

рыбная сфера

3 (17) 2016

Пожалуй, тема дороговизны рыбы и морепродуктов у нас в стране набилась всем оскомину. Вопросы ценообразования на рыбную продукцию рассматриваются на всех уровнях государственной власти. Журналисты пытаются получить ответ на извечные русские вопросы: «Кто виноват?» и «Что делать?»

6



58

Компания Trota Oro начала производство копченой форели на территории национального парка Адамелло Брента в Трентино в 1988 году. Высокое качество продуктов Trota Oro обусловлено природным равновесием здешних мест, а также многолетним опытом и традициями фирмы.



70

Евгения Амельченко:
«Наш проект действительно уникален. Идея открытия ресторана принадлежит не мне. Один из рестораторов, так же как и я, влюблен в рыбу и морепродукты. Он и предложил создать проект, аналогов которому в России нет. Я его поддержала».



Ликвидные ресурсы исключительной экономической зоны и континентального шельфа Российской Федерации сегодня осваиваются на 85% – это очень высокий показатель. Вместе с тем, по оценкам ученых, более 1 млн тонн водных биоресурсов сегодня не осваиваются.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ

АГРО.PRO

Корма.pro/ Ветеринария/ Оборудование/
Технологии/ Ингредиенты



29–30
сентября
2016



Санкт-Петербург
Original Sokos
Hotel Olympia Garden

В РАМКАХ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ФОРУМА:

- пленарные заседания, посвященные выращиванию кормовых культур и их переработке, кормопроизводству, рецептурам кормов для животных и птицы, ветеринарии;
- дискуссионные панели с авторитетными экспертами отрасли;
- новый формат встреч: бизнес-бранчи с компаниями – ведущими игроками агорынка;
- специализированная профессиональная выставка.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ФОРУМ «АГРО.PRO»

создает прекрасные возможности для общения в кругу специалистов: на протяжении всего мероприятия будет работать бизнес-лаунж, представляющий собой обособленное свободное пространство для переговоров.



+7 (812) 702-36-30

Сайт форума:

sfm.events



ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*



ПРОД ЭКСПО

6–10 февраля 2017



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



Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

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

18+



Реклама



отрасль
Рыбные закрома России
фоторепортаж

10
22
Из аутсайдеров в лидеры
за два с половиной года 36



Пожалуй, тема дороговизны рыбы и морепродуктов у нас в стране набила всемогущую оскмину. Вопросы ценообразования на рыбную продукцию рассматриваются на всех уровнях государственной власти. Журналисты пытаются получить ответ на извечные русские вопросы: «Кто виноват?» и «Что делать?»

6

тема номера	Дорогая наша рыба	6	отрасль <i>/события и факты</i>	Весь мир рыбной продукции на WorldFood Moscow 2016	30
отрасль <i>/крупным планом</i>	Время перемен в рыбной сфере	10		Представители рыбохозяйственного комплекса встретятся на выставке «Агропродмаш-2016»	32
	Рыбной бирже в Санкт-Петербурге быть!	14		Новости	33
деловой завтрак	Александр Фомин: «Без господдержки у рыбной отрасли будущего нет»	16	фоторепортаж	Из аутсайдеров в лидеры за два с половиной года	36
инфографика	О результаты ГПК в конвенционных районах Северной Атлантики в июле 2016 года	20	собственники	Виталий Стативка: «Конкуренция – стимул для профессионального роста»	46
отрасль <i>/регионы</i>	Рыбные закрома России	22	аквакультура <i>/в мире</i>	Механизмы реализации государственной поддержки и финансирования в области аквакультуры в Чешской Республике	49
<i>/в мире</i>	Россия – Латинская Америка: будущее в сотрудничестве	28			

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.

Приглашаем посетить наш стенд
на ежегодной выставке
Агропродмаш 2016
Пав. 8.1, стенд 81В45

и познакомиться с новейшими
упаковочными решениями в
нашем шоу-руме

с 10 - 14 октября 2016 г.



www.multivacrus.ru



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

производство	54
Окисление рыбы и рыбных продуктов	54
ветеринария	

Герпесвирусная болезнь карпа кои: ситуация в мире и риск интродукции в Россию	66
--	----



Приморье по праву считают одним из главных рыбодобывающих регионов РФ. На территории региона сегодня работает 25 крупных и средних рыбоперерабатывающих предприятий и 45 малых организаций, зарегистрированных в Роспотребнадзоре по Приморскому краю. За первое полугодие 2016 года в крае произведено рыбопродукции, в том числе рыбной муки и рыбного жира, 30,6 тыс. тонн.

22

аквакультура <i>/в мире</i>	Чешская Республика – ЕАЭС: перспективы сотрудничества в аграрном секторе и развитии аквакультуры	50	наука и бизнес	Технологии АтлантНИРО – научная основа для инновационного развития производства рыбных продуктов из морского сырья и продукции товарного рыбоводства	60
	И рыбку съесть, и денег заработать	52	ветеринария	Герпесвирусная болезнь карпа кои: ситуация в мире и риск интродукции в Россию	66
производство <i>/ингредиенты</i>	Окисление рыбы и рыбных продуктов	54	женские правила	Евгения Амельченко: «Не прибегать к обману – мое основное жизненное правило»	70
<i>/IT-технологии</i>	Самое важное – это качество рыбной продукции	58			

рыбная сфера

№3 (17) 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:
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.baranцева@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
korektor@sfera.fm

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

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **П**, публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремимумПресс». Подписано в печать: 05.09.2016. Тираж: 2000 экз.



ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprod mash-expo.ru



МИНПРОМТОРГ
РОССИИ



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:

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МОСКВА

При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



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

12+





Тема номера

Дорогая наша рыба



Автор:
Светлана Клепикова

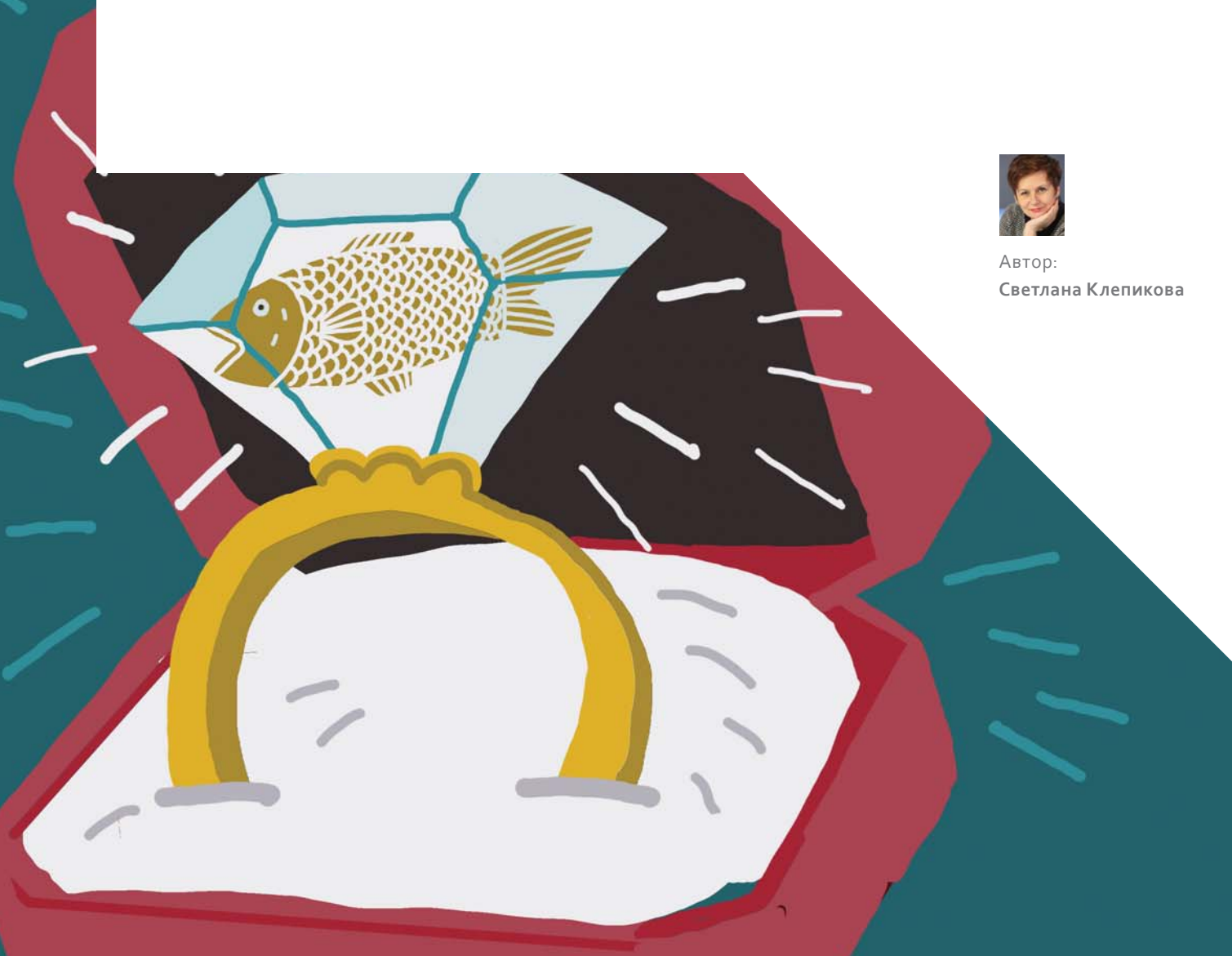


Иллюстрация: Нина Кузьмина



По данным Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна (Карелия, Ненецкий АО, Архангельская и Мурманская области), общий объем добычи рыбы и морепродуктов в Российской Федерации в 2015 году составил 4,4 млн тонн.



Пожалуй, тема дороговизны рыбы и морепродуктов у нас в стране набила всем оскомину. Вопросы ценообразования на рыбную продукцию рассматриваются на всех уровнях государственной власти. Журналисты пытаются получить ответ на извечные русские вопросы: «Кто виноват?» и «Что делать?» И если на вопрос «Что делать?», как это часто бывает, ответа нет, то на вопрос «Кто виноват?» сразу несколько ответов, причем каждый из игроков рыбного рынка винит «соседа» по цеху в завышенной цене на продукцию.

