемов 0,3–2,0 гС/м² в сутки. Использование мезотрофных водоемов по сравнению с эвтрофными снижает риск возникновения заморов в результате повышенной органической аллохтонной нагрузки.

В хозяйствах, выращивающих товарную рыбу из двухгодовиков, особенно велик риск возникновения заморов, так как выращивание основывается на интенсивном использовании искусственных кормов, и в конце сезона в водоеме накапливается большое количество органических поллютантов. Таким образом, для товарных хозяйств целесообразно использовать мезотрофные или олиготрофные водоемы.

Основной задачей зимовальных хозяйств является сохранение рыбы в зимний период и передержка ее в период зимней реализации. Для этих целей могут подойти водоемы с исключительно низким содержанием органики – олиготрофные. Максимальная первичная продукция олиготрофных водоемов составляет 0,1–0,3 гС/м² в сутки, они, как прави-

ло, бедны биогенными веществами и богаты кислородом.

Племенные хозяйства – это одна из наиболее сложных структур, представляющих полносистемное хозяйство со своей спецификой, направленной на племенную работу. В настоящее время производительность племенных хозяйств в области производства посадочного материала сдерживается в основном проблемой сбыта товарной личинки. В связи с этим на первых этапах формирования рыбоводного кластера строительство столь дорогостоящего предприятия, как племенное хозяйство, должно быть экономически аргументировано. Логистические затраты на транспортировку личинок относительно не велики и, соответственно, для получения товарной личинки можно воспользоваться услугами племенных хозяйств, расположенных в ближайших регионах.

Общая характеристика основных хозяйств представлена в таблице.

Организацию кластера необходимо начинать с решения двух основных задач – определения рыбоводного потенциала региона и потребительского потенциала рынка по предлагаемой продукции. Используя обобщенные предположения о возможностях производства рыбы в зависимости от наличия водоемов, пригодных для рыбоводства, и возможностях ее реализации в различных ценовых диапазонах, можно формировать план по созданию рыбоводного кластера. В плане будут отражены задачи не только экономического, но и социального характера. Занятость населения, его экономическая обеспеченность, необходимость создания дополнительных

инфраструктур, жилищного и дорожного фонда и прочее. На основании плана, прежде чем вкладывать капитальные средства в строительство предприятий, можно, с большой долей вероятности, заранее определить рентабельность организации рыбоводных кластеров на той или иной территории и период их окупаемости. Кроме того, с учетом предполагаемых к взиманию региональных налогов и сдачи в аренду с последующей приватизацией отдельных предприятий можно ориентировочно оценить полезность для региона создания кластера с экономической точки зрения.

Предполагается, что предприятия, входящие в состав кластера, будут являться малыми сельскохозяйственными предприятиями и/или крестьянскими (фермерскими) хозяйствами. Было бы неверным причислить к малым сельскохозяйственным предприятиям только хозяйства небольшого размера, игнорируя другие факторы. К малым сельским хозяйствам должны относиться также фермы с незначительным объемом продукции и доходом, малым капиталом, и хозяйства, ведущие производство прежде всего для собственного потребления, и те, в которых в основном используется семейный труд. Производительность на единицу площади у малого хозяйства выше, чем у крупного, благодаря эффективности семейного труда. В целом семейный труд позволяет достичь большей гибкости, которой не обладают более крупные хозяйства. Также они лучше адаптируются к производству продуктов, уход за которыми требует особой тщательности.

При формировании кластера немало важную роль играет принцип террито-

риального распределения отдельных хозяйств. Малые сельскохозяйственные предприятия и крестьянские (фермерские) хозяйства, занимающиеся рыбоводством как основным видом деятельности, вероятнее всего, должны представлять собой хуторные поселения.

Хутор – малый населенный пункт, состоящий из одного, иногда из нескольких домохозяйств; отдельная крестьянская усадьба с обособленным хозяйством. Хуторная система расселения сравнительно с деревенской представляет значительные технические преимущества. Она дает полный простор индивидуальности хозяина, позволяя организовать хозяйство как ему заблагорассудится, быстро приспосабливаясь к современным изменчивым условиям рынка и усваивать новые технические приемы, предлагаемые наукой. Недостатком хуторной системы является некоторая отчужденность поселения, дающая себя особенно знать при организации школьного дела. Но затруднения эти не неустраимы. В Германии, Дании, Швеции и других странах Западной Европы первоначальный способ расселения был деревенским, а в конце XVIII и начале XIX века замечается переход к системе хуторов. В нашей стране хуторная система расселения связана с аграрными реформами под руководством П. А. Столыпина начиная с 1906 года. К сожалению, эти реформы не были завершены, однако многие наблюдатели в 1913–1914 годах полагали, что страна, наконец, подошла к началу стремительного аграрного роста, этому свидетельствовали косвенные проявления, а именно бурное развитие низового сельскохозяйственного образования, столь же бурное увеличение спроса на современное сельскохозяйственное оборудование и специальную литературу и т. п. Очевидно, что и в современных условиях хуторные поселения будут весьма целесообразны, так как упрощают решение многих задач. Водоемы, находящиеся в отдалении от крупных поселений, меньше подвержены всевозможным загрязнениям. Охрана производимой продукции в водоемах, входящих в состав хуторского хозяйства, значительно проще. Контроль за состоянием водоема и производимой продукцией более тщательный. Однако как для отдельных хозяйств, так и для кластера в целом немаловажную роль играют транспортные и прочие логистические издержки. В связи с этим территориальное распределение хозяйств является одним из определяющих факторов рентабельности рыбоводного кластера.



Юрий Львов:

«При формировании кластера немаловажную роль играет принцип территориального распределения отдельных хозяйств».

Специфика производства в малых хозяйствах подразумевает возможность и необходимость осуществлять в таких хозяйствах производство основной продукции, организованное на интегрированных технологиях. То есть, помимо основной продукции (товарной рыбы, сеголеток, двухлеток, годовиков или двухгодовиков), в зависимости от специализации хозяйства, малое сельскохозяйственное предприятие или крестьянское (фермерское) хозяйство должно выпускать дополнительную продукцию, технология производства которой интегрирована с производством рыбы. Выбор интегрируемых технологий основывается на анализе условий эксплуатации водоема и при правильном подборе дает положительный эффект за счет дополнительной прибыли, расширения ассортимента выпускаемой продукции, более полного и равномерного распределения периода занятости, энерго- и ресурсосбережения.

По «классификации технологий интегрированных производств на базе рыбоводных хозяйств» все существующие технологии объединены в три группы в зависимости от отношения производства к использованию водоемов. Первые две группы дополнительно делятся на две подгруппы по трофологическому статусу организмов, культивируемых в качестве дополнительной продукции.

В подгруппу А включены гетеротрофные организмы (животные), в подгруппу Б включены автотрофные организмы (растения). В третью группу объединены комплексные технологии, в которых при использовании водного и наземно-водного пространства культивируются и животные, и растительные организмы. Используя ту или иную схему интеграции, можно не только получать дополнительный доход, но и влиять на интенсивность эвтрофикации эксплуатируемого водоема. Так, при интеграции по типу Б эвтрофикация водоема снижается, так как культивируемые растения способствуют очищению водоема от органического загрязнения. Соответственно, этот тип интеграции целесообразно использовать при выращивании товарной рыбы и на зимовальных водоемах. Интеграцию по типу А целесообразно использовать при выращивании сеголеток и двухлеток.

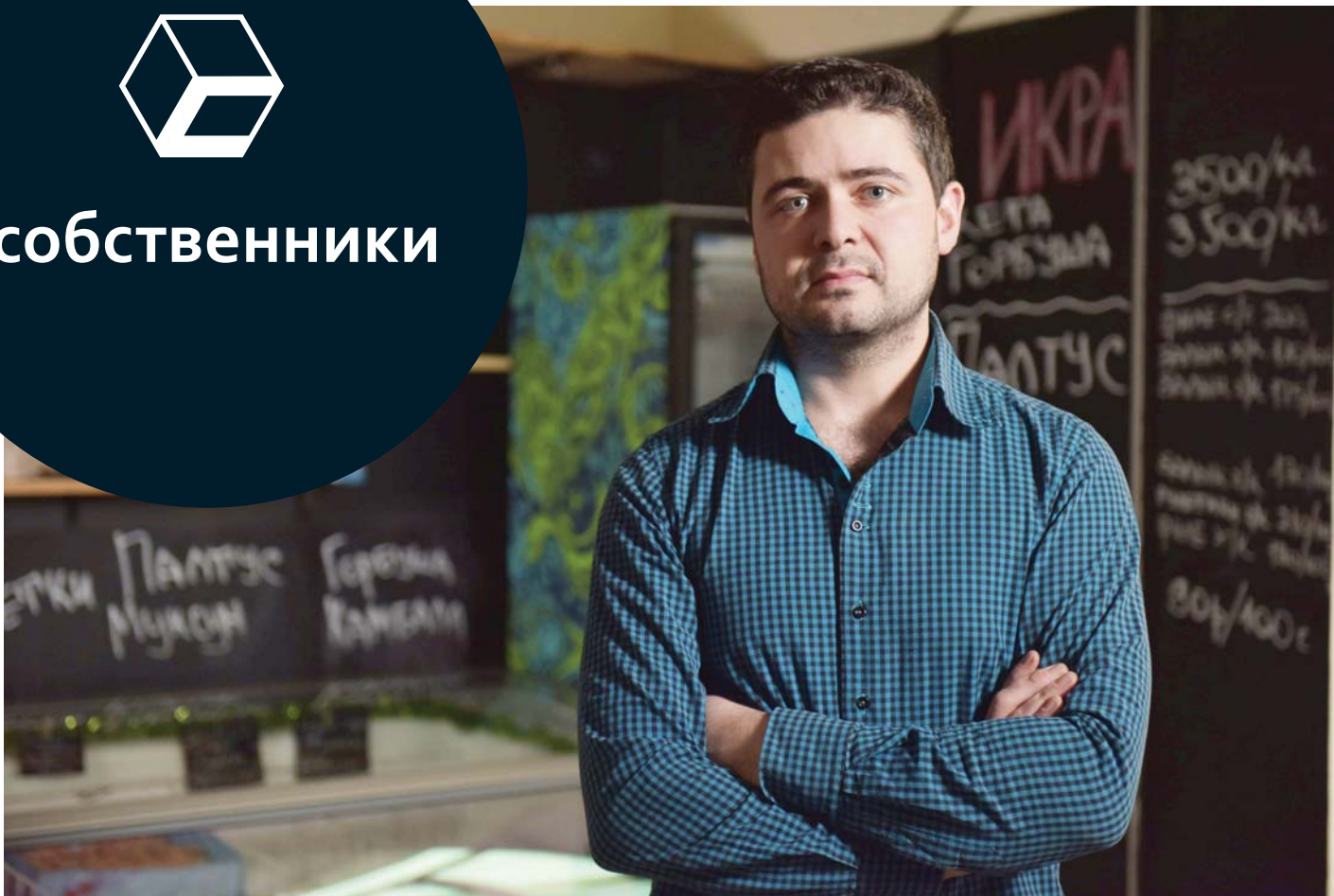
С экономической точки зрения, организацию коммерческой рыбалки можно также отнести к интегрированным технологиям. Это одно из наиболее выгодных в коммерческом отношении направлений современной аквакультуры. Несмотря на то, что основным объектом технологии является рыба (животное), данная технология по трофологическому статусу тяготеет к подгруппе Б. В результате интенсивного оборота рыбы через водоем, используемый для рыбалки без применения искусственных кормов, эвтрофикация водоема снижается.