Так, рыбопереработчики обвиняют рыбодобывающие предприятия, что они, поставив рыбу, выловленную в российской акватории, продают ее за рубеж, тем самым оставляют перерабатывающие предприятия без продукции, а население – без рыбы. Рыбаки высокую стоимость рыбы списывают на торговые сети, дескать, на полках магазинов цена на рыбу и морепродукты в несколько раз выше закупочной. Ритейлеры оправдываются за высокие цены на рыбу в магазинах непомерными логистическими расходами. И только логисты ничего не говорят, а молча наблюдают за «высокими» отношениями представителей рыбной сферы.

Итак, по данным Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бас-

сейна (Карелия, Ненецкий АО, Архангельская и Мурманская области), общий объем добычи рыбы и морепродуктов в Российской Федерации в 2015 году составил 4,4 млн тонн. При этом на экспорт ушло 1,9 млн тонн, то есть 2,5 млн тонн поступило на внутренний рынок РФ, кроме того, 500 тыс. тонн ВБР было завезено из-за рубежа.

По словам **Сергея Гудкова, исполнительного директора Рыбного союза**, объединяющего предприятия рыбного хозяйства и аквакультуры, чем больше рыбной продукции будет поставляться на внутренний рынок, тем дешевле будет ее цена на полках магазинов. К тому же он уверен в том, что необходимо обеспечить большие объемы работы ВБР российских рыбоперерабатывающих предприятий, что также

позволит снизить цену на рыбу. Однако другого мнения придерживается **Валентин Балашов, председатель правления Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна**. «Производственные затраты на береговую рыбную переработку растут день за днем – это электричество, ставки аренды на землю, транспортные расходы, ремонты и т. д. и т. п., – перечисляет Балашов. – Поэтому береговые бизнесмены свою продукцию стараются продать за границу, тем самым покрыть производственные расходы». Поэтому цена на рыбу судового (переработанную на судне. – *Примеч. ред.*) производства и берегового (переработанную на предприятии. – *Примеч. ред.*) совершенно разная. Так, стоимость в супермаркете филе судового производства мур-



В 2015 году на экспорт ушло 1,9 млн тонн, то есть 2,5 млн тонн поступило на внутренний рынок РФ, кроме того, 500 тыс. тонн ВБР было завезено из-за рубежа.

манской рыболовецкой компании в вакуумной упаковке составляет 350 руб. за кг, та же продукция, но берегового предприятия стоит в два раза дороже (от 600 до 850 руб. за кг). «Кроме того, отпускная цена рыбака, к примеру, крупной мороженой трески для оптово-торговых организаций составляет 170–180 руб. за кг, а на полках магазинов простая моро-

приходит в негодность, не дойдя до прилавка, – говорит Тамара Орехова. – Например, в отделах свежей рыбы в METRO потери достигают 7%. Естественно, что риски и потери закладываются в конечную стоимость товара». Поэтому причину высокой цены на рыбную продукцию стоит поискать в логистических перевозках, считает Орехова.

способ доставки рыбы с Дальнего Востока – это авиаперевозки. Но здесь возникает проблема не столько в стоимости перевозки (цена составляет 100–150 руб. за кг. рыбы), а в ограничении количества продукции. РЖД сегодня не в состоянии обеспечить быстрые перевозки, да и соблюдение температурного режима железнодорожных рефрижераторов под сомнением. Наиболее распространенный вид доставки – автомобильный. По словам Елены, стоимость такой перевозки обходится заказчику в 20–30 руб. за кг.

Для ресторана менеджеру Елене Мандровой и управляющему директору Евгению Амельченко приходится закупать рыбу и морепродукты по всему миру. Как выяснилось, самой «дорогой» продукцией как по цене, так и в логистике оказалась российская черноморская рыба. «Посудите сами, мне нужно мясо рапана. Я нахожу три компании, занимающиеся его производством, абсолютно одинаковые по технологиям. Стоимость продукта в первой краснодарской компании 350 руб., у двух других крымских – 740 и 900 руб. соответственно. Вы представляете, какой ценовой разброс у трех предприятий, находящихся недалеко друг от друга?» – удивляется Мандрова.

Ну а недорогой рыбой Россия обеспечена, и ее достаточно во всех сетях, считает Елена. «Социальная рыба как была, так и есть – наваги много и стоит она 120–150 руб. Минтай, путассу, сайда, пикша есть в достаточном количестве и стоят они недорого. А вот треска не может стоить дешевле 250–300 руб. за кг тушки – это достойная рыба. Так же как и стоимость скумбрии не может быть ниже 200–250 руб.», – уверена Елена Мандрова. **РБ**

Рыбаки высокую стоимость рыбы списывают на торговые сети, дескать, на полках магазинов цена на рыбу и морепродукты в несколько раз выше закупочной. Ритейлеры оправдываются за высокие цены на рыбу в магазинах непомерными логистическими расходами. И только логисты ничего не говорят, а молча наблюдают за «высокими» отношениями представителей рыбной сферы.

женная тушка без головы стоит 250–280 руб. В торговле оседает 100 руб. с 1 кг рыбы», – констатирует Валентин Балашов.

Но, по мнению **Тамары Ореховой (в 2009–2012 годах – генеральный директор сети «Океан» в Санкт-Петербурге)**, крупные торговые сети ориентируются прежде всего на сложившуюся ситуацию на рынке и не могут устанавливать цены выше рыночных. К ритейлерам рыба и рыбная продукция уже поступает по высокой стоимости. Поэтому сами сети устанавливают минимальную наценку. «Нужно помнить и о том, что рыбная продукция – очень рискованный товар, поскольку значительная часть его

Логистические услуги не так велики, как стараются представить торговые сети, не соглашается с Ореховой Валентин Балашов. По его словам, стоимость автоперевозки или железнодорожной перевозки одного кг рыбы из Мурманска в Москву обходится в 5 руб. С Дальнего Востока чуть дороже – 15 руб. за кг. «Как ни крути, 120–150 руб. оседает в сфере оборота, то есть в торговле», – уверен Балашов.

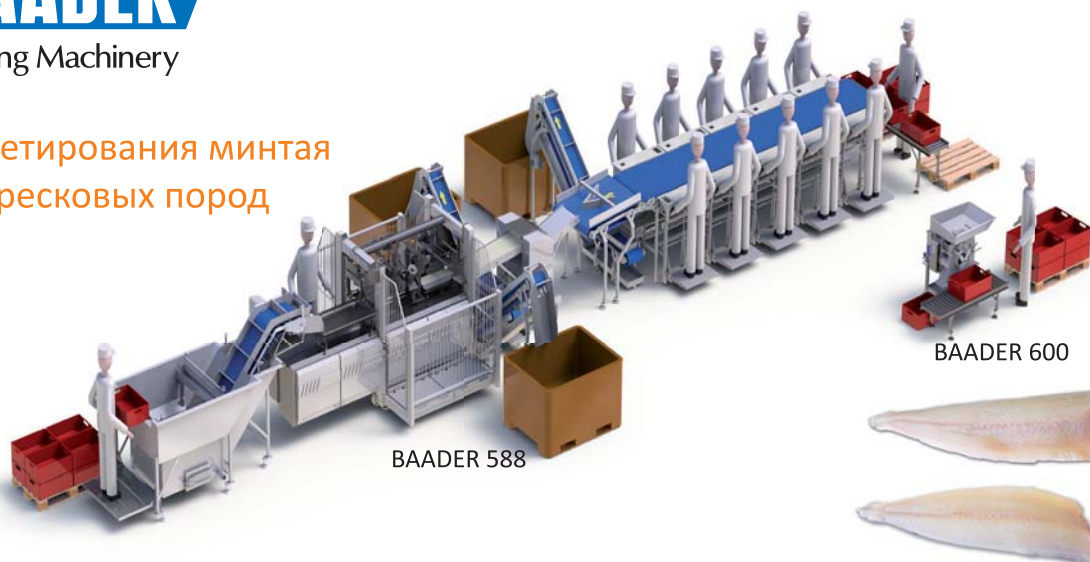
Логистические услуги заключаются в том, чтобы как можно быстрее доставить продукцию покупателю, поясняет **Елена Мандрова, Seafood Bar & Shop Saint Petersburg («СиФуд Бар энд Шоп Санкт-Петербург»)**. Елена уверена, что самый быстрый



Food Processing Machinery

КОМПЛЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

Линия филетирования минтая и мелких тресковых пород



Посетите нас на выставке Агропродмаш-2016 в Москве · Пав. Форум · Стенд FC060

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.com

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

реклама



sfera.fm
food market news

реклама

Автор:



Валентин Балашов,
председатель правления Межрегиональной
ассоциации прибрежных рыбопромышленников
Северного бассейна (Карелия, Ненецкий АО,
Архангельская и Мурманская области)

Время перемен в рыбной сфере

Россия обладает колоссальным потенциалом индустрии рыболовства и рыбоводства. Тринадцать морей, более двух миллионов озер и двух миллионов рек – крупнейший в мире водный фонд на территории одного государства. Рыбная отрасль представляет собой производственно-хозяйственный комплекс с развитой межотраслевой кооперацией и международными связями. В общем балансе производства отрасль выпускает более 2500 наименований продукции и находится в неразрывной кооперации с другими секторами экономики.

Фундамент производственных фондов – это рыбопромысловый флот, являющийся цехом по изготовлению 90% отечественной рыбной продукции. Более 2300 рыбопромысловых судов работают во всех районах Мирового океана, добывая 4,4 млн тонн рыбы в год. Общий объем произведенной рыбной продукции за 2015 год составил 3 млн 819 тыс. тонн. Оборот организаций рыбопромышленной отрасли – 269,9 млрд руб. Объем валовой добавленной стоимости, составляющий основной вклад в ВВП, – 192,5 млрд руб.