Таким образом, при определении специализации малых предприятий и крестьянских (фермерских) хозяйств необходимо учитывать не только состояние водоема, который они будут эксплуатировать, но и заранее определять направление дополнительной деятельности этих хозяйств.

Созданная система взаимоскооперированных и дублирующе-конкурентных рыбоводных хозяйств с относительно коротким циклом оборота средств, с учетом особенностей и возможностей каждого эксплуатируемого водоема, с обособленным выбором дополнительных интегрированных производств и с учетом прочих условий, описанных выше, позволит рыбоводному кластеру развиваться самостоятельно. Кооперативные предприятия для совместной транспортировки, переработки и реализации продукции уменьшат транзакционные издержки. При создании таких систем будет увеличиваться темп роста производства рыбы, повышаться качество производимой продукции и снижаться ее рыночная стоимость. **□**



собственники



Гость:


Филипп Галкин,
управляющий партнер рыбной эколавки «Свои люди»

Беседовала:

Светлана Клепикова


Филипп Галкин: «Бороться и искать, найти и не сдаваться»

— **Филипп, вы юрист по образованию. Чем вас привлекла рыбная сфера?**

 По окончании Московского областного института управления я поступил на работу в крупную рыбную компанию. Однажды, прилетев на Дальний Восток, я поразился красоте Приморья и обилию морепродуктов. У нас в Центральной России такого разнообразия не было, да и сейчас нет. Меня порази-

ли не только вкусовые качества рыбы, но и ее пищевые и энергетические ценности. Начал изучать дальневосточные биоресурсы, их качества, свойства, отличие от собратьев, выловленных в других акваториях. К сожалению, в то время, да и сейчас, культура потребления рыбной продукции у нашего населения была невысока. Вот я и решил изучить все нюансы, чтобы со временем самому рассказывать о ценности и пользе рыбной продукции.

— Тогда-то и родилась идея создания своего бизнеса?

 Да, причем идея создания рыбной эколавки принадлежит мне и моему партнеру Антону Искандырову, с которым достаточно время занимались оптовой продажей рыбы и перевозкой морепродуктов с Дальнего Востока и Мурманска в центральные регионы. Мы начинали с промысла рыбы на Сахалине. Привозили рыбу друзьям, знакомым, родственникам. С каждым разом заказы на морепродукты росли, ведь дальневосточная рыба отличается по вкусу и качеству от рыбы, которую продают в других регионах России. К тому же мы привозили дикую рыбу, а не искусственно выращенную. И в один прекрасный момент поняли, что пора открывать собственный магазин, поскольку заказов становилось все больше и больше. Магазины открыли одновременно в Москве и Питере.

Над названием долго думать не пришлось. Поскольку изначально нами рыба поставлялась друзьям, то есть своим людям, компанию назвали «Свои люди».

Никогда нельзя сдаваться. Все трудности, которые перед нами встают, перед нашей страной в том числе, на самом деле нас только закаляют. Мое правило – никогда не сдаваться, всегда иди вперед.

Мы достаточно много в своей жизни рисковали. При этом негативно-го опыта больше, чем положительного. И, тем не менее, я уверен, что в определенных ситуациях рисковать нужно. Без риска невозможно построить ни один бизнес: ни мелкий, ни крупный.



досье

Имя, фамилия:
Филипп Галкин

Должность:
управляющий партнер рыбной
эколавки «Свои люди»

Место рождения:
г. Балашиха Московской области

Образование:
юридическое

Интересы:
в школьные и студенческие
годы занимался общественной
деятельностью. Был помощником
депутата Балашихинского
района с 1999 по 2001 год.
В 2005 году сам баллотировался
в депутаты Балашихинского района.

В рыбной сфере с 2005 года.
С 2009 года – руководитель
собственного бизнеса

Любимый вид спорта:
баскетбол, футбол

Музыкальные предпочтения:
рок и рок-н-ролл

Литературные:
научная и бизнес-литература

О чем мечтает:
научиться играть на электрогитаре

Семейное положение:
женат, имеет четверых детей:
трех сыновей и дочь, старшему
ребенку 8 лет, младшему 10 месяцев

– В какой момент вы почувствовали, что ваше детище превратилось в серьезного игрока на рыбном рынке?

Пожалуй, титула суперигрока рыбного рынка мы пока не достигли. По объему продаж и по оборотам, я думаю, есть игроки и посерьезнее нас. Но среди интернет-магазинов, интернет-продаж качественных российских морепродуктов мы сегодня в России №1. Надеюсь, позицию свою никому не уступим.

– Как в компании распределяются обязанности между вами? Какие функции выполняете вы, а какие Антон?

Мы равноправные партнеры. У нас достаточно четкое территориальное деление: Антон отвечает за питерский филиал, я за Москву. Помимо этого, я занимаюсь закупками, хранением, транспортировкой и поставками из Москвы, Антон же – производством в Санкт-Петербурге.

– Как складываются ваши отношения с Антоном: вы друзья в жизни или только партнеры по бизнесу?

Мы и партнеры по бизнесу и друзья. Достаточно давно знакомы друг с другом, еще с Сахалина. Как я уже говорил, Антон был владельцем транспортно-логистической компании, а я на тот момент занимался реализацией рыбы и морепродуктов. Там-то мы и познакомились. Затем совместно занялись промыслом. Прожили длительное время на самом севере Сахалина, в суровых условиях. Трудности нас и сплотили.

– У вас возникают разногласия по каким-то вопросам?

Как и на любом производстве, возникают рабочие моменты. Бывают достаточно горячие споры, но в ито-

ге все решается в пользу бизнеса. Мы стараемся идти друг другу на уступки, находим какие-то компромиссы.

– Если возникает ситуация, связанная с рисками для бизнеса, как вы поступаете: идете на риск или выжидаете? Вы рискованный человек?

Мы достаточно много в своей жизни рисковали. При этом негативно-го опыта больше, чем положительного. И, тем не менее, я уверен, что в определенных ситуациях рисковать нужно. Без риска невозможно построить ни один бизнес: ни мелкий, ни крупный.

– А ваш бизнес сопряжен с рисками?

Тут двоякая ситуация: и да и нет. В чем надежность нашей компании?

Во-первых, морепродукты относятся к продуктам питания, которые всегда будут пользоваться спросом. Во-вторых, наша надежность – это наша идеология, наш мотиватор, с которой мы подходим к поставленной задаче, к своей работе. Ну и в-третьих, мы предлагаем нашим покупателям качественную российскую продукцию по доступной цене, поскольку сами занимаемся закупками, без посредников. Мы знакомы со всеми рыбодобывающими компаниями России, крупными трейдерскими компаниями, перевозчиками, так как давно работаем в рыбной сфере.


Основной же риск для «своих людей» это его монопроектность. Что это значит. Мы не супермаркет или, как сейчас модно называть, фермерский магазин, который торгует всем подряд – мясом, рыбой, овощами, фруктами, словом, всеми видами товаров, при этом утверждая, что они на этом всем специализируются. На мой взгляд, это лукавство. Однако покупатель, зайдя в такой магазин, может заполнить свою корзину разнообразной продукцией. В то

Если ты занимаешься любимым делом, связанным не с набиванием своих карманов деньгами, а несущим какую-то идею, пользу, просвещение, то удача всегда будет рядом с тобой.




время как мы специализируемся только на морепродуктах, и в наши торговые точки заходят за конкретной продукцией. Поэтому продавать рыбу просто как рыбу не так-то просто, как казалось бы многим.

– Что служит для вас источником идей, стимулом развития?


 Наверное, любовь к рыбе в первую очередь и желание нести идею культуры потребления морепродуктов в массы, поскольку, как это ни прискорбно осознавать, большая часть населения не разбирается в рыбе. Конечно, есть определен-

ные улучшения, уверен, что отчасти и мы внесли свою маленькую лепту в рыбное просвещение населения: сегодня наши покупатели уже осознанно выбирают нужный им морепродукт, научились правильно размораживать, разделявать и готовить рыбу. Занимаясь только российской дикой рыбой и морепродуктами, не искусственно выращенными, а выловленными промысловым методом, мы и нашим покупателям стараемся передать любовь к этим продуктам.

– Вы часто полагаетесь на удачу или просчитываете каждый шаг перед принятием важного решения?

 Удача очень часто помогает нам, но я считаю, что в бизнесе рассчитывать только на удачу неправильно. Тем не менее, если ты занимаешься любимым делом, связанным не с набиванием своих карманов деньгами, а несущим какую-то идею, пользу, просвещение, то удача всегда будет рядом с тобой.

– Вы задумываетесь о дальнейшей судьбе вашей компании? Строите долгосрочные планы или так далеко еще не заглядывали?

 Слишком далеко в будущее не заглядываю и не планирую. А вот планы на ближайшее будущее мы с Антоном


Занимаясь только российской дикой рыбой и морепродуктами, не искусственно выращенными, а выловленными промысловым методом, мы и нашим покупателям стараемся передать любовь к этим продуктам.



строим. Так, сегодня мы заканчиваем написание системы развития нашего бизнеса, где прописаны все бизнес-процессы, мероприятия, влияющие на развитие компании. В ближайший месяц мы запускаем собственный цех по переработке рыбы в Санкт-Петербурге. Это будет наш первый перерабатывающий цех. Хотим развивать франшизную сеть, сегодня по франшизе у нас работает магазин в Липецке. В планах охватить все регионы России. Ну и продолжать вкладывать средства в магазины Москвы и Санкт-Петербурга: открыть магазин-кафе, заняться переработкой, кулинарией, продавать как готовые рыбные блю-


да, так и полуфабрикаты, субпродукты рыбы и морепродуктов.

– Планы большие. Ну а на отдых время остается? Где любите отдыхать? Какой вид отдыха предпочитаете?

 На полноценный отдых времени действительно практически нет. Но когда выпадает такая возможность, я предпочитаю с семьей отправиться в путешествие по России. Несколько лет назад мы побывали в Крыму. Замечательное место, прекрасный морской воздух, изумительная природа. И я рад тому, что это наш курорт. Мечтаю изучить все уголки полуострова

Крым, съездить в Карелию, посетить Камчатку. Это тоже один из моих любимых регионов. Я считаю, что нужно знать свою страну достаточно хорошо, перед нашей страной в том числе, на самом деле нас только закаляют. Неделю выдерживаю, а потом одолевает тоска по родине.

– У вас есть правило, девиз, которому вы следуете всю жизнь?

 Никогда нельзя сдаваться. Все трудности, которые перед нами встают, перед нашей страной в том числе, на самом деле нас только закаляют. Мое правило – никогда не сдаваться, всегда иди вперед. **РС**

Автор:



Евгений Булах,
представитель компании WENGER в России

Качественные корма должны разрабатываться в специализированной лаборатории

В последние годы во многих странах уделяется большое внимание развитию аквакультуры как альтернативному источнику увеличения объемов пищевой рыбной продукции. Однако успех аквакультуры основывается на использовании полноценных и функциональных кормов, стоимость которых составляет около 50% от суммы затрат на этот вид хозяйственной деятельности. Вопрос обеспечения полноценными комбикормами хозяйств, культивирующих рыбу в России, является одной из основных проблем, определяющих экономическую целесообразность аквакультуры и качество рыбы.

Как показывает практика, сегодня в России владельцы комбикормовых заводов не заинтересованы в производстве кормов для рыб по нескольким причинам:

- комбикормовые заводы интегрированы в существующие производственные структуры и специализируются на производстве кормов для птицы или свиньи;
- собственники боятся рисков, связанных с выходом на рынок кормов аквакультуры, так как это высокие инвестиции в оборудование и производство;
- у собственников и менеджмента комбикормовых заводов, да и у потенциальных инвесторов, нет уверенности в производстве качественной, конкурентоспособной продукции, а отсутствие уверенности формируется отсут-

ствием рецептур и недоверием к существующему научному сообществу и их опыту.

Что касается опыта, то необходимо обратить внимание на достижения мировых лидеров в производстве кормов, каждый из которых имеет в своей структуре научно-исследовательские центры по разработке, производству и исследованию кормов, прежде чем эти корма будут массово производиться.

У нас в России в силу определенных обстоятельств наука и производство в области рыбных кормов оказались оторванными друг от друга, и рынок кормов для аквакультуры оказался во власти импорта.

С моей точки зрения, импортозамещение в этой области должно быть направлено не в машиностроение (про-

изводство экструдеров), а, на данном этапе, должно быть сконцентрировано на кормах (разработка и производство) и поощряться и финансироваться государством! Экструдеры не являются продуктом массового производства и потребления, и для производства современных экструдеров компания WENGER в течение 75 лет создавала специализированное машиностроительное производство, зарегистрировала 23 инновации и 11 патентов!

В целях импортозамещения кормов на встречах различного уровня мы предлагаем, на базе существующих отраслевых НИИ или их подразделений, создать лаборатории с пилотными лабораторно-промышленными экструзионными установками X115 (одношнековая) или TX57 (двухшнековая) от компании WENGER, которые позволят достаточно быстро адаптировать к современным требованиям и условиям разработанные Российскими учеными и специалистами рецептуры кормов для аквакультуры и начать их массовое производство.

Необходимо понимать, что разработка рецептуры – это трудоемкий, затратный по сырью/ингредиентам/энергоресурсам и длительный по времени процесс, и завершается он только по результатам работы рыбоводческого хозяйства. Не каждое промышленного масштаба производство может позволить себе заниматься такой деятельностью.

Продуктом отраслевой лаборатории будет являться рецептура с закончен-

ной технологической картой для ее производства (температура, давление, затраты энергии и т. д.), а потребителями этого продукта будут производители кормов для аквакультуры, владеющие технологией экструдирования, или частные инвесторы в коммерческие экструзионные заводы. Поскольку рецептура – это динамично изменяемая по ингредиентам формула, то лаборатория, продавая однажды лицензию на рецептуру, будет ее постоянно сопровождать, модернизировать и совершенствовать.

Такая деятельность лаборатории будет, с одной стороны, оправдывать государственные финансовые вложения в саму лабораторию и ее деятельность, в обучение специалистов и их научно-исследовательскую деятельность, с другой – позволит лаборатории зарабатывать средства и участвовать в коммерциализации своих разработок.

Кроме того, на базе подобных лабораторий в других странах, например в США, проводятся ежегодные коммерческие обучающие семинары и конференции (с участием специалистов-лекторов и слушателей из разных стран). К примеру, стоимость подобного



Евгений Булах:

«С моей точки зрения, импортозамещение в этой области должно быть направлено не в машиностроение (производство экструдеров), а должно быть сконцентрировано на кормах (разработка и производство) и финансироваться государством!»

трехдневного семинара в США составляет от 1000 до 1500 долл. для одного слушателя. Семинары проводятся как для руководителей, технологов и специалистов комбикормовых заводов, так и для продвижения кормов и рецептур, разрабатываемых лабораторией, в рыбозаводящие хозяйства и на фермы, а также проводятся обучающие семинары для студентов профильных специальностей на современной материальной базе.

Таким образом, в короткое время – 6–8 месяцев – будет выстроена структура, направленная на поощрение инвесторов вкладывать средства в создание новых экструзионных производств промышленных масштабов (5–10 тонн в час) при полной уверенности инвесторов в обеспечении этих производств рецептурами и ингредиентами, кадрами и рынками сбыта!

Со своей стороны, компания WENGER готова помогать в становлении таких лабораторий как в подготовке кадров и специалистов, так и в организации региональных семинаров и конференций, посвященных передовым методам производства кормов для аквакультуры! **РБ**

Сочетание новейших инструментов для индивидуальных решений при производстве кормов для аквакультуры

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

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

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

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

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

Превращая идеи в возможности.

Прогрессивная технология производства кормов для аквакультуры.



Безграничные возможности!

WENGER®

wenger.com

BELGIUM TAIWAN BRASIL CHINA INDIA



Гость:
Алексей Японцев,
специалист по техническому сервису компании «Эвоник Химия»
(российское представительство компании
Evonik Nutrition & Care GmbH, Германия)



Беседовала:
Светлана Клепикова



Алексей Японцев:

«Качество сырья и его характеристики в плане питательности – это ключевой вопрос всего кормопроизводства, а не только кормов для аквакультуры».

Всесторонняя оценка сырья – залог качественного корма

*Тема производства кормов для промышленного рыбоводства или, другими словами, для нужд аквакультуры не теряет своей актуальности и сегодня, заставляя в очередной раз не только обозначить «проблемные позиции», но и определить новые вехи в развитии этого направления кормопроизводства. Особенно тема актуальна для российских рыбоводов, поскольку импортные корма имеют высокую стоимость по сравнению с текущим курсом валюты, а отечественные не всегда отвечают запросам производителей рыбы. О том, что ждет рыбное кормопроизводство и какие направления сегодня наиболее перспективны, мы попросили рассказать **Алексея Эдуардовича Японцева, специалиста по техническому сервису компании «Эвоник Химия» (российское представительство компании Evonik Nutrition & Care GmbH, Германия).***



Алексей Японцев:

«Аминокислоты сегодня – это тот «золотой ключик», благодаря которому открывается дверь в современный мир кормов. Это действительно так, потому что балансирование рецептуры кормов под заданный аминокислотный профиль без использования кристаллических аминокислот возможно, но дорого!»

— **Алексей, мы знаем, что вы специалист в области кормопроизводства. У вас биологическое образование, несколько лет вы занимались составлением и оптимизацией рецептур для сельскохозяйственных животных и птицы на Волосовском комбикормовом заводе (Группа компаний «Провими», в настоящее время «Каргилл») как главный технолог по кормам. Более пяти с половиной лет посвятили ЗАО «Гатчинский комбикормовый завод», где занимались кормами для рыб промышленного выращивания. Скажите, насколько сложно создать рецепт рыбного корма?**

— Создание какого-либо рецепта комбикорма основывается на принципе оптимизации заданных параметров корма с его минимальной ценой. Любой из рыбных кормов име-

ет свои параметры питательности и может быть «рассчитан» так же, как и рецепт комбикорма для бройлера или откорма свиней. Принципы работы одни и те же. То есть существуют специальные компьютерные программы, позволяющие математическими методами высчитать тот набор сырьевых компонентов, который является самым оптимальным в данный момент времени. Специалист (пользователь) устанавливает определенные требования по параметрам питательности корма: минимальное содержание протеина, жира, углеводов – основных питательных веществ корма, а также максимальное количество «балластных» позиций – клетчатки и золы. Обязательно устанавливается значение для неотъемлемого показателя любого корма – уровня энер-

гии (обменной или перевариваемой в случае кормов для рыбы). Помимо этого, в рецепте просчитываются необходимые уровни кальция, фосфора. Особого разговора заслуживает оптимизация аминокислотного состава кормов.

— **Качественные характеристики сырья, насколько известно, не являются стабильными и постоянными. Как это учитывается при составлении рецептов кормов?**

— Да, качество сырья и его характеристики в плане питательности – это ключевой вопрос всего кормопроизводства, а не только кормов для аквакультуры. Любое сырье, используемое в производстве кормов, имеет вариабельность своего состава по всем параметрам питательности. Возьмем, к примеру, пшени-



Алексей Японцев:

«Рост объемов кормопроизводства по всему миру, и в том числе для нужд аквакультуры, требовал и требует постоянного роста производства источников кормового высокоэффективного белка, к которым и относится рыбная мука. Только вот объемы производства рыбной муки уже более двух десятилетий остаются на одном и том же уровне, а значит, ее количество в кормах для рыб естественным путем сокращается! Ее просто-напросто физически не хватает!»

цу: колебания по количеству жира, клетчатки и золы будут составлять десятки доли процента, а содержание сырого протеина и другого «ключевого» параметра питательности этой культуры – крахмала – может колебаться в пределах нескольких процентов. Изменение количества протеина в ту или иную сторону влечет за собой изменение количества аминокислот, составляющих протеин как этой культуры, так и любого сырья, содержащего белковую составляющую.

– Предприятия, производящие корма для рыб, проводят исследования, касающиеся определения качественных характеристик входящего сырья?

– Безусловно! Это является неотъемлемой частью любого промышленного производства кормов. По меньшей мере я могу гарантировать тот факт, что российские предприятия в этой сфере серьезно относятся и к оценке качества входящего сырья, и к выбору поставщика сырья, необходимого для выработки кормов для рыб. Очень хотел бы отметить тот факт, что встречал в ряде публикаций недостоверные и

лживые высказывания ряда «специалистов» по поводу «отсутствия входного качества сырья на российских предприятиях по производству кормов для рыб». Эти, с позволения сказать, «специалисты» ни разу не были ни на одном из таких предприятий – ни на производстве, ни в лаборатории, но, представляя интересы иностранных кормовых компаний, бессовестно дезинформируют отечественных рыбоводов.

– Если работа на комбикормовых предприятиях поставлена столь серьезным образом, то почему бытует мнение о, скажем так, «несоответствии» качества кормов отечественного производства качеству кормов из-за рубежа?

– Под «качеством» корма подразумевается сразу несколько его характеристик: состав корма, его питательность, крошимость и плавленность. Каждая из них в отдельности требует пояснения и детализации. Состав кормов для рыб напрямую связан с тем объектом аквакультуры, для которого корм предназначен. Корма для лосося и форели характеризуются не только высоким содержанием сырого протеина, но

и высоким уровнем жиров, так как особенности пищеварения лососевых рыб требуют для высокого темпа роста высокий уровень энергии корма, максимальный «вклад» в которую вносит жир, – самый «энергетический» нутриент корма. С другой стороны, с жировым обменом связаны такие факторы, как качество и вкус мяса рыбы, а также механизм пигментации лососевых рыб. Дело в том, что розовый пигмент астаксантин, который придает характерную окраску лососевым рыбам, относится к группе каротиноидов – веществ, предшественников жирорастворимого витамина А. Как видите, есть четкая взаимосвязь, которую необходимо понимать и использовать. Вернусь к составу кормов. Корма для осетровых рыб и для клариевого сома также имеют высокий уровень сырого протеина, но отличаются от кормов для лососевых более низким содержанием жира – практически в два раза меньше.