Береговая база сосредоточена в крупнейших морских рыбных портах во Владивостоке, Находке, Петропавловске-Камчатском, Мурманске, Архангельске, Калининграде. Важную роль рыбная отрасль играет в качестве поставщика кормовой продукции для животноводства и птицеводства, а также сырья и полуфабрикатов для медицинской, пищевой, легкой промышленности и других отраслей. Рыбное хозяйство является потребителем товаров и услуг та-

ких основных секторов экономики, как судостроение, машиностроение, приборостроение, железнодорожный и автомобильный транспорт. Первично в отрасли занято более 150 тыс. человек, вторично – более 700 тыс. Сотни государственных и частных предприятий по промышленному воспроизводству водных биоресурсов и товарному выращиванию рыбы также являются составляющей структуры рыбного хозяйства России.

Дальний Восток – главная рыбная кладовая России. На Камчатке, Сахалине и в Приморье добывается около 3/4 объема рыбы и морепродуктов. Лосось, сельдь, минтай, сайра, навага, крабы – это наше дальневосточное достояние. Север России – Мурманск, Архангельск, Карелия, а также Калининград – производит почти 1/4 рыбной продукции. Треска, пикша, палтус, окунь, путассу, скумбрия, атлантическая сельдь, мойва являются традиционными продуктами на столе россиянина.

Северный бассейн принципиально отличается от Дальневосточного тем, что практически вся промысловая де-

ятельность зависит от международного сотрудничества в области рыболовства. Здесь Россия взаимодействует с такими странами, как Норвегия, Исландия, Канада, Гренландия, Фарерские острова. Работа флота в Северном бассейне определяется состоянием рыбных запасов в основных районах промысла: Баренцево, Гренландское, Норвежское моря, Северная Атлантика, и определяется теми объемами квот, которые выделяются Российской Федерации в рамках международных двухсторонних и многосторонних соглашений. Общий вылов российским рыболовным флотом Северного бассейна в последние годы составляет более 1 млн тонн в год.

Отличается или нет текущий производственный год от предыдущих лет? Я бы сказал, что никаких особых сюрпризов в работе рыбопромыслового флота у нас на Севере нет, все идет в плановом режиме. По предварительным итогам работы за семь месяцев 2016 года вылов рыбы в Северном бассейне составил 748,5 тыс. тонн. Лидерами по вылову являются: треска –



Промысловое судно и есть основная фабрика по производству российской рыбной продукции, фабрика очень эффективная. В море тоже делают филе или просто морозят рыбу (90% общероссийского производства), работают на судне круглосуточно граждане Российской Федерации, на корме флаг России, а капитан – не только работник частной компании, но и представитель российского государства

264 тыс. тонн, путассу – 164 тыс. тонн, пикша – 80 тыс. тонн. Хорошие уловы скумбрии – 60 тыс. тонн, ставриды – 58 тыс. тонн, окуня – 33 тыс. тонн. Осваиваются и другие виды водных биологических ресурсов.

Береговая переработка, внутренний рынок и экспорт рыбы

Сегодня существует много спекуляций на тему переработки и экспорта рыбы и рыбной продукции. Рыбаки, продающие товар за границу, считаются не патриотами, чуть ли не предателями родины. Давайте разберемся в данном вопросе. У многих жителей России, в том числе у некоторых госчиновников, о рыболовецком промысле осталось представление со времен СССР, когда рыбное хозяйство было государственным. Однако рыбная отрасль в СССР никогда не была самокупаемой с точки зрения рыночных отношений. На вырученные от продажи рыбы деньги советские предприятия рыбного хозяйства, в том числе и рыбокомбинаты,

обеспечивали только свою операционную хозяйственную деятельность. Валюта поступала в государственную казну. Строительство, капитальный ремонт основных производственных фондов – рыбопромыслового флота, гигантских рыбокомбинатов, рыбных портов, железнодорожных вагонов и многое другое – осуществлялось централизованно за государственные деньги. После сдачи в эксплуатацию объекты капитального строительства передавались на баланс хозяйствующего субъекта. Это прошлое нашей административно-командной экономики – экономики без частной собственности, свободы перемещения труда и капитала.

Россия уже 25 лет живет в другой системе – рыночной, где ведение хозяйственной деятельности основано на других принципах: сбыт, затраты, эффективность, рентабельность, прибыль и т. д. Никакого государственного судостроения или «фабрикостроения» сегодня нет, все зависит только от частного предпринимателя, от рынка, от фискальных условий и вообще от эко-

номического климата. Коммерческий расчет – это основа любого бизнеса.

На самом деле промысловое судно и есть основная фабрика по производству российской рыбной продукции, фабрика очень эффективная. В море тоже делают филе или просто морозят рыбу (90% общероссийского производства), работают на судне круглосуточно граждане Российской Федерации, на корме флаг России, а капитан – не только работник частной компании, но и представитель российского государства. Береговая переработка рыбы в районах, удаленных от мест добычи сырья или рынков сбыта, в условиях сверхвысоких затрат на производство на Севере и Дальнем Востоке – это утопия. Только сезонные работы под какую-нибудь путину, когда рыба сама плавает на фабрику, но это два-три месяца в году, позволяют существовать таким предприятиям, а потом они закрываются на девять месяцев. В современной России строить государственную политику «стимулирования» производства рыбной продукции на вне-



ц и т а т а :

Валентин Балашов, председатель правления Межрегиональной ассоциации прибрежных рыбопромышленников Северного бассейна (Карелия, Ненецкий АО, Архангельская и Мурманская области):

«Фундамент производственных фондов – это рыбопромысловый флот, являющийся цехом по изготовлению 90% отечественной рыбной продукции. Более 2300 рыбопромысловых судов работают во всех районах Мирового океана, добывая 4,4 млн тонн рыбы в год. Общий объем произведенной рыбной продукции за 2015 год составил 3 млн 819 тыс. тонн. Оборот организаций рыбопромышленной отрасли – 269,9 млрд руб. Объем валовой добавленной стоимости, составляющий основной вклад в ВВП, – 192,5 млрд руб.»

экономическом заблуждении вредно для внутреннего рынка и разрушительно для отрасли. В рыночных условиях выгоднее производить продукцию в море, она качественнее и дешевле. На экспорт идет дорогая рыба, там платят хорошие деньги. Массовую недорогую рыбу морозят на судне, в порту перегружают в железнодорожные контейнеры или в автомобильные рефрижераторы и везут на региональный рынок, сортируют и переупаковывают в цехах, расположенных в пригородах крупных городов – там, где основной сбыт.

На днях я посетил российский супермаркет, где филе судового производства мурманской рыболовецкой компании в вакуумной упаковке стоит 350 руб. за 1 кг, а известного в Мурманске берегового предприятия, выпускающего филе трески, на прилавках не оказалось. И это понятно, ведь цена на их продукцию составляла от 600 до 850 руб. за 1 кг.

Производственные затраты на берегу растут день за днем (электричество, ставки аренды на землю, транспортные расходы, ремонты и т. д. и т. п.), поэтому береговые бизнесмены свою продукцию стараются продать за границу. А для это-

го им нужно еще больше сырья, чтобы продолжать зарабатывать в условиях роста затрат на производство. Я считаю, что поправки в закон о рыболовстве были пролоббированы ими. По сути, сегодня идет война за сырье.

Эмбарго и импортозамещение

Не могу сказать, что запрет на ввоз в Россию импортной рыбной продукции принципиально изменил что-то на рыбодобывающих предприятиях. Норвежская сельдь ушла с российского рынка, но эту позицию быстро заполнили наши рыбопромышленники, в том числе и коллеги с Дальнего Востока. Импорт лососевых из Норвегии достигал до 2014 года 70% рынка (до 150 тыс. тонн в год). Теперь скандинавскую искусственно выращенную семгу и форель заменила рыба, на которой едят «из Чили» или «с Фарерских островов», но есть и наша из Мурманской области, Республики Карелия и Дальнего Востока.

Если говорить честно, то на рыбопромысловую деятельность в море, на структуру реализации рыбодобывающими предприятиями своей продукции, санкции и антисанкции какого-то существенного влияния не оказали. Это отразилось больше в сфере товарного оборота рыбы и на ценах в розничной торговле.

Почему растет цена на рыбу

Начнем с главного вопроса: много рыбы или мало? Общий объем добычи рыбы и морепродуктов в Российской Федерации в 2015 году составил 4,4 млн тонн. Экспорт – 1,9 млн тонн, импорт – 500 тыс. тонн. Итого баланс по рыбе и морепродуктам: 3,0 млн тонн поступает на рынок Таможенного союза стран ЕАЭС и 1,9 млн тонн идет на экспорт. Без учета Беларуси, Армении, Киргизии и Казахстана в сырье это как минимум 17–18 кг в год на каждого жителя России. Много это или мало? Строго говоря, рекомендации Института питания РАМН и ФАО устанавливают 18 кг рыбы на одного человека в год. Выходит, рыбы на внутреннем рынке достаточно.

А природа повышения цены на рыбную продукцию рыночная. В первую очередь, выросли затраты на производственную деятельность в море. Это цена топлива, орудий лова, судового снабжения, запчастей, текущих и обязательных регистрационных ремонтов судна, а следует помнить, что у нас большинство рыбопромысловых судов иностранного производства. Зарплата рыбаков в разы пре-



«Сельдь атлантическую рыбаки продают оптовым торговым организациям по 50–55 руб. за 1 кг, а в торговых сетях сельдь стоит 200–250 руб. Железная дорога или автоперевозчик из Мурманска до Москвы возьмет 5 руб., ну, быть может, с Дальнего Востока – 15 руб. за 1 кг. Хранение на складах больше 5 руб. не будет стоить. Как ни крути, 120–150 руб. оседает в сфере оборота, то есть в торговле»



«Мороженая треска. Отпускная цена рыбака примерно 170 руб. за 1 кг, максимум 180, если крупная. В магазине простая мороженая тушка без головы стоит 250–280 руб. Торговля забирает 100 руб. с 1 кг»

вышает стоимость рабочей силы на берегу. Следует признать, что эффект от девальвации рубля в 2014 году для производственного сектора уже прошел – рублевые затраты «подтянулись» под новый курс валют. Тем не менее отпускные цены рыбопромышленников не идут ни в какое сравнение с тем, что мы видим в торговле. Они в разы меньше. Например, сельдь атлантическую рыбаки продают оптовым торговым организациям по 50–55 руб. за 1 кг, а в торговых сетях сельдь стоит 200–250 руб. Железная дорога или автоперевозчик из Мурманска до Москвы возьмет 5 руб., ну, быть может, с Дальнего Востока – 15 руб. за 1 кг. Хранение на складах больше 5 руб. не будет стоить. Как ни крути, 120–150 руб. оседает в сфере оборота, то есть в торговле. Примерно такая же ситуация со скумбрией. Еще пример, мороженая треска. Отпускная цена рыбака примерно 170 руб. за 1 кг,

максимум 180, если крупная. В магазине простая мороженая тушка без головы стоит 250–280 руб. Торговля забирает 100 руб. с 1 кг. Про филе трески, или так называемые стейки, даже говорить не хочется.

Пару слов о «чемпионе». Цены на красную рыбу побили все мировые рекорды. Ни стоимость зарубежных кормов, ни замысловатая торговая логистика миграции этого «чилийско-норвежского» лосося не звучит убедительным аргументом. В самой Норвегии филе атлантического лосося стоит 150 крон за 1 кг, это 1400 руб., стоимость, как и у нас. Но за границей все стоит дороже, чем у нас, однако и зарплаты в рублевом эквиваленте составляют 250–300 тыс. в месяц.

В этом «торговом» вопросе нашему государству пора начинать разбираться и принимать меры экономического характера. Российская рыбная промышленность точно ничего не получает от такой торговли. **PC**

Автор:



Светлана Клепикова

Рыбной бирже в Санкт-Петербурге быть!

О создании в России рыбной биржи говорилось давно и на всех уровнях. Рыболовы и рыбопереработчики разделились на два лагеря: одни поддерживали создание такой структуры, другие выступали против.



Территория «Аэрополиса», где планируется разместить и рыбную биржу, расположена в активно формирующемся деловом кластере рядом с историческим зданием аэропорта Пулково-2. Срок реализации проекта – с 2016 по 2020 год

В ходе Петербургского международного экономического форума 17 июня было подписано Соглашение о намерениях создания рыбной биржи между Санкт-Петербургом, АО «Аэропорт Пулково-2» и правительством Архангельской области.

Подписанию соглашения предшествовала долгая кропотливая работа. В мае этого года в ходе заседания Морской

коллегии с участием замглавы Росрыболовства Петром Савчуком и губернатором Архангельской области Игорем Орловым поднимался вопрос перевалки больших объемов дальневосточной рыбы через порт Архангельск. Как рассказал нам **Алексей Коротенков, министр агропромышленного комплекса и торговли правительства Архангельской области**, доставка добытого

в водах Беренгова моря минтая в центральные регионы России составляет порядка 40 дней, в то время как в течение 10–12 дней рыбу можно доставить в Архангельск Северным морским путем.

Вопрос создания рыбной биржи в Санкт-Петербурге обсуждался и в начале июня этого года во время поездки в Архангельскую область делегации Санкт-Петербурга под руководством губернатора города Георгия Полтавченко. В ходе визита была достигнута договоренность о подписании в рамках Петербургского международного экономического форума Соглашения о создании в Санкт-Петербурге рыбной биржи.

На наш вопрос, почему рыбную биржу решено открыть в Санкт-Петербурге в пресс-службе Комитета по внешним связям города, сообщили, что Питер выбран не случайно. Город отличается выгодным географическим положением, хорошей транспортной доступностью и развитой инфраструктурой. Ожидается, что укреплению имиджа города как центра международного сотрудничества будет способствовать создание специальной экономической зоны «Аэрополис».

Концепция специальной зоны «Аэрополис» предполагает строительство более 100 тыс. кв. метров современной недвижимости, в том числе офисных площадей, фулфилмент-центра электронной торговой площадки, вспомогательной логистической инфраструктуры для дистрибьюторов, конгресс-центра, а также гостиницы на 50–100 номеров.

Основной целью создания зоны является организация международной

площадки для представления достижений субъектов Российской Федерации и продвижения товаров и производств, расположенных на территории нашей страны. На территории зоны будет соз-

рическим зданием аэропорта Пулково-2. Срок реализации проекта – с 2016 по 2020 год.

Инициатором рыбной биржи выступило правительство Архангельской об-

Удельный вес рыбной отрасли в пищевой промышленности региона свыше 40%. На область приходится более 20% общего объема уловов рыбы всего Северного бассейна и 3,5% к общероссийскому показателю. Основные объекты морского промысла: треска, пикша, сельдь беломорская, навага, путассу, мойва, скумбрия, палтус, камбала, окунь. Объем добычи (вылова) основных промысловых видов рыб в 2015 году составил 150 тыс. тонн, в том числе при осуществлении прибрежного рыболовства – 10,2 тыс. тонн. Выпущено товарной продукции более 100 тыс. тонн.

дан и комплекс услуг по поддержке и развитию международной и межрегиональной торговли под ключ.

Территория «Аэрополиса», где планируется разместить и рыбную биржу, расположена в активно формирующемся деловом кластере рядом с исто-

ластью, поскольку в экономике региона рыбная отрасль на сегодняшний день играет одну из ключевых ролей. Алексей Коротенков рассказал, что удельный вес рыбной отрасли в пищевой промышленности региона свыше 40%. На область приходится более 20% обще-

го объема уловов рыбы всего Северного бассейна и 3,5% к общероссийскому показателю. Основные объекты морского промысла: треска, пикша, сельдь беломорская, навага, путассу, мойва, скумбрия, палтус, камбала, окунь. Объем добычи (вылова) основных промысловых видов рыб в 2015 году составил 150 тыс. тонн, в том числе при осуществлении прибрежного рыболовства – 10,2 тыс. тонн. Выпущено товарной продукции более 100 тыс. тонн.

Правительству Архангельской области предстоит сформировать принципы работы биржи, пул участников, идеологию. Как сказал губернатор Архангельской области Игорь Орлов, создавая новый набор инструментов, таких как рыбная биржа, как рыбопромышленный кластер, мы предоставляем рыбакам целый комплекс новых возможностей. И не только тем, кто работает в Атлантике или у наших северных берегов, но и их коллегам с Дальнего Востока.

К тому же реализация соглашения позволит рыбохозяйственным организациям Поморья получить дополнительную площадку для реализации своей продукции, минуя многочисленных посредников. **ES**

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. Независимо, чем продиктована необходимость – наличием сырья, потребностями вида, периодами роста или особенностями кормления, – Wenger разработает систему, отвечающую конкретно вашим потребностям.

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

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

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

Превращая идеи в возможности.

Прогрессивная технология производства кормов для аквакультуры.



Безграничные возможности!

WENGER®

wenger.com

BELGIUM TAIWAN BRASIL CHINA INDIA



Гость:
Александр Фомин,
президент ВАРПЭ



Беседовала:
Светлана Клепикова

Александр Фомин: «Без господдержки у рыбной отрасли будущего нет»

Всероссийская ассоциация рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ) была создана в 1995 году. Этот шаг был продиктован разгосударствлением средств производства и их перевод в частную собственность. Вместо одного собственника – Минрыбхоза СССР – к началу 1990-х годов появилось более 2 тыс. частных предприятий. Это обстоятельство в конечном итоге повлекло необходимость координации деятельности собственников в отстаивании своих интересов. С 2013 года ВАРПЭ возглавляет Александр Владимирович Фомин, который и рассказал нам, какие вопросы сегодня решает организация и какая помощь оказывается рыбакам-рыбопереработчикам.

— **Александр Владимирович, кому принадлежит идея создания ВАРПЭ? Чьи интересы защищает организация?**

– Инициатором создания Всероссийской ассоциации рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров выступил министр рыбного хозяйства СССР Владимир Михайлович Каменцев, он же стал и первым президентом ассоциации, заложившим основу ее работы в будущем. Здесь необходимо

подчеркнуть, что должность президента ВАРПЭ является выборной, поэтому посторонние люди не руководили ею никогда. Это всегда были профессионалы, прошедшие путь от студенческой скамьи до руководящих постов Минрыбхоза, Госкомрыболовства, Росрыболовства – так на разных этапах назывался главный штаб отрасли.

Ассоциация объединила в основном крупные рыбодобывающие предприятия, осуществляющие более 75% оте-



Ц И Т А Т А :

**Александр Фомин,
президент ВАРПЭ:**

«По существу, мы уже перешли на общемировую практику добычи, переработки и реализации рыбы, максимально сохраняя для потребителей ее полезные свойства. Конечно, в идеале вообще нужно стремиться к увеличению поставок свежей и охлажденной рыбопродукции, но с учетом реалий нашей страны с огромными расстояниями транспортировки это пока недостижимо...»

чественного вылова водных биоресурсов в обширных морских акваториях исключительной экономической зоны и континентального шельфа Российской Федерации, территориальном море, районах действия международных договоров и открытых районах Мирового океана.

Я был избран на должность президента ВАРПЭ в марте 2013 года и в этом году переизбран на новый трехлетний срок. Спустя три года уже можно сказать, что общественная работа гораздо сложнее, но интереснее, чем предыдущая работа на посту замруководителя Федерального агентства по рыболовству. Это хороший стимул для постоянной работы над собой, в том числе и в профессиональном плане.

– Кто вы по профессии? Почему решили себя связать именно с этим видом деятельности?

– По профессии я ихтиолог-рыбовод. Начиналось все достаточно банально с увлечения аквариумистикой и рыбалкой с удочкой, а после поступления в институт детская мечта стать рыбоводом приобрела реальные очертания.

– Какие навыки привила вам профессия?