Отличительной особенностью кормов для вышеперечисленных видов рыб является наличие высокой доли белков животного происхождения, имеющих высокий процент усвояемости аминокислот в сравнении с «обычными» источниками кормового белка, свойственными для использования в кормах для теплокровных сельскохозяйственных животных и птицы. В противоположность этому корма для карповых рыб могут быть созданы вообще без белков животного происхождения – на основе растительных компонентов и без дополнительного ввода жидких жиров, так как их тип питания и пищеварения не требует такого высокого уровня энергии, как вышеперечисленные виды.

– Логичным сразу будет вопрос про рыбную муку – многие годы основного и ключевого компонента рыбных кормов. Именно к ней, к ее качеству обычно «апеллируют» специалисты по кормам, не так ли?

– Да, вопрос, где вы берете рыбную муку, практически всегда идет в начале разговора с представителем какого-либо производства кормов для рыб. Если мы оглянемся на пару десятилетий назад, то увидим, что в кормах (давайте будем говорить в первую очередь о кормах для

форели, как «основных» в этом вопросе, так как именно развитие данного направления приковывало наибольшее внимание за последние годы) процент содержания рыбной муки был близок к 40%. Такого подхода придерживались в мире все производители кормов, и российские предприятия тоже, да и я в том числе, в начальный период своей работы на Гатчинском комбикормовом заводе. А что сейчас? Положение вещей серьезно изменилось. Рост объемов кормопроизводства по всему миру, и в том числе для нужд аквакультуры, требовал и требует постоянного роста производства источников кормового высокоэффективного белка, к которым и относится рыбная мука. Только вот объемы производства рыбной муки уже более двух десятилетий остаются на одном и том же уровне, а значит, ее количество в кормах для рыб естественным путем сокращается! Ее просто-напросто физически не хватает! Таким образом, произошли и происходят сейчас соответствующие логические изменения в структуре кормов, где рыбной муки становится все меньше, а источников белка растительного происхождения – все больше. Уже существуют рационы кормов для форели, не имеющие в своем составе рыбную муку вообще. Это то, что касается вопроса использования самой рыбной муки в рыбных кормах.

Качество рыбной муки – это отдельный разговор. Известно, что рыбную муку производят разными способами при различных температурах, поэтому наиболее ценной с точки зрения процессов усвоения считается низкотемпературная рыбная мука (марка LT (Low Temperature)). Стоит признать, что такая мука достаточно дорогая и практически полностью выкупается мировыми «монстрами» производства кормов для рыб.

– И все же поставки такой муки в Россию возможны?

– Да, возможны. Российское производство рыбных кормов по своим объемам просто несопоставимо с масштабами производства кормов в других странах и не представляет для основных игроков этого рынка сегодня какой-либо существенной конкуренции. Поэтому и некоторые объемы такой муки принци-



Алексей Японцев:

«Под «качеством» корма подразумевается сразу несколько его характеристик: состав корма, его питательность, крошимость и плавучесть».

пиально могли бы быть поставлены на отечественные производства. Но при этом важно понимать, что мы будем иметь в составе корма эту муку с ценой более высокой, чем ее цена в импортных кормах, в первую очередь за счет логистики, да и курсы валют сегодня не приносят положительных эмоций. Я это говорю потому, что производство отечественных рыбных кормов подразумевает в сознании рыбоводов, что по причине производства «здесь» корма должны иметь существенно более низкую стоимость. Кстати, ситуация с рыбьим жиром, который также поставляется преимущественно из-за рубежа, имеет схожий вектор.

– А можно ли работать с обычной рыбной мукой?

– Можно, и это, по сути, имеет место быть. Однако в связи с вышеупомянутым фактом естественного снижения уровня рыбной муки в кормах первоочередное значение приобретает «оригинальность» рыбной муки. Проблема фальсификации этого кормового продукта на российском рынке кормов и кормовых компонентов существует уже много лет. Фальсификатам рыбной муки, да

и не только (сегодня фальсифицируют соевый шрот, полножирную сою), можно и нужно создавать заслон. В мире существуют методы экспресс-оценки сырья на основе инфракрасного (ИК) анализа по содержанию аминокислот в том или ином белковом продукте, процентный состав которых наглядно показывает, составляющий это компонент или сфальсифицированный. При наличии в лаборатории завода-изготовителя кормов прибора определенных моделей (не все ИК-анализаторы могут быть использованы для этой цели) и подключении к сервисному сопровождению одной из компаний, предоставляющей данные услуги, можно в пределах 10–30 минут получить ответ на вышеупомянутый вопрос об «оригинальности» сырья по спектру аминокислот. У наших читателей не должно возникнуть сомнений, что данные механизмы аналитической работы с сырьем в иностранных компаниях уже являются нормой в работе. Но, в отличие от российских компаний, эти методы преследуют все-таки иную цель.

– Какую именно?

– Оценка реального содержания аминокислот в каждой партии входящего сырья – это ключевая задача. Я упоминал прежде, что питательность корма является одной из характеристик его качества. Рыбоводам важно иметь стабильный по параметрам питательности корм для получения стабильных же результатов выращивания рыбы! А так как сырье по объективным причинам имеет вариативность своего состава, то отслеживать эти изменения и вносить до момента производства кормов соответствующие изменения в рецептуру – крайне необходимо. Это базовая основа для производства любых видов кормов, кому бы они ни предназначались!

– Вы уже не раз упоминали аминокислоты, говоря о кормах. Полагаю, с этим связаны многие изменения в сфере современного кормопроизводства?

– Я бы назвал это мировым трендом. Дело в том, что сегодня все кормление (и аквакультура здесь не исключение!) основывается на двух принципах: принципе идеального протеина и принципе низкопротеи-



Алексей Японцев:

«В связи с фактом естественного снижения уровня рыбной муки в кормах первоочередное значение приобретает «оригинальность» рыбной муки. Проблема фальсификации этого кормового продукта на российском рынке кормов и кормовых компонентов существует уже много лет. Фальсификатам рыбной муки, да и не только (сегодня фальсифицируют соевый шрот, полножирную сою), можно и нужно создавать заслон».



новых рационов. Суть этих принципов проста. В первом случае для объекта выращивания определяется потребность в некотором наборе аминокислот сообразно, прежде всего, возрастным характеристикам объекта, так как степень отложения азота (а иначе говоря, увеличение протеиновой массы тела) в животном организме различна в разные периоды жизни. Само собой, для форели профиль аминокислот будет один, для карпа другой, а для осетра третий. Оптимальное соотношение аминокислот в кормах при соответствующем уровне энергии дает возможность получить максимальную продуктивность при минимальных затратах на корма. А если требуемый аминокислотный состав в корме подобран достаточно точно, то сразу начинает работать второй принцип: тот уровень сырого протеина кормов, к которому за долгое время привыкли рыбоводы и который публиковался (да и публикуется до сих пор) в научных изданиях, НЕ НУЖЕН! Животный организм усваивает не белок сам по себе, усваиваются его простейшие составляющие – аминокислоты и простые пептиды. Вот поэтому важно оценить реальное коли-

чество аминокислот в кормовом сырье и сформировать готовый корм под требуемые параметры на основе имеющихся аналитических данных. Поэтому совершенно нормально, когда уровень сырого протеина в корме сегодня опускается на 8–10% (в относительных величинах) по отношению к «прежним» минимальным лимитам.

– Аминокислоты, которые производятся для сельскохозяйственных животных и птицы, могут быть использованы в кормах для рыб?

– Конечно же они используются во всех кормах для аквакультуры. Более того, в портфолио продуктов нашей компании есть специализированные формы аминокислот, имеющих очень мелкую фракцию частиц и пригодных для производства не только продукционных кормов, но и стартовых кормов и кормов для креветок. Аминокислоты сегодня – это тот «золотой ключик», благодаря которому открывается дверь в современный мир кормов. Это действительно так, потому что балансирование рецептуры кормов под заданный аминокислотный профиль без использования кристаллических

аминокислот возможно, но дорого! Ввод основных незаменимых аминокислот – метионина, лизина, треонина, триптофана, аргинина, валина – сегодня позволяет решить сразу несколько задач: оптимизацию состава корма по питательности и цене, снижение уровня рыбной муки, ввод новых (нетрадиционных) источников кормового белка и, что очень актуально для всего мира, – сокращение выбросов в окружающую среду неусвоенного азота и фосфора. Этот процесс сегодня принято в мире называть единым словом – «устойчивость» (sustainability). Все должно производиться без ущерба природе или адекватно и полностью возмещать потребленные ресурсы.

– Есть ли какая-то отрицательная сторона при использовании аминокислот?

– Нет, это только во благо. Человечество будет увеличивать потребности в продуктах питания (в кормовом белке), а сделать этот процесс безболезненным и эффективным способны «кирпичики» белка – кристаллические аминокислоты. Они производятся путем биосинтеза с помощью бактерий (кроме метионина, который синтезируется во всем мире для нужд кормопроизводства химическим путем). Поэтому здесь не таится какой-либо угрозы.

– А что вы скажете в связи с этим о российских производителях кормов для рыб?

– Они уже работают в реалиях нового времени, и мы вправе ожидать от них производства продукции, которую будут использовать отечественные рыбоводы при выращивании различных видов рыбы. Да, этот путь непростой, но некоторое время назад у нас вообще не было предприятий, имеющих экструзионную технологию производства кормов и вакуумное напыление жиров. Сегодня таких предприятий несколько – у каждого свой путь развития, свой рынок сбыта и свое понимание специфики работы. Но с каждым из них я поддерживаю хорошие рабочие контакты, и мне будет очень приятно, если та информация и те инновации от нашей компании, что могут быть использованы в процессе производства кормов, принесут реальную пользу отечественным рыбоводам. **РР**



Компания: **Центральный офис
ГК «СОЮЗСНАБ»**
143405, Россия, МО, г. Красногорск,
Ильинский тупик, д. 6
Тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
Факс: (495) 937-87-20
E-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru

Ингредиенты для рыбной продукции от ГК «СОЮЗСНАБ» – ставка на высокие технологии и готовые решения

На сегодняшний день в рыбной отрасли наблюдается увеличение объемов внутреннего производства. Это обусловлено санкциями и девальвацией рубля, приведшей к значительному подорожанию импорта. У отечественных предприятий есть возможность повысить объемы и рентабельность производства, предложив потребителям новые продукты, отвечающие тенденциям рынка. А значит, самое время делать ставку на высокие технологии, как это делает ГК «СОЮЗСНАБ»! Предлагая пищевые ингредиенты собственного производства и от ведущих мировых производителей, холдинг развивает свой ассортимент за счет продуктов с инновационной составляющей. Наиболее интересными разработками, внедренными на предприятиях отрасли за последний год, делится Павел Анатольевич Кечин – отраслевой технолог рыбного направления ГК «СОЮЗСНАБ».

Инновация в категории заливок для консервов

Нам удалось вывести на рынок принципиально новый вид майонезных заливок для рыбных консервов. Такие заливки до сих пор не использовались из-за расслоения масла и воды в процессе автоклавирования. Мы включили в рецептуру «Компаунд Гелеон 117 С», который обеспечил продукту термостабильность.

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» разработали готовые рецептуры майонезных



Крем-паста – вкусный и полезный белковый продукт с экономической себестоимостью – выпускается по технологии производства майонеза

заливок с различными вкусами: сырный, кальмаровый, грибной и т. д. Заливки были успешно испытаны на консервах как из речной, так и из морской рыбы, а также на консервах из кальмара. Благодаря богатой коллекции ароматизаторов и вкусоароматических добавок Del'Ar® собственного производства ГК «СОЮЗСНАБ» производители могут заказать отработку майонезных заливок с любыми вкусами.

Решение по организации безотходного производства

Одной из актуальных проблем отрасли является проблема переработ-

ки некондиционного сырья. Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» создали уникальное решение по его использованию. Они разработали рецептуру крем-пасты для завтрака, в состав которой входит некондиция рыбоперерабатывающих производств. Крем-паста – вкусный и полезный белковый продукт с экономичной себестоимостью – выпускается по технологии производства майонеза. Густую пастообразную консистенцию обеспечивает «Стабилизатор Гелеон 133 С», аппетитный вкус и аромат – ароматизаторы коллекции Del'Ar®, а для улучшения органолептики в пасту добавляется обработанная некондиционная рыба или морепродукты. Решение по организации безотходного рыбного производства уже представлено производителям. Разработка получила отличные отклики и внедряется на ряде предприятий отрасли.

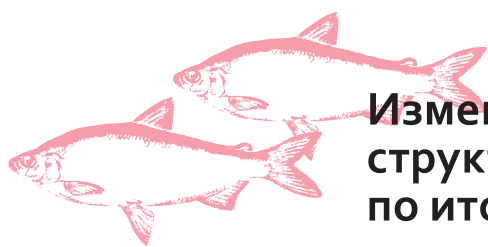
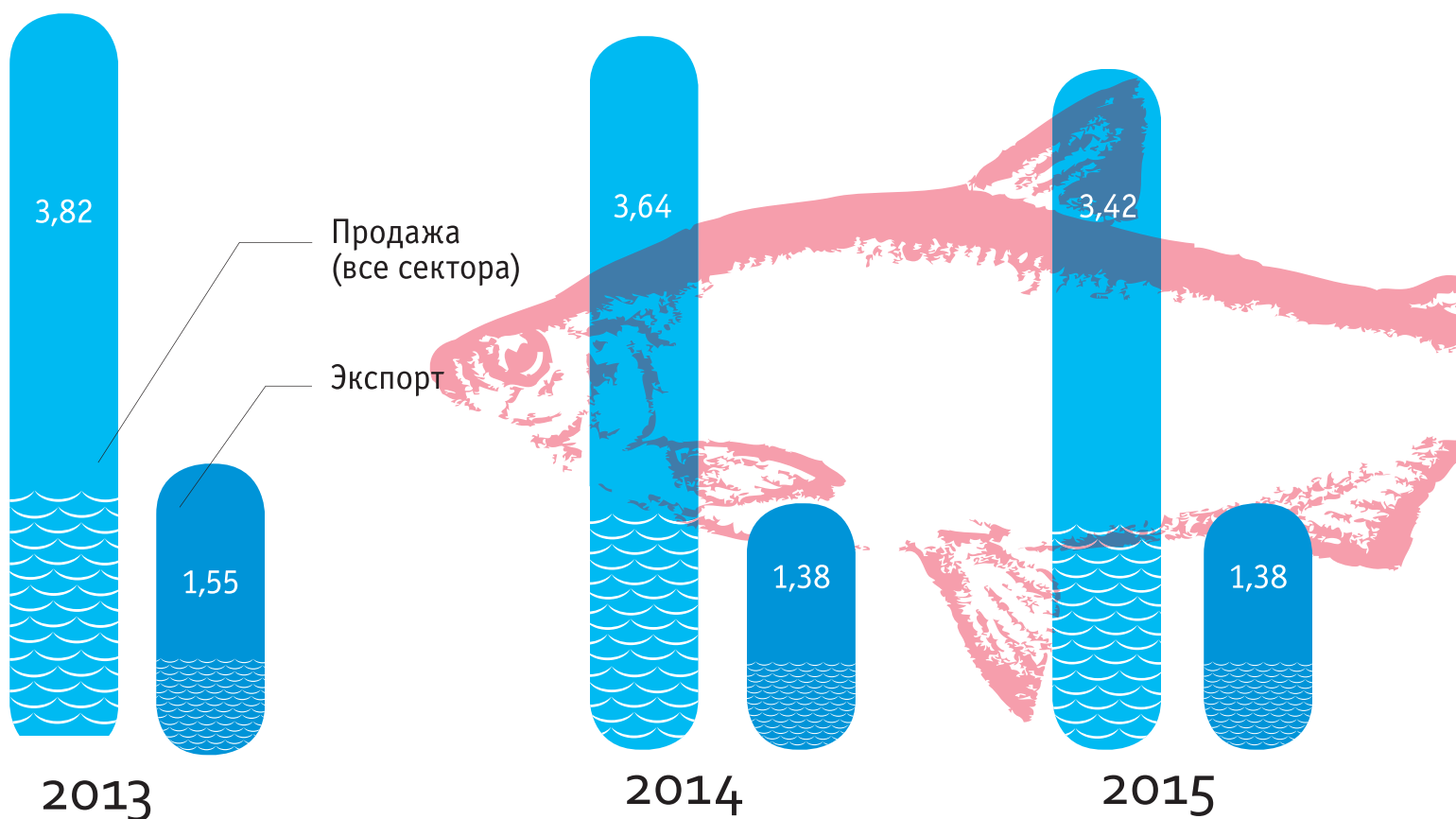
Блестящий выход!

Увеличение выхода готовой продукции – одна из актуальных задач на любом рыбном производстве. Нам удалось решить ее благодаря использованию функциональных смесей «Гелеон®». Так, в рецептуру слабосоленой деликатесной белой рыбы мы включили «Гелеон 185 М-М» и «Гелеон 220 М». Функциональная смесь «Гелеон 185 М-М» позволяет достичь увеличения выхода до 40% за счет влагоудерживающего компонента. Функциональная смесь «Гелеон 220 М» делает деликатес устойчивым к отклонениям и перепадам температурного режима в процессе хранения.

В текущем году мы планируем работать над расширением заливок для пресервов, которые позволят не только улучшить качественные и вкусоароматические характеристики выпускаемой продукции, но и порадовать потребителей интересными новинками. В ассортимент будет введен ряд функциональных смесей для увеличения выхода и снижения нормы расхода сырья, а также новые красители и ароматизаторы.

Работая над ингредиентами, как над частью конечного продукта питания, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» всегда готовы предложить производителям интересные рецептуры и решения – как по повышению качества рыбной продукции, так и по выводу на рынок новинок. **Р**

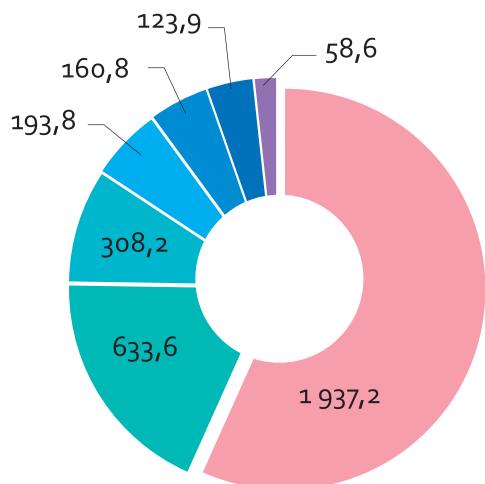
Структура спроса на рыбу и морепродукты в РФ, тыс. тонн



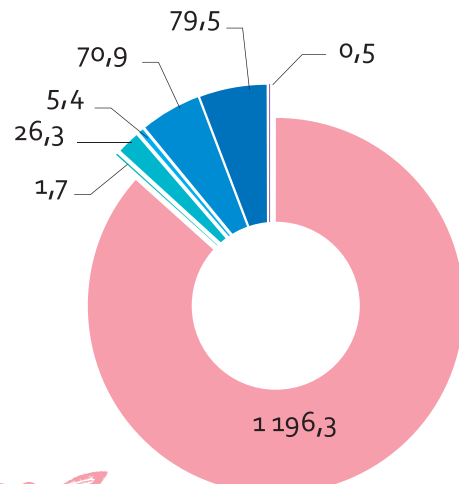
Изменение структуры спроса по итогам 2015 года:

Снижение спроса на фоне резкого роста цены для всех секторов потребителей.

Продажа, 2015 год



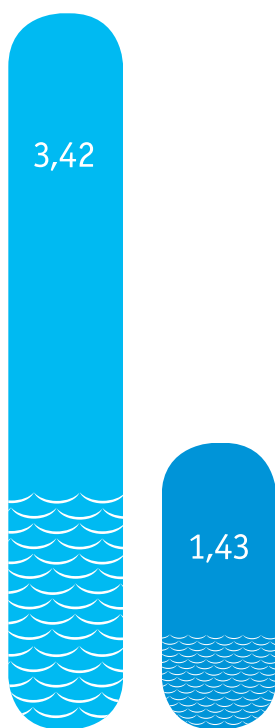
Экспорт, 2015 год



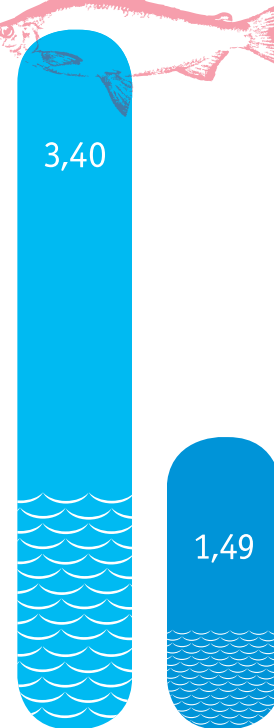
- Мороженная рыба
- Свежая и охлажденная рыба
- Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов
- Соленая, маринованная и вяленая рыба
- Филе рыбное и прочее мясо из рыбы и морепродуктов
- Морепродукты
- Икра



2016*



2017*



2018*

Рост спроса на продукцию низкого ценового сегмента, отказ от потребления более дорогой и экзотической продукции.

Сокращение допустимого ассортимента как следствие эмбарго на импорт рыбы и морепродуктов из ряда стран.

* Прогноз



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

Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG

Программные решения CSB-System на предприятии Norfisk

Использование мобильных приложений позволяет снизить складские запасы и количество ошибок в комплектации заказов

Немецкое предприятие Norfisk является дочерней компанией польской фирмы Suempol, которая относится к 10 ведущим производителям копченого лосося в Европе. В 2014 году на производственной площадке Suempol в городе Бельск-Подляски на востоке Польши было переработано более 60 тыс. тонн сырья, а годовой оборот составил около 240 млн евро.

В немецком городе Висмар расположено представительство предприятия, занимающееся сбытом и логистикой производимой продукции на территории Германии, Австрии, Швейцарии и Чехии. В этих странах продукция фирмы Suempol представлена торговой маркой Norfisk. Распределительный склад в Висмаре включает в себя холодильный склад на 800 палетомест, из них 400 палетомест для хранения товара при 0 °C и 400 палетомест в низкотемпературной зоне. Кроме того, здесь расположены зона комплектации заказов и административные помещения.