– Да, собственно, все имеющиеся навыки мне привила полученная профессия. За прошедшие 36 лет я сначала был студентом, потом работал рыбоводом, ихтиологом, инспектором рыбоохраны, ученым и уже затем на различных руководящих постах государственного управления в области рыбного хозяйства. Поэтому и определенные навыки, конечно, имеются – от рыбоводных по работе с производителями и мальками рыб до дипломатических, поскольку приходилось возглавлять российские делегации при подготовке и реализации многих международных соглашений в области рыболовства и рыбного хозяйства.

– Как вы оцените работу рыбной отрасли в 2016 году? И к чему стоит готовиться рыбводам, рыбакам в следующем?

– В последние годы отрасль стабильно работает, обеспечивая ежегодный вылов на уровне 4,2–4,4 млн тонн. Этот год не является исключением, и мы даже идем с небольшим опережением. Так что рыбы хватит и для российских прилавков, и для экспорта. У рыбоводов дела чуть хуже. В связи с недостаточными объемами господдержки предприятий

аквакультуры о существенном росте показателей производства товарной рыбы говорить не приходится, но надеемся, что достигнутые показатели будут сохранены.

– Государство оказывает помощь, поддержку рыбакам? Вы можете сказать, какие средства были выделены в этом году на поддержку отечественной рыбной отрасли и какая часть уже освоена?

– Если говорить о рыбодобывающих предприятиях, то здесь поддержки практически нет. Бюджетное финансирование выделяется только на исполнение государственных функций и содержание аппарата Росрыболовства, его территориальных органов и подведомственных учреждений. Есть статьи бюджета, предусматривающие субсидирование процентных ставок по инвестиционным кредитам на модернизацию и строительство рыбопромысловых судов и объектов рыбоперерабатывающей инфраструктуры, но объемы этих средств невелики – порядка 20 млн рублей на всю страну.

Для поддержки предприятий аквакультуры средств выделяется порядка 500 млн рублей, но их недостаточно, чтобы дать действенный импульс

развитию этого направления деятельности. По освоению средств лучше задать этот вопрос Всероссийской ассоциации «Росрыбхоз», объединяющей предприятия аквакультуры.

– Как вы считаете, добычу каких видов рыб сегодня нужно стимулировать и почему?

– Ликвидные ресурсы исключительной экономической зоны и континентального шельфа Российской Федерации сегодня осваиваются на 85% – это очень высокий показатель. Вместе с тем, по оценкам ученых, более 1 млн тонн водных биоресурсов сегодня не осваиваются. Как правило, это мало-рентабельные объекты промысла – сайка, сайра, отдельные виды кальмаров, кильки, сардина-иваси, морские водоросли, криль и пр. Для их вовлечения необходимы современные технологии добычи и переработки и высокопроизводительные суда, обеспечивающие их безубыточную работу. Создание этих проектов и должно стимулировать государство, поскольку частному бизнесу это не всегда под силу. Хотя ситуация постепенно меняется, и многие предприятия, не надеясь на господдержку, уже инвестируют свои средства. Но, безусловно, если бы государство простимулировало эти направления деятельности «длинными» кредитами по приемлемым процентным ставкам, процесс бы пошел быстрее.

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

– Этой проблеме действительно уделяется серьезное внимание в последнее время. И здесь прорабатывается много вопросов – от создания производств по приемке, хранению и переработке рыбопродукции до современных и экономических эффективных способов транспортировки рыбопродукции. Меняется законодательство, создаются режимы льготного налогообложения для территорий опережающего развития, отрабатываются модели создания и функционирования рыбохозяйственных кластеров. Но очевидно, что создание эффективной береговой инфраструктуры и выстраивание логистики невозможно в короткие сроки – необходимо время и большие инвестиции.



– Скажите, есть сегодня инвесторы, готовые вложиться в отрасль? Если да, они готовы инвестировать в отдельные проекты или в создание производств в рамках кластера?

– Если говорить о рыбодобывающих организациях, интересы которых мы представляем, то ежегодный объем инвестиций в последние годы составляет более 10 млрд рублей в год. Эти средства направляются на модернизацию и строительство флота, создание современных рыбоперерабатывающих комплексов на берегу, стро-

ительство холодильников для хранения рыбопродукции. За последние 10 лет достигнуты очень неплохие результаты. Десятки заводов построены в приморских субъектах. Почти вдвое увеличена производительность работы флота. Да и продукция уже стала совсем другой. Если раньше нам приходилось есть пересоленную сельдь и горбушу, то сегодня это в основном свежемороженая продукция с наименьшими потерями качества для потребителя, которая перерабатывается непосредственно в ре-



Досье

Александр Владимирович
Фомин

Место работы,

занимаемая должность:

президент некоммерческой
организации «Всероссийская
ассоциация рыбохозяйственных
предприятий, предпринимателей
и экспортеров».

Действительный государственный
советник Российской Федерации
2-го класса.

Ихтиолог, рыбовод.

Кандидат биологических наук.
Автор более 40 научных работ
по тематике искусственного
воспроизводства тихоокеанских
лососей и оценке запасов крабов.
Лауреат Премии Правительства
Российской Федерации в области
науки и техники (1998)

Место и год рождения:

г. Ровеньки, Украина, 1963 год

Образование:

Херсонский сельскохозяйственный
институт им. А.Д. Цурюпы,
специальность
«рыбоводство» (1985)

Семейное положение:

женат, воспитывает двоих детей

Хобби:

увлекается художественной
фотографией

гионах ее реализации с учетом вкусовых предпочтений населения. По существу, мы уже перешли на общепринятую практику добычи, переработки и реализации рыбы, максимально сохраняя для потребителей ее полезные свойства. Конечно, в идеале вообще нужно стремиться к увеличению поставок свежей и охлажденной рыбопродукции, но с учетом реалий нашей страны с огромными расстояниями транспортировки это пока недостижимо.

Что касается инвестпроектов, пока – это отдельные проекты. Но по мере выстраивания «правил игры» появится интерес и к кластерам.

– Как вы относитесь к программе популяризации продукции «Русская рыба»? Нужна ли России сегодня такая программа и насколько она успешна?

– Часто ли вам приходится решать деловые вопросы за завтраком? И что предпочитаете на завтрак?

– Приходится, но не часто. Завтракать я предпочитаю дома. На завтрак рыбу не ем. Все просто, яичница, творог или каша, стакан молока или кефира с булочкой.

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

– Морепродукты и рыбу с семьей едим часто, практически через день. Что касается предпочтений – вопрос сложный, плохой рыбы не бывает и для каждой рыбы свой сезон. В основном, конечно, дикая рыба. На каждый день – это жареные треска, пикша, минтай, камбала, навага, палтус, горбуша или кета, что соответствует сезону промысла. Для удовольствия – соленая селедка или скум-

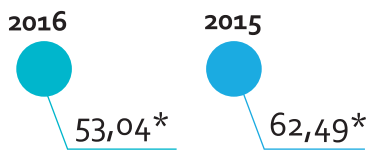
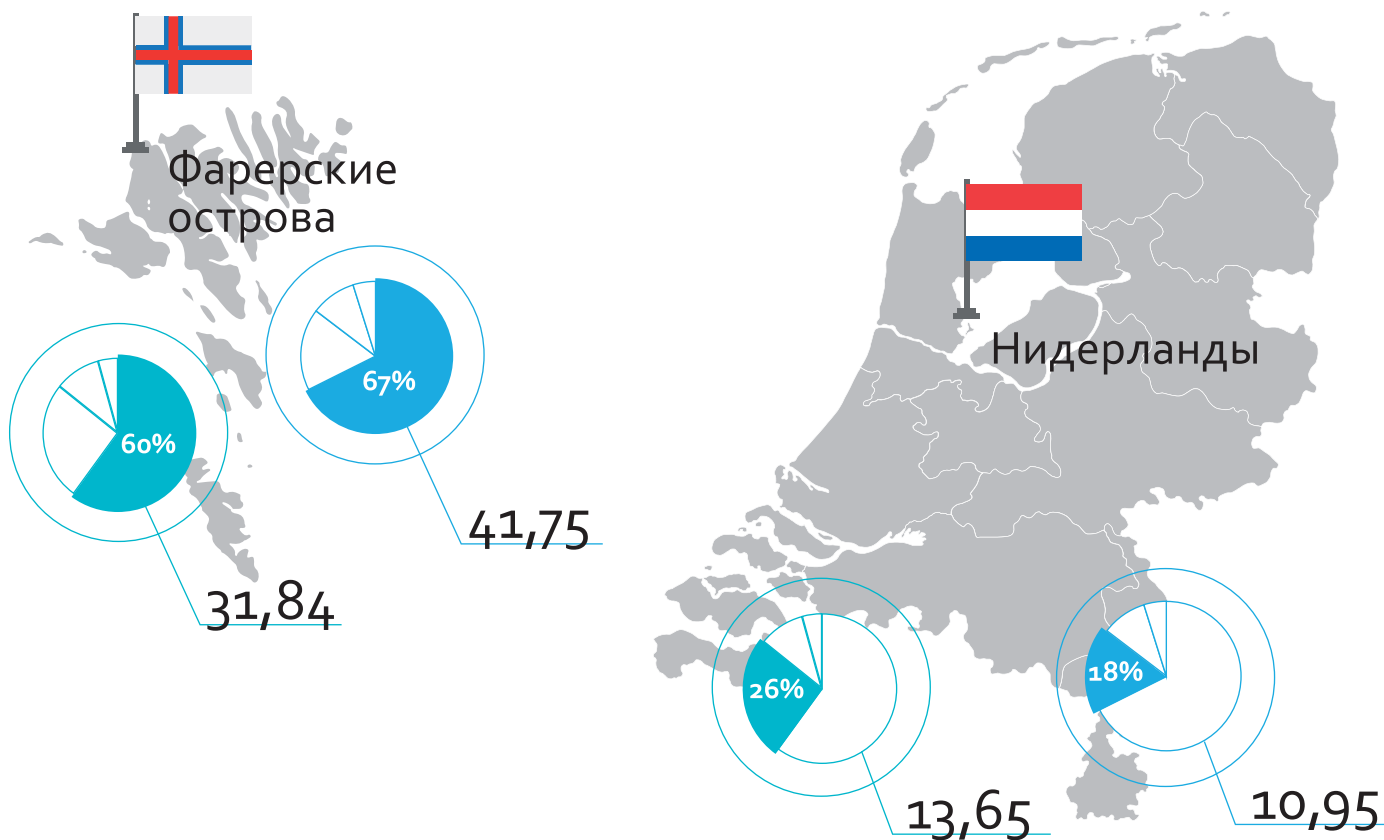
Ликвидные ресурсы исключительной экономической зоны и континентального шельфа Российской Федерации сегодня осваиваются на 85% – это очень высокий показатель. Вместе с тем, по оценкам ученых, более 1 млн тонн водных биоресурсов сегодня не осваиваются. Как правило, это малорентабельные объекты промысла – сайка, сайра, отдельные виды кальмаров, кильки, сардина-иваси, морские водоросли, криль и пр.