Ежегодный оборот предприятия составляет около 40 тыс. палет. Сегодня обработка таких объемов немислима без использования информационных технологий. Внедренное на предприятии IT-решение CSB-System обеспечивает прослеживаемость, выполнение законодательных требований к маркировке продукции (Регламент ЕС Nr. 1169/2011), позволяет минимизировать ошибки в процессе комплектации заказов и снизить складские запасы.

Годовой оборот – 40 тыс. палет

«В 2014 году оборот нашего предприятия составил около 40 тыс. палет», – го-

ворит **Андреас Аренс** о показателях работы предприятия. Управление информацией неразделимо связано с оборотом продукции, материальным потоком. В области информационных технологий Norfisk сотрудничает с компанией CSB-System. CSB специализируется на разработке и реализации проектов по внедрению программных решений на предприятиях пищевой промышленности. «Все материальные потоки на производстве мы отображаем в программном решении CSB-System и гарантируем, что информационный



Norfisk Wismar отгружает ежегодно около 40 тыс. палет с готовой продукцией. Без использования решения CSB-System эффективная логистика больше не представляется возможной

поток полностью согласован с материальным потоком», – поясняет Свен Шиллер, руководитель продаж направления «Переработка рыбы» в компании CSB-System. Учет начинается в момент приемки и бухгалтерской проводки сырья на склад, продолжается на этапе фасовки и маркировки продукции перед от-

грузкой и заканчивается бухгалтерией и анализом сумм покрытия затрат.

Предприятие Suempol в Польше, специализирующееся на копчении рыбы, использует собственное IT-решение, разработанное специалистами фирмы. В этой системе регистрируется закупленное через фирму Suempol Norge в Норвегии сырье (лосось), а именно номер выращившего рыбу предприятия, дата убоя, название поставщика и дата приемки сырья, которые передаются с продуктом по цепи всех последующих производственных процессов. Номер партии, выданный при приемке сырья в Польше и отображаемый в виде штрихового кода на упаковке, позволяет Suempol проследить путь продукта в случае тестового или реального отзыва продукции из торговли, например из Германии через Польшу, вплоть до рыбобоводческого предприятия в Норвегии. «Сегодня эти данные передаются нам из Польши вручную, но мы обдумываем пути автоматизации этого процесса», – говорит Андреас Аренс.

Комплектация заказов немислима без сканеров

«Комплектация заказов на Norfisk немислима сегодня без использования техники для сканирования», – говорит Андреас Аренс: «Когда мы в 1995 году только вышли на немецкий рынок, на нем были представлены лишь два продукта – лосось копченый и лосось маринованный. А летом в ассортименте дискаунтеров лосось отсутствовал вообще. Раньше мы собирали заказы палетами, сегодня же комплектуем в заказы про-

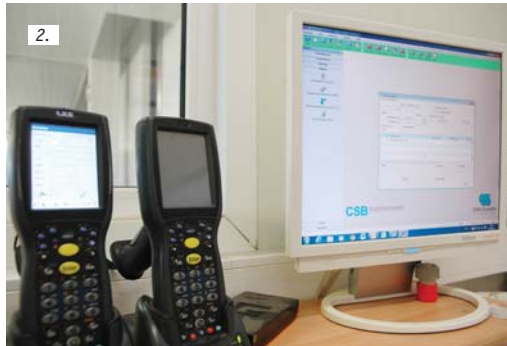
дукцию в картонных коробах разного размера». «Совсем недавно, два-три года назад, 60% оборота нашего предприятия составляла нарезка из лосося в 200-граммовой упаковке. Сегодня к ассортименту добавились сезонные артикулы, например «лосось весенний» или «лосось по-азиатски», дикий лосось, лосось биокачества. В последние годы сильно вырос спрос на радужную форель и лосося горячего копчения», – поясняет господин Аренс.

В связи с вышесказанным сотрудничество Suempol с компанией CSB-System имеет многочисленные преимущества. Количество ошибок при пикинге, то есть в процессе единичного сбора артикулов в заказ клиента, было минимизировано и теперь практически равно нулю. «Раньше клиент мог получить короб из чужого заказа или недополучить заказанный товар. Сегодня же электронная товарная накладная указывает сотруднику на недостающий артикул», – говорит господин Аренс. Это касается также строгого контроля срока годности отгружаемого клиенту товара.

Дифференцированное планирование закупок снижает складские запасы

Решение CSB-System позволяет также выполнять дифференцированное планирование закупок. Директор по продажам Гюнтер Реес подготавливает статистику продаж по артикулам, периодам времени и клиентам и, на выбор, по сегменту или по классу продукта. Эти данные, в свою очередь, позволяют Андреасу Аренсу «заглянуть в будущее», то есть увидеть изменяемый в зависимости от календарных дней план объемов продаваемой продукции. «Я должен знать, сколько мы продали в понедельник предыдущей недели, учитывая, возможно, что это было начало месяца, когда люди получают зарплату. И эти данные необходимы мне в наглядной форме», – описывает свои требования к IT руководитель предприятия. «Раньше мы всегда имели на складе запас товаров, составляющий 30–40% от объема продаж. Сейчас запасы сокращены до 5%. Благодаря использованию решения CSB-System 90% хранящейся на складе продукции было произведено не более 24 часов назад», – описывает положительный эффект господин Аренс.

Таким образом, Norfisk может соответствовать требованию сетей розничной торговли продуктами питания по ежедневным поставкам продукции при условии заказа товара сетями за два дня.



1. С момента запуска более семи лет назад предприятие Norfisk в городе Висмар сотрудничает с CSB-System в области информационных технологий
2. Комплектация заказов на Norfisk организована сегодня с использованием мобильных технологий
3. Если раньше заказы собирали палетами, то сегодня продукция комплектуется в картонные коробки разного размера, что практически невозможно выполнить без мобильных сканеров

Кроме того, сокращение времени между процессом оглушения рыбы и передачи товара в торговлю оптимизирует микробиологические показатели в конце срока хранения продукции.

IT-интерфейсы с торговлей упрощают обмен данными

IT-решение на предприятии Norfisk соединено посредством конвертора интерфейсов с IT-системами торговых сетей. «Реализуем конверторы для приемки заказов (incoming orders), выставления счетов (outgoing invoices), уведомления о поставках отправителя (DESADV) и ответных сообщений о получении товаров (RECADV)», – говорит специалист CSB-System Свен Шиллер. С одной из сетей осуществляется обмен всеми этими данными, с другой – только некоторыми из них, например данными о заказах и счетах, – это индивидуальное решение предприятий. Соответствующим образом осуществляется и коммуникация с логистической компанией Nagel, выполняющей грузовые перевозки: за день до поставки все необходимые дан-

ные экспортируются в информационную систему экспедитора и вызываются соответствующими филиалами предприятия для окончательного распределения маршрутов. Контроль приемки доставленного товара выполняется в электронном виде с помощью сканера, без использования бумажных товарных накладных.

Вариации лосося на тему Käfer

Растущий ассортимент фирмы Norfisk подтверждает правильность решения о внедрении диспозиционного менеджмента в электронном виде в CSB-System. Последняя инновация – маринованный лосось премиум в упаковке по 100 граммов под торговой маркой Käfer. Это и карпаччо лосося и маринованный лосось с восточными специями в инжирно-горчичном соусе, и копченый лосось в сливках с брусникой и хреном и др. Производство этих рыбных деликатесов осуществляется не в Польше, а на производственной площадке Norfisk в Берлине. ■



РЗПО
Российский Завод
Пищевого Оборудования

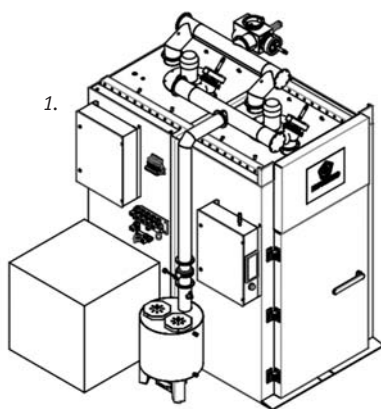
Компания: **ООО «Российский Завод Пищевого Оборудования»**
142116, РФ, Московская область,
г. Подольск, ул. Лобачева, д. 13, оф. 610

Автор: **Евгений Болгов,**
исполнительный директор ООО «РЗПО»

Нужно дефростировать? Вялить? Коптить рыбу? Поможем!

*Новый игрок на рынке производства
термического оборудования –
Российский Завод Пищевого Оборудования*

В июле 2013 года состоялось знаковое событие для всех рыбопереработчиков России: слияние двух компаний – ООО «Дуко-Техник», г. Подольск, и «КФТехно», г. Обнинск. Новый образовавшийся бренд – Российский Завод Пищевого Оборудования. И теперь под этим брендом на двух производственных площадках (в Обнинске и Подольске) производится широкая гамма технологического оборудования: коптильные, вялочные, дефростационные и климатические термокамеры, солеконцентраторы, инжекторы, станции гигиены, термусадочные танки и многое другое плюс огромный ассортимент нестандартного оборудования для пищевого производства. При этом – качество выпускаемого оборудования на уровне ведущих мировых брендов. Ведь ранее наша компания долго занималась ремонтом существующих коптильных камер на рынке, и мы знали слабые и сильные места многих производителей. И уже в августе 2014 года первые два воздушно-капельных дефростера начали работу в Псковской области. В сентябре 2014 года в Новосибирске был запущен еще один дефростер



2.



3.

нашего производства, в октябре 2014 года состоялся запуск первой коптильной автоматической термокамеры премиум-класса для переработки рыбы. На данный момент наш завод выпускает автоматические коптильные камеры для копчения рыбных, молочных и мясных продуктов в следующих комплектациях: эконом, стандарт и премиум.

ККА эконом – автоматическая термокамера с кассетным дымогенератором, выполненная из нержавеющей стали марки 430 (фото 1 – схема работающей в Москве камеры эконом, в которой коптят рыбу). Она обладает всеми достоинствами автоматических камер, но при этом ее стоимость составляет половину от цены камеры премиум. Идеально подходит для тех, кто только начинает свой бизнес, но хочет максимально уйти от «человеческого фактора». При работе на этой камере оператор по звуковому сигналу, который дает наш пульт МР-200, осуществляет поджиг или смену кассет со щепой. Все остальные операции делает автоматика (фото 2 – наш автоматический пульт управления; фото 3 – аналогичная по стоимости камеры конкурентов).

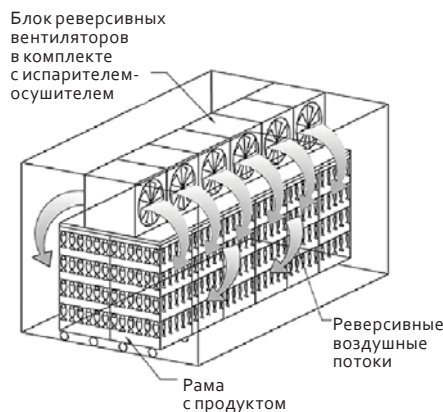
ККА стандарт – пульт управления аналогичный, металл также 430, нержавеющая сталь, но уже дымогенератор ДГР (дымогенератор с ручным поджигом) превращается в этой комплектации в ДГА (дымогенератор автоматический) (фото 4). При этом идет увеличение стоимости коптильной камеры на 25%, и камера превращается в полный автомат, где оператор только наблюдает за процессом копчения, корректируя технологию при необходимости. Аналогичные камеры (2 штуки) работают на предприятии «Рокос» в городе Актюбинске, Казахстан.

И наконец, хит наших продаж – камера ККА премиум. Исполнение – полностью высокотемпературная нержавеющая сталь 304. Автоматический ДГ на щепе с поддержанием и контролем температуры в зоне тления щепы, автоматическая мойка. Автоматический пульт управления MP-1000 с выводом параметров на персональный компьютер. Опционально можно поставить пульта Mixture 500 или 1000 с ЖК-панелью и возможностью управления процессами с компьютера.

Исполнение всех камер нашего производства предполагает любые виды нагрева: электрический, паровой, газовый, дизельный или комбо – газозлектрический, парозлектрический и т. д. Камеры могут изготавливаться как в полностью собранном виде, так и в виде блоков с проходными размерами 1200 × 1500 мм для удобства заноса в производственное помещение. Присутствие в нашей команде талантливой инженера-конструктора, который работал на других российских заводах, производящих аналогичное оборудование, помогло нам избежать ошибок тех предприятий, и первая же коптильная камера успешно работает круглосуточно более 1,5 лет в Раменском районе МО. Применение в комплектации нашего оборудования импортных составляющих позволяет нам держать гарантийный срок 18 месяцев.

Также хотим представить еще один хит наших продаж – камеру вяления рыбы DRYING STREAM 3 нашей конструкции и производимую нашим заводом. Это уже третье поколение выпускаемых нами более семи лет вялочных камер. И данная конструкция наиболее эффективная и быстрая в этом ценовом сегменте. Вялки исполнены в двух категориях: эконом и премиум.

В комплектации эконом применяются вентиляторы из оцинкованной стали и автоматический пульт управления MP-200. Сушение идет с помощью



5. Схема камеры вялки DRYING STREAM 3



6. Внешний вид камеры вялки DRYING STREAM 3



7.

промышленных холодильных испарителей, как правило, от двух штук на камеру вялки. Исполнение двухрядное для равномерности. Сроки сушки (вялки) рыбы от 12 часов (горячая вялка снэков) до трех суток (вобла, синец, рыбац и прочие породы рыбы). Большой воздухообмен (до 14 тыс. куб. метров на каждые две рамы), реверсивные вентиляторы, мощная система осушения и нагревания воздуха позволяют быстро и эффективно вялить любые породы рыбы за максимально возможное время.

DRYING STREAM 3 премиум, естественно, идет дороже по стоимости, но эта вялка окупает себя практически за один год за счет использования в качестве теплоносителя горячего фреона. Внутри блока реверсивных вентиляторов мы устанавливаем реверсивный конденсатор. Так как система осушения работает практически постоянно, то и тепло от горячего фреона с конденсатора систематически компенсирует снижение температуры – поддерживает необходимую для процесса вяления температуру. При этом работает только холодильная машина, и мы получаем очень интересный экономический эффект – экономия электроэнергии до 80%. Например, камера с загрузкой до двух тонн свежего сырья вместо в среднем расхода 1 кВт на 1 кг готовой продукции начинает потреблять 0,2 кВт на 1 кг готового сырья. Установленная мощность такой камеры снижается с 27 до 12 кВт, где мощность ТЭНов 5 кВт лишь изредка добавляет динамику нагрева при необходимости плюс в исполнении премиум на панели управления устанавливается контроллер MP-1000 (фото 7).

На данный момент наше предприятие стало самым крупным машиностроительным заводом, выпускающим термическое оборудование. Площадь производственной площадки в городе Обнинске составила 1500 кв. метров. На стапелях нашего завода сейчас делаются одновременно 7 коптильных двухрамных камер с паровым нагревом, 2 камеры вялки, камера интенсивного охлаждения КИО на 4 рамы, 2 дефростера и камера климатического созревания сырокопченых колбас на 12 рам. Также наш завод занимается ремонтом и модернизацией уже установленного импортного термического оборудования. В частности, меняем старые дымогенераторы, системы охлаждения дыма, автоматические пульта управления на аналогичное нашего производства. При этом наблюдается бешеный экономический эффект. При вложении меньше миллиона клиент после апгрейда старой камеры получает оборудование по качеству производимой продукции, сопоставимое с новой коптилкой.

Дополнительным плюсом к работе с нашим заводом является мощная и быстрая сервисная служба. Наши инженеры выезжают в любую точку страны в течение суток. И огромный запас комплектующих на складе!

Наш девиз – доверие дороже денег. **Р**

женские правила

Гость:

Дана Короткова,
заместитель председателя
Комитета по рыболовству
Республики Крым

Беседовала:

Светлана Клепикова



Дана Короткова:

«Живи в гармонии с собой, верь в себя.
Люби мир и людей. Все остальные
правила исходят из этих»

— **Дана Васильевна, какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен? Что отличает деловую женщину?**

— Прежде всего, женщины всегда более мягкие и понимающие, хотя, уверена, что деловая успешная женщина должна обладать такими качествами, как порядочность, ответственность, целеустремленность, самодисциплина, самосовершенствование. Думаю,

что в основном женщины отличаются при подготовке и реализации планов щепетильностью и более интуитивно ориентированным подходом.

— **Какой принцип управления вам близок?**

— Демократический централизм.

— **Что помогает вам мотивировать сотрудников?**

— Любовь к людям и желание всегда видеть рядом с собой счастливые глаза сотрудников.

— **Ваши коллеги становятся друзьями?**

— Я всегда, вначале интуитивно, а затем сознательно с коллегами строила гармоничные отношения, всячески помогая им самореализоваться. Поэтому у меня, надеюсь, среди бывших и ны-



— Деловая успешная женщина должна обладать такими качествами, как порядочность, ответственность, целеустремленность, самодисциплина, самосовершенствование. Думаю, что в основном женщины отличаются при подготовке и реализации планов щебетильностью и более интуитивно ориентированным подходом.

нешних коллег нет врагов. А вот друзей у меня двое. И это не коллеги.

– Откуда к вам приходят идеи?

– Когда занимаешься любимым делом (а это зависит только от тебя), идеи складываются, словно стеклышки в калейдоскопе, в чудную картину.

– На ваш взгляд, лучшие руководители – мужчины или женщины? Почему?

– Вопрос поставлен не совсем корректно. Это зависит от разнообразных условий и критериев. Но есть же пословица: мужчина – голова, а женщина – шея, во многом это подходит и к вопросу о руководителе в бизнесе.

– Карьера не мешает семейной жизни? Как удается сочетать эти две вещи?

– Я стараюсь гармонизировать эти полюса. И мои близкие меня поддерживают.

– В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим Учителем?

– Мои родители. Причем поняла я это уже тогда, когда их не стало. Спасибо им!

– Ценности, которые заложены в вас семьей, – приходилось ли их когда-нибудь опровергать?

– Наоборот, при всех переменах и бурях я все более и более убеждалась, что

Алгоритм успеха: придумал – подумал – сделал. Не получилось – погрузил – переделал – получилось. Заскучал – придумал что-то еще.

Есть же пословица: мужчина – голова, а женщина – шея, во многом это подходит и к вопросу о руководителе в бизнесе.



досье

ФИО:

Дана Васильевна Короткова

Место рождения:

СССР, Украина, Днепропетровск

Образование:

высшее экономическое
(Киевский госуниверситет
им. Т.Г. Шевченко)
и магистратура госуправления
(Тернопольская академия
народного хозяйства)

Название компании, должность:

Госкомитет по рыболовству
Республики Крым, заместитель
председателя комитета

Сколько времени вы работаете на

руководящей должности:

с 1994 года

Основные достижения в карьере:

от инспектора до начальника
столичной налоговой инспекции,
заместитель руководителя
ведомства Совета министров
Республики Крым

Семейное положение, дети:

замужем, дочь 26 лет и сын 15 лет

Хобби. Как предпочитаете

проводить свободное время:

люблю путешествовать на
автомобиле, создавать цветочные
композиции-трансформеры,
ландшафтный дизайн,
тематический фотоколлаж, люблю
изучать историю Крыма, краевед



*Я считаю, что нам, крымчанам, очень повезло.
Я жила только в Крыму, но за 30 лет успела
побывать гражданкой СССР, Украины, России...
Согласитесь – это удивительный факт.*

именно заложенные семьей ценности – порядочность, любовь к родной земле и семье, уважение к людям – единственно правильные.

– В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?

– Я считаю, что нам, крымчанам, очень повезло. Я жила только в Крыму, но за 30 лет успела побывать гражданкой СССР, Украины, России... Согласитесь – это удивительный факт.

Я жила и в стране развитого социализма, и в стране зарождающегося капитализма, и при этом постоянно училась, прошла стезю от простого клерка до руководителя регионального уровня, создавала семью и воспитывала двоих детей. Это судьба – мини-эпоха. Когда принципы и основы, которые впитаны с молоком матери, становятся

ся атавизмами и сменяются на практически противоположные, главное – не потерять себя, использовать все перемены для совершенствования и всестороннего развития.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем измеряется успех?

– Удовлетворением и удовольствием от проделанного.

– Если бы пришлось заниматься каким-то другим делом, то каким?

– Мир так многогранен и многообразен, что соблазн заняться другим делом присутствует всегда. Главное – не заострять и не бояться новизны. Стыдно не знание, стыдно не учиться.

– Назовите любимый афоризм.

– Алгоритм успеха: придумал – подумал – сделал. Не получилось – погрузил – переделал – получилось. Заскучал – придумал что-то еще... **PS**



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

Источник: www.spbkontrol.ru

Какая рыба без глазури?

Производители все
реже продают лед
по цене замороженной
рыбы, зато используют
другие способы обмана
покупателей.

Важный фактор – среда, в которой родилась и жила рыба до вылова. Пользы от потребления рыбы, выращенной в искусственных условиях и питавшейся специальными кормами, не так много, как от рыбы, выросшей в естественной среде, но, согласно статистике, около 50% потребляемой рыбы и морепродуктов – это продукция аквакультуры, которая динамично развивается во всем мире.

Согласно статистике, каждый россиянин в этом году съел примерно 20 кг рыбы. Это ниже на 2,5 кг, чем в прошлом году, и виной всему, как считают в Росрыболовстве, 30%-ное повышение цены на рыбную продукцию. Увы, вместе с рыбой дорожает и лед – обязательная нагрузка к замороженному продукту. Более того, иногда его оказывается в рыбе больше, чем положено.

Сколько вешать в граммах?

Бороться с глазурию, доля которой в килограмме замороженной рыбы доходила до 30–40%, начал в 2010 году бывший главный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко. Результатом борьбы стало дополнение к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продукции», которое гласило: «Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, из креветки – 6% массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8% массы глазированной мороженой рыбной продукции».