– К популяризации потребления отечественной рыбопродукции отнестись хорошо. Такие программы, безусловно, нужны. Что касается бренда «Русская рыба», на мой субъективный взгляд, – название не совсем удачное. Во-первых, рыба национальности не имеет, во-вторых это не очень корректно в нашей многонациональной стране, в-третьих, это название потенциально созвучно с названием одной крупной компании, что может создать ей некоторые преференции на рынке в случае раскрутки бренда.

брия с отварным картофелем примерно раз в неделю. Для особого удовольствия с октября по январь – сашими из замороженной нерки, кеты или чавычи. В качестве закуски к бокалу пива, примерно раз в неделю, вяленые корюшка, судак, лещ, вобла или тарань. Вся рыба отечественного производства. Семгу, форель, пангасиуса, тилапию, сига, дорадо не ем. Из объектов аквакультуры единственное исключение – жареный карп, который иногда присутствует в меню по выходным дням и обязательно в Новый год и День рыбака. **PS**

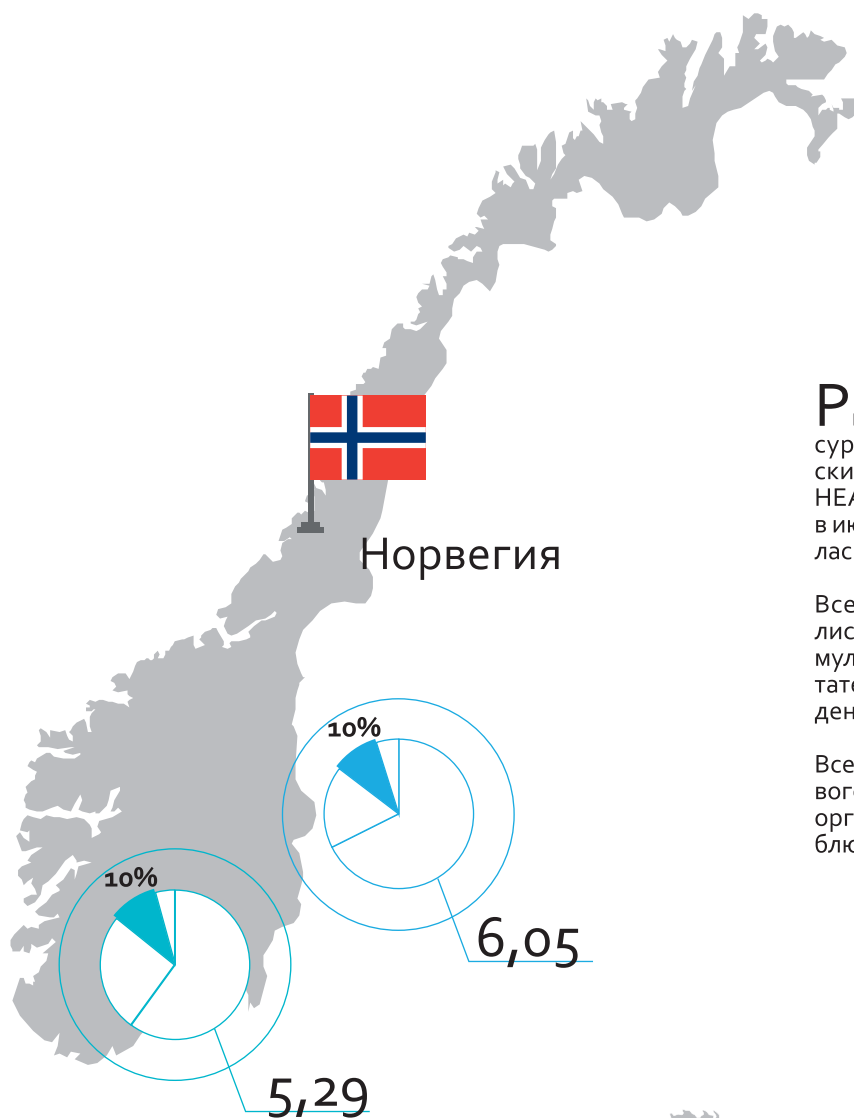
Источник: Баренцево-Беломорское территориальное управление

О результатах государственного портового контроля в конвенционных районах Северной Атлантики в июле 2016 года



Количество выгружаемой и перегружаемой рыбопродукции, тыс. тонн

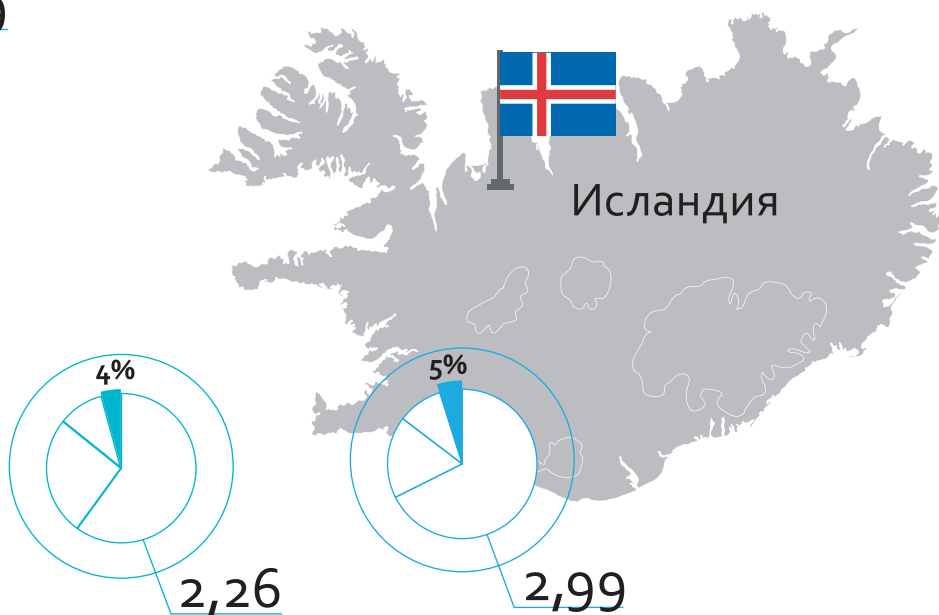
* Общий объем подконтрольной ГПК рыбопродукции.



Рыбопродукция, изготовленная из ресурсов рыболовства, добытых российскими судами в конвенционном районе НЕАФК и районе регулирования НАФО, в июле 2016 года выгружалась (перегружалась) в назначенных портах четырех стран.

Всего за июль текущего года специалистами управления проверено 115 формуляров ГПК (в 2015 году – 96). В результате проверок 114 формуляров подтверждено, не подтвержден 1.

Все формуляры Государственного портового контроля направлены компетентным органам договаривающихся сторон с соблюдением установленного срока.







Приморский край

Население	1 929 008 чел.
Городское население	1 485 802 чел.
Сельское население	443 206 чел.
Оборот организаций рыболовства и рыбоводства в январе – июле 2016 года	27 621,3 млн руб.
Стоимость минимального набора продуктов питания в июле 2016 года	5140,28 руб.

Гость:



Сергей Сидоренко,

вице-губернатор Приморского края по вопросам сельского и рыбного хозяйства, ветеринарии, использования объектов животного мира, лицензирования и торговли

Беседовала:



Светлана Клепикова

Рыбные закрома России

Приморье по праву считают одним из главных рыбодобывающих регионов РФ. На территории региона сегодня работает 25 крупных и средних рыбоперерабатывающих предприятий и 45 малых организаций, зарегистрированных в Роспотребнадзоре по Приморскому краю. За первое полугодие 2016 года в крае произведено рыбопродукции, в том числе рыбной муки и рыбного жира, 30,6 тыс. тонн. За этот же период объемы производства береговых рыбоперерабатывающих предприятий Приморья составили: консервы – 61,7 МУБ; мороженая рыбопродукция – 3,7 тыс. тонн; живая и охлажденная рыба – 1,7 тыс. тонн; пресервы – 0,5 тыс. тонн; соленая – 0,4 тыс. тонн; копченая и сушено-вяленая продукция – 0,3 тыс. тонн; филе, фарш рыбный – 0,3 тыс. тонн; кулинария – 0,8 тыс. тонн; непищевая продукция – 1,3 тыс. тонн.

Куда поставляется данная продукция, приведет ли увеличение объемов производства к снижению цены на рыбную продукцию и с какими проблемами столкнулись рыбаки и рыбопереработчики Приморского края? На эти вопросы журналу «Рыбная сфера» ответил **вице-губернатор Приморского края по вопросам сельского и рыбного хозяйства, ветеринарии, использования объектов животного мира, лицензирования и торговли Сергей Сидоренко.**

– Сергей Петрович, Приморский край – один из важнейших регионов России в поставках рыбы. Скажите,

какой объем рыбы и морепродуктов добыто в этом году? По сравнению с предыдущими годами объемы увеличились или сократились?

– По состоянию на 1 августа 2016 года предприятиями Приморского края добыто 518 757 тонн водных биологических ресурсов, что на 16 393 тонны больше (103,2%), чем за аналогичный период 2015 года (502 364 тонны).

Общий объем освоения приморскими рыбаками мог быть больше, но тяжелая ледовая обстановка в Охотском море, закрытие промысла минтая 31 марта 2016 года в трех подзонах не позволили это сделать (для справки: вылов минтая

в трех подзонах Охотского моря в апреле 2015 года составил 24 678 тонн).

– Какие основные сорта рыбы добываются? Куда они поставляются: на внутренний рынок или идут на экспорт?

– В таблице представлены основные объекты промысла и их освоение приморскими рыбаками на 01.08.2016 по сравнению с аналогичным периодом 2015 года.

Через порты Приморья идет основной поток рыбы и рыбной продукции со всего Дальневосточного рыбохозяйственного бассейна. На 1 августа оформлено 527 958 тонн для дальней-



ц и т а т а :

**Сергей Сидоренко,
вице-губернатор Приморского края по
вопросам сельского и рыбного хозяйства,
ветеринарии, использования объектов животного
мира, лицензирования и торговли:**

«Основная причина роста цен на продукцию большинства предприятий берегового рыбоперерабатывающего комплекса края связана с тем, что данные предприятия не имеют собственной сырьевой базы и осуществляют закупки сырья у оптовых компаний Дальневосточного региона».

ших перевозок по Российской Федерации и 773 591 тонна – на экспорт.

Следует отметить тенденцию изменения распределения потоков рыбной продукции Дальневосточного рыбохозяйственного бассейна по сравнению с 2015 годом. Доля рыбной продукции, поставляемой на внутренний рынок через приморские порты, увеличилась на 32,41% при незначительном снижении экспорта (на 0,16%).

По данным Дальневосточного таможенного управления, экспорт рыбы и морепродуктов, добытых рыбопромысловыми судами края и экспортированных в зарубежные государства, за первое полугодие 2016 года составил 286,2 тыс. тонн и вырос к уровню первого полугодия 2015-го на 8,9%, в стоимостном выражении – 434,5 млн долл. США

(рост на 0,5%) в основном за счет увеличения поставок на экспорт мороженой рыбы (на 31,1 тыс. тонн, или на 14,2%).

По оперативным данным, полученным от предприятий рыбохозяйственного комплекса Приморья, в этом году на внутренний рынок направлено порядка 200 тыс. тонн продукции.

– Как сказалась непростая экономическая ситуация на работе рыбоперерабатывающих предприятий края?

– Экономическая ситуация повлияла на рост цен на рыбопродукцию, реализуемую потребителям Приморского края. Данная проблема является комплексной.

Рыбодобывающие предприятия Приморского края не имеют собственных сбытовых сетей по поставкам рыбопродукции напрямую в торговые сети, так

как данное направление деятельности связано с необходимостью иметь специализированный транспорт, дополнительный штат сотрудников, не связанных с основным видом деятельности предприятий (добыча водных биоресурсов). Кроме того, доставка в магазины мелкими партиями может потребовать промежуточное хранение в специализированных холодильниках вне портов края.

Рыбодобывающие компании, в основном, реализуют свою продукцию в свежем или мороженом виде еще в море, доставка в порты осуществляется на транспортных судах, как правило, не принадлежащих рыбодобывающим компаниям, при этом рыбопродукция, находящаяся на борту транспортного судна, может быть неоднократно продана по пути следования в порт для оформления.

Кроме того, основной объем добычи рыбы лососевых пород, пользующихся спросом у потребителей края, осуществляют рыбохозяйственные предприятия Сахалинской области и Камчатского края. Компаниями данных регионов производится самостоятельная или через торговых посредников отправка рыбы в порты Приморского края для дальнейшей транспортировки в другие регионы страны или хранения на холодильных мощностях порта и края с последующей продажей.

В результате основной объем мороженой рыбопродукции, поступающей в розничные торговые сети края, проходит через посредников, что в свою очередь сказывается на конечной стоимости продукции, реализуемой потребителю.

Основная причина роста цен на продукцию большинства предприятий берегового рыбоперерабатывающего комплекса края связана с тем, что данные предприятия не имеют собственной сырьевой базы и осуществляют закупки сырья у оптовых компаний Дальневосточного региона.

Кроме того, на рост цен на готовую продукцию береговых рыбоперерабатывающих предприятий Приморского края в 2015 году повлияло падение курса национальной валюты к основным валютам (прежде всего к доллару США и евро); повышение стоимости приобретения вспомогательных материалов (банка, этикетка, соль, специи, растительное масло); рост цен на топливо и электроэнергию.



Таблица. Вылов ВБР приморскими рыбаками на 01.08.2016, тонн

Основные объекты промысла	ВСЕГО на 01.08.2016	ВСЕГО на 01.08.2015	2016 год к 2015-му
Минтай	378 352	400 123	-21 771
Сельдь	74 118	488 98	25 220
Треска	6793	6167	626
Палтус	4245	3628	617
Камбала	4219	3884	335
Терпуг	1334	1709	-375
Сайра за пределами ИЭЗ	319	0	319
Макрурус	8625	10 053	-1428
Крабы всех видов	12 078	12 061	17
Креветка северная	1868	1500	368
Креветка гребенчатая	447	383	64
Кальмар	12 606	1850	10 756
Трубач	965	1233	-268
Горбуша	3051	0	3051
Прочие	9926	10 505	-579

Этот год для нас лососевый. Хорошие подходы горбуши на севере края позволили предприятиям добыть уже 3800 тонн. В результате цена на мороженую горбушу снизилась до 100–120 руб/кг. В прошлом году была в районе 150 руб/кг.

– С какими проблемами пришлось столкнуться рыболовам и рыбоводам Приморья сегодня? Как они решаются?

– Недостаточное правовое регулирование и научное обеспечение в области аквакультуры являются основными причинами того, что из 18,5 тыс. гектаров, предоставленных 52 предприятиям Приморского края под товарное рыбоводство, фактически используется только 3 тыс., что позволяет выращивать около 6 тыс. тонн водных биоресурсов.

Также в Приморском крае в заливе Петра Великого, акватория которого наиболее подходит для развития марикультуры, действует 16 особо охраняемых природных территорий, в результате на значительной части акватории нельзя заниматься пастбищным выращиванием гидробионтов.

Администрацией Приморского края в адрес руководителя Федерального агентства по рыболовству И.В. Шестакова направлены предложения по внесению изменений в действующие правовые акты с целью решения вышеуказанных вопросов.

– Понятно, что жители Приморского края отдадут предпочтение рыбе и морепродуктам океанского происхождения. Насколько востребова-

на продукция аквакультуры в вашем регионе?

– Объектами выращивания в Приморском крае являются приморский гребешок, дальневосточный трепанг, японская ламинария, гигантская устрица, тихоокеанская мидия, морские ежи.

В первом полугодии 2016 года предприятиями аквакультуры Приморского края выращено 5142 тонны продукции аквакультуры.

Продукция, выращиваемая предприятиями аквакультуры Приморского края, имеет стабильный спрос у населения и поставляется на экспорт.

– Какую помощь оказывают органы власти рыбоводам?

– В рамках государственной программы «Развитие рыбохозяйственного



ц и т а т а :

Сергей Сидоренко,
вице-губернатор Приморского края по
вопросам сельского и рыбного хозяйства,
ветеринарии, использования объектов животного
мира, лицензирования и торговли:

«Объектами выращивания в Приморском крае являются приморский гребешок, дальневосточный трепанг, японская ламинария, гигантская устрица, тихоокеанская мидия, морские ежи. В первом полугодии 2016 года предприятиями аквакультуры Приморского края выращено 5142 тонны продукции аквакультуры».

комплекса в Приморском крае на 2013–2020 годы», утвержденной постановлением администрации Приморского края от 7 декабря 2012 года № 389-па, предусмотрена государственная поддержка развития аквакультуры (рыбоводства) и воспроизводства водных биологических ресурсов.

Программа предусматривает предоставление субсидий на возмещение части затрат предприятий, таких как:

- на уплату процентов по кредитным договорам на срок от 1 года до 2 лет;
- на приобретение ГСМ, запчастей и материалов для ремонта рыболовной техники, других материальных ресурсов для проведения сезонных работ, на приобретение и расселение жизнестойкой молоди гидробионтов, полученной в заводских условиях;

- на приобретение и расселение или выращивание и расселение жизнестойкой молоди гидробионтов, полученной в заводских условиях;
- на разработку биотехнологий перспективных объектов аквакультуры (рыбоводства);
- на уплату процентов по кредитным договорам, заключенным с 1 января 2014 года для реализации:

- а) инвестиционных проектов, направленных на развитие товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), за исключением осетровых видов рыб, на срок от 1 года до 3 лет – на приобретение кормов и рыбопосадочного материала, на срок до 10 лет – на строительство, реконструкцию и/или модернизацию объектов рыболовной инфраструктуры, объектов по про-

изводству кормов и рыбопосадочного материала для товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), объектов переработки и хранения продукции аквакультуры, а также на приобретение техники, специализированных судов, транспортных средств и оборудования для разведения, содержания и выращивания объектов товарной аквакультуры (товарного рыбоводства);

- б) инвестиционных проектов, направленных на развитие товарной аквакультуры осетровых видов рыб, на срок до 10 лет – на приобретение оборудования для разведения, содержания и выращивания осетровых видов рыб, а также на строительство, реконструкцию и/или модернизацию объектов товарной аквакультуры осетровых видов рыб;
- на уплату лизинговых платежей, предусмотренных договором финансовой аренды (лизинга), заключенным с российскими лизинговыми компаниями для реализации лизинговых проектов, направленных на приобретение новой техники и оборудования;
 - на приобретение новой техники и оборудования для целей аквакультуры (рыбоводства).

В 2015 году на поддержку предприятий аквакультуры было направлено 21,4 млн руб.

В 2016-м в бюджете Приморского края на данные цели запланировано 19,8 млн руб.