Как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Петербург-экспертиза» (СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), это правило соблюдают большинство произво-

дителей, но не все. Так, камбала «Каждый день», произведенная ООО «Рыбные продукты» (Калужская область), содержит льда на 0,6% больше нормы, на 0,9% больше глазури в филе трески ООО «Мастерфиш» (Ленинградская область). Правда, эксперты говорят, что это отклонение от нормы укладывается в допустимые пределы. А вот пангасиус ООО «Фландерр» (Московская область) и тушка минтая от ООО «Ленморепродукт» (Ленинградская область) проверку не прошли. В первом случае масса глазури составила 8,6%, во втором – 7,4%.

– Процент глазури допускается от 5 до 7,5%, – убеждал «Петербургское качество» менеджер «Ленморепродукта» Александр Гужов. – Это проходная глазури для сетей: если бы было больше, мы бы, конечно, такую продукцию в сеть не поставляли. А то, что на упаковке нашего товара указана другая цифра, – недоразумение, я сообщу эту информацию руководству компании, и, полагаю, мы все исправим. Тем более что мы, как я сказал, норм не нарушаем.

Совсем другого мнения о «недоразумении» была **Наталья Стрежнева, заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области**, куда мы направили результаты экспертизы.

– В декларации соответствия производитель заявляет о соответствии своей продукции требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции», в котором ука-

Мнение экспертов

Андрей Казарин,

начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ:

«Ничего полезного в рыбе, выращенной в искусственных условиях, нет. Ее качество зависит в первую очередь от того, что она ест. При производстве аквакультуры животные белки и жиры в корме заменяются на растительные. А, например, полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, высокое содержание которых реклама обещает в красной рыбе, образуются только когда рыба питается пищей животного происхождения».

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.

зано, что масса глазури, нанесенная на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать 5% от массы нетто. Так что ни о каких «нормальных» 7,5% речи быть не может.

Жалобы – есть, нарушений – нет

ООО «Ленморепродукт» уже не первый раз попадает на замечку Роспотребнадзора.

– У нас очень много обращений от потребителей и управлений Роспотребнадзора других субъектов РФ на несоответствие действующим требованиям продукции производства ООО «Ленморе-



Контроль Качества



в этом году мы вновь получаем жалобы на данную компанию из управлений Роспотребнадзора разных регионов страны. Для проверки поступивших материалов проведены внеплановые выездные мероприятия с отбором проб рыбной продукции. Так, по информации из Свердловской области, где обнаружили превышение массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию ООО «Ленморепродукт», в два раза, Управлением отобраны и исследованы удвоенные образцы из партии с той же датой изготовления, и по результату проверки информация не подтвердилась – масса глазури не превышала нормативную.

Скажи мне, что я ем

По словам главы Росрыболовства Ильи Шестакова, продуктовое эмбарго, наложенное Россией на продукцию из стран Евросоюза, привело к значительному увеличению доли отечественной рыбы на прилавках – с 50 до 65%. О качестве рыбы, которая в итоге попадает на стол к россиянам, ничего не сказано. А между тем почти все образцы, проверенные «Петербург-экспертизой» по инициативе «Общественного контроля», по энергетической и пищевой ценности не соответствуют указанным на упаковке цифрам.

Так, кольца кальмара производства ООО «Поляр сифуд раша» (Калужская область) вместо заявленных 18 граммов белка в 100 граммах продукта содержат только 8,5 грамма, а филе мурманской трески «Бухта изобилия» (ООО «Рыбные мануфактуры Мурманск») вместо 20 граммов белка содержит 16. Оказывается, это одна из маленьких хитро-

продукт» в связи с превышением массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, – говорит Наталья Стрежнева. – Так, в ходе внеплановых проверок во исполнение приказа Роспотребнадзора от 11.06.2014 №479 «О проведении внеплановых проверок соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов» Управлением Роспотребнадзора с июля 2014 года по июнь 2015-го для исследования на содержание глазури было отобрано 412 проб различных производителей, из них 65 не соответствовали действующим требованиям – 10 из этих 65 проб были производства «Ленморепродукта». Еще в 2014 году Управ-

лением было выдано компании предписание о прекращении действия декларации о соответствии продукции, предприятием декларация отозвана. Надо сказать, что это серьезная мера административного воздействия для производителя, поскольку декларация – документ, который обязательно сопровождает всю продукцию изготовителя при ее обороте. В случае отзыва этого документа производитель не имеет права поставлять продукцию в магазины.

Восстановить действие декларации изготовитель может только после устранения нарушений, «Ленморепродукт» такую процедуру прошел, но

Существует много рекомендаций о том, как брать рыбу и быть уверенным, что ее заморозили на корабле сразу после вылова, а не спустя несколько суток. Основной народный совет – «посмотреть ей в глаза». Глаза должны быть ясными.

стей, с помощью которых производитель снижает себестоимость своей продукции.

– Пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов зависит от сырья, – объясняет **Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ**. – А его качество сильно варьируется в зависимости от сезона вылова. Скажем, содержание белка, жира и микроэлементов в весенней рыбе существенно отличается от аналогичных показателей в рыбе, выловленной осенью. Очевидно, что рыба с высокой пищевой ценностью стоит будет дороже. Вполне возможно, что производитель просто использует сырье более низкого качества. На безопасности продукции это никак не сказывается, разве что на ее вкусовых качествах, а нарушение только в том, что производитель вводит в заблуждение потребителя, указывая на упаковке не соответствующую действительности информацию. Если же говорить о продукте с минимальной степенью переработки, то там уже другая ситуация. Например, при производстве филе используются различные разрешенные добавки – влагоудерживающие агенты, соли фосфатов и прочее, которые производитель «забывает» указать на упаковке товара. Обработанная таким способом рыба при последующем контакте с водой способна впитать и удерживать до 30% влаги, что значительно увеличивает ее вес. Глазурь невозможно скрыть, ее количество определяется визуально еще

при покупке продукта, а вот эти добавки приводят к тому, что при термической обработке вода испаряется и масса продукта существенно уменьшается.

С другой стороны, так называемая дикая рыба с заниженной пищевой ценностью все равно полезнее, чем та, что выращена в искусственных условиях. Поэтому, выбирая между упитанной охлажденной форелью и «похудевшей» после зимней «диеты» треской, отдавайте предпочтение последней.

P.S. Материалы проверки качества образцов замороженной рыбы СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения административного расследования в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при выпуске и реализации продукции.

Слово – экспертам

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

– При выборе замороженной рыбы важно обращать внимание не только на тушку или филе, но и на состояние льда. Если лед имеет многочисленные трещины и слои, это говорит о том, что рыба замораживалась неоднократно, а, как известно, при повторной заморозке полезные свойства продукта теряются. Можно обратить внимание и на цвет: старый лед приобретает желтый оттенок.

Мнение экспертов

Дмитрий Поздняков,
исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

«Рыба – это диетический и очень полезный продукт, богатый источник протеина, минералов (кальций, йод, железо, магний, фосфор, селен, цинк) и витаминов А, Д, Е, причем калорий и жира в ней крайне мало. Правильно замороженная рыба не теряет своих свойств. Кроме того, рыба в любом виде очень легко усваивается: рыбный белок переваривается полностью за 2 часа, тогда как говяжья котлета – за 5 часов».

Также можно поинтересоваться у продавца, когда была выловлена рыба: на приобретаемую продукцию торговцы получают документы, которые они обязаны предоставлять покупателям по первому требованию.

Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ:

– Ничего полезного в рыбе, выращенной в искусственных условиях, нет. Ее качество зависит в первую очередь от того, что она ест. При производстве аквакультуры животные белки и жиры в корме заменяются на растительные. А, например, полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, высокое содержание которых реклама обещает в красной рыбе, образуются только когда рыба питается пищей животного происхождения.

Из-за скудного содержания в садках искусственно выращенная рыба подвержена заболеваниям. Для ее лечения применяются различные препараты. По правилам рыба, перед тем как попасть к потребителю, должна быть очищена от этих препаратов. Перед забоем не менее двух недель ее контролирует ветеринарный врач, который определяет, нет ли остаточных препаратов в рыбе. Если этого не было сделано, потребитель получает с рыбой совершенно не полезные организму вещества. Скажем, очень часто для лечения рыбы применяются антибиотики. Человек ест рыбу, содержащую остатки антибиотиков, и у него вырабатывается невосприимчивость к дан-



Контроль Качества



теина, минералов (кальций, йод, железо, магний, фосфор, селен, цинк) и витаминов А, Д, Е, причем калорий и жира в ней крайне мало. Правильно замороженная рыба не теряет своих свойств. Кроме того, рыба в любом виде очень легко усваивается: рыбный белок переваривается полностью за 2 часа, тогда как говяжья котлета – за 5 часов.

Но в то же время большинство самых серьезных отравлений случаются после употребления некачественной рыбы.

Существует много рекомендаций о том, как выбрать рыбу и быть уверенным, что ее заморозили на корабле сразу после вылова, а не спустя несколько суток. Основной народный совет – «посмотреть ей в глаза». Глаза должны быть ясными.

Но, анализируя линейку продуктов, представленных на экспертизу, мы понимаем, что исследуемые образцы – это разделанная рыба и морепродукты в заводской упаковке. «В глаза» не помотришь. Таким образом, при покупке мы можем полагаться на свою интуицию, репутацию магазина, привлекательность упаковки и, конечно, на результаты экспертизы.

Важный фактор – среда, в которой родилась и жила рыба до вылова. Пользы от потребления рыбы, выращенной в искусственных условиях и питавшейся специальными кормами, не так много, как от рыбы, выросшей в естественной среде, но, согласно статистике, около 50% потребляемой рыбы и морепродуктов – это продукция аквакультуры, которая динамично развивается во всем мире. **РС**

ным препаратам. Поэтому, когда врачи говорят о так называемом снижении чувствительности бактерий к антибиотикам, стоит задуматься о том, пищу какого качества мы употребляем.

Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ (сети «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка»):

– Вопросы качества продукции являются для нас приоритетными, потому что мы несем консолидированную с поставщиком ответственность перед покупателем. Особенно требовательны мы к новым поставщикам. Все федеральные торговые сети внедрили, помимо государственной, собственную систему контроля качества, в последний год эта

работа усилилась, и мы надеемся, что ее эффективность гарантирует безопасность и надлежащее качество товара.

Если в результате проверок выявляются неоднократные нарушения со стороны поставщика, то в итоге мы с ним расстаемся. Это бывает не часто, поскольку поставщики дорожат контрактами с торговыми сетями. Если товар снят с реализации, вернуться на полку он может только после дополнительных проверочных мероприятий, вплоть до выезда на производство специалистов сети, которые на месте проверяют уровень контроля качества продукции.

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

– Рыба – это диетический и очень полезный продукт, богатый источник про-



21-я Международная выставка
упаковочной индустрии

14–17 июня 2016

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

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

515 компаний из 29 стран мира

Получите билет

www.rosupack.com



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

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

10–14
октября 2016

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2016»

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



Выставка №1
в России*

Организатор:



При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



Реклама



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

12+

www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

птицепром

рыбная сфера

1.

Выбери купон с акцией, получи спецпредложение

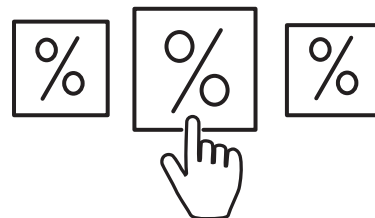
-10%

-30%

-50%

-70%

распродажи. скидки. акции.



2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

Заключи выгодную сделку