С начала 2016 года Департаментом рыбного хозяйства и водных биологических ресурсов Приморского края от организаций, осуществляющих аквакультуру (рыбоводство) и воспроизводство водных биологических ресурсов в Приморском крае, приняты документы на субсидирование на общую сумму 19,2 млн руб.

В целях софинансирования расходных обязательств Приморского края, связанных с возмещением части затрат сельскохозяйственных товаропроизводителей на уплату процентов по кредитам, полученным в российских кредитных организациях, на развитие товарной аквакультуры (товарного рыбоводства), за счет средств федерального бюджета администрация Приморского края заключила соответствующее соглашение с Федеральным агентством по рыболовству. Для предоставления субсидий в рам-



как финансирования за счет средств федерального и краевого бюджетов отобран инвестиционный проект ООО НПК «НЕРЕИДА» по строительству цехов по выращиванию и переработке трепанга и гребешка.

– Насколько край самодостаточен в рыбной продукции? Обеспечено ли население рыбой в полном объеме?

– Приморье производит рыбной продукции больше, чем может потребить. Рыбная продукция поставляется в Сибирь, в Центральный регион России, на экспорт.

Для обеспечения населения продукцией из российских водных биологических ресурсов в Приморском крае организовано проведение продовольственных и сельскохозяйственных ярмарок, на которых реализуется рыбная продукция рыбохозяйственных предприятий края во многих городах региона.

Кроме того, Департамент рыбного хозяйства и водных биоресурсов Приморского края проводит работу по организации оптовых поставок свежемороженой рыбопродукции непосредственно от рыбоводящих компаний в КГУП «Государственное агентство по продовольствию Приморского края» (КГУП «Госпродагентство») в торговые сети края, минуя посредническое звено, и для прямой реализации потребителю с минимальной торговой надбавкой.

ПАО «Находкинская база активного морского рыболовства», ЗАО «Рыболовецкий колхоз «Восток-1», ООО «Зарубинская база флота» осуществляют поставки свежемороженой рыбопродукции на склад КГУП «Госпродагентство». А КГУП «Госпродагентство» заключило договоры с торговыми сетями по реализации этой продукции с минимальной торговой надбавкой.

Помимо этого, рыбу и морепродукты приморских рыбаков и рыбодоводов жители региона могут купить на еженедельных ярмарках, проводимых на центральной площади Владивостока.

– Существует у вас проблема с профессиональными кадрами? Недостаток каких профессий наиболее ощущаете? Как вы решаете данную проблему?

– На базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз») создан и успешно работает профессионально-образовательный кластер, позволяющий получить профильное образование по всем уровням. Одним из ведущих отраслевых высших учебных заведений Дальнего Востока является Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный универси-

тет. Обучение в университете ведется, начиная с начального общего образования и заканчивая подготовкой кадров высшей квалификации.

В состав университета входят лицей, осуществляющий подготовку учащихся по трем ступеням общего образования: общего начального образования (1–4 класс), основного и общего среднего образования с 1-го по 11-й класс, и филиалы университета в различных населенных пунктах Приморского края, которые выполняют программы среднего профессионального образования.

В университете реализуются три программы общего образования, 26 программ среднего профессионального образования, 139 программ высшего образования, из них: 74 – бакалавриат, 33 – магистратура, 4 – специалитет, подготовка кадров высшей квалификации – 28 образовательных программ. Контингент формируется из лиц, обучающихся на бюджетной основе, и лиц, обучающихся по договорам с физическими и юридическими лицами, с оплатой ими стоимости обучения.

Всего на сегодняшний день в университете обучается 9983 человека.

Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет обеспечивает специалистами для рыбной отрасли не только Приморский край, но и все регионы Дальнего Востока. **РР**



Автор:

Светлана Клепикова

Россия – Латинская Америка: будущее в сотрудничестве

С 16 по 18 июня 2016 года в Санкт-Петербурге прошел XX ПМЭФ. В его рамках состоялся деловой круглый стол «Россия – Латинская Америка: внешняя торговля и инвестиционное сотрудничество как реальные источники экономического роста». Представители деловых кругов, бизнеса, госорганов и общественности России, Венесуэлы, Гайаны, Кубы, Никарагуа, Уругвая, Чили, Эквадора обсуждали вопросы сотрудничества, увеличения товарооборота между странами, и в частности в аграрном секторе.



По мнению участников форума, сегодня нужно предпринять следующие шаги: отменить ограничительные барьеры в торговле, упростить налогообложение и таможенные процедуры и усилить господдержку аграрного сектора

К 2050 году население планеты достигнет 9,5 млрд человек. Поэтому обеспечение продовольственной безопасности государства – это главная задача, стоящая перед правительствами стран мира.

Для эффективного сотрудничества, по мнению участников форума, сегодня нужно предпринять следующие шаги: отменить ограничительные барьеры в торговле, упростить налогообложение и таможенные процедуры и усилить господдержку аграрного сектора. Уже сейчас перспективы российско-го бизнеса в Латинской Америке хорошие, уверен **Андрей Гурьев, генеральный директор ОАО «ФосАгро»**. «У нас общие интересы, наши экономики и экспортный потенциал взаимно дополняют друг друга, мы видим поддержку со стороны государственных

структур наших стран. Все это, я уверен, приведет к стремительному росту экономического сотрудничества России и стран Латинской Америки в интересах наших народов», – отметил Андрей Гурьев.

Карл Гринидж, второй вице-президент, министр иностранных дел Кооперативной Республики Гайана, уверен, что будущее маленьких стран латиноамериканского региона зависит от углубления экономической интеграции, в том числе в России.

О сотрудничестве в сфере рыболовства и аквакультуры между Чили и ЕАЭС говорил **директор Национальной службы по рыболовству и аквакультуре Республики Чили Хосе Мигель Бургос**. Ему мы и задали несколько вопросов о сотрудничестве между нашими странами.

– Господин Бургос, вы экспортируете рыбу или морепродукты в другие страны? Какую и в каком объеме?

– С момента своего зарождения чилийская лососевая отрасль старалась экспортировать продукцию отличного качества, соответствующую высочайшим мировым стандартам. Мы поставляем три вида рыб в более чем 70 стран, включая ведущие рынки, такие как Япония, Соединенные Штаты и Бразилия.

Ежегодный экспорт лосося достигает примерно четырех млн долларов США, что делает его второй важнейшей экспортной продукцией после меди. Японский рынок составляет 24% общего объема экспорта и является главным направлением поставок тихоокеанского лосося, или

кижуча, который направляется преимущественно в виде замороженных безголовых тушек (БТ). Поставки в Соединенные Штаты составляют 32% общего объема экспорта и являются главным направлением для атлантического лосося, или салара, который перевозится самолетами в виде свежего филе. Наконец, Бразилия является третьим главным рынком, получающим 13% общего объема экспорта. В эту страну доставляется по суше преимущественно свежий лосось.

– Кто у вас занимается выращиванием рыбы: частные хозяйства или государственные предприятия?

– В основном это частные предприниматели.

– Государство поддерживает как-то рыбоводов? Существуют программы по развитию аквакультуры?

– Мы поддерживаем мелких производителей, малый бизнес. Крупные хозяйства в поддержке не нуждаются.

– А как обстоят дела с экспортом в Россию? Важен ли для Чили российский рынок?

– Российский рынок важен и перспективен. Мы стараемся увеличить экспорт нашей рыбы и морепродуктов из года в год. Как я уже говорил, мы экспортируем лососевые виды рыб и мидии. В этом году экспорт мидий в Россию увеличился, лососевые остались на прошлогоднем уровне.

– Чего вы ждете от участия в форуме? Удалось ли уже с кем-то из представителей российских компаний заключить соглашение?

– Во-первых, мы рассчитываем на дальнейший рост сотрудничества между нашими странами, на увеличение экспорта.

Во-вторых, в качестве нового направления мы готовы поставлять российским рыбоводам генетический посадочный материал лососевых видов рыб. Сегодня такой посадочный материал нами поставляется во многие страны мира самолетами с соблюдением всех специальных условий. Нареканий ни с чьей стороны не было.

Сейчас мы изучаем российские требования к посадочному материалу и надеемся в скором времени на успешное сотрудничество и в этом направлении. **РФ**



Андрей Гурьев:

«У нас общие интересы, наши экономики и экспортный потенциал взаимно дополняют друг друга, мы видим поддержку со стороны государственных структур наших стран. Все это, я уверен, приведет к стремительному росту экономического сотрудничества России и стран Латинской Америки в интересах наших народов».



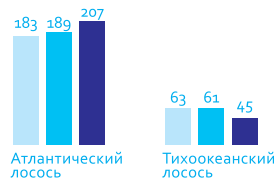
Хосе Мигель Бургос:

«С момента своего зарождения чилийская лососевая отрасль старалась экспортировать продукцию отличного качества, соответствующую высочайшим мировым стандартам. Мы поставляем три вида рыб в более чем 70 стран, включая ведущие рынки, такие как Япония, Соединенные Штаты и Бразилия».

Сводные данные по экспорту ■ 2014 ■ 2015 ■ 2016

Чилийский экспорт лосося и форели

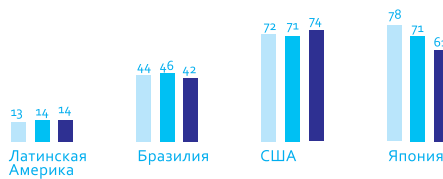
Всего с января по июнь, в тысячах тонн нетто



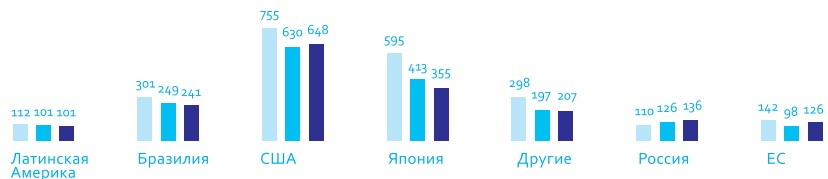
Всего с января по июнь, в миллионах долларов США, FOB



Всего с января по июнь, в тысячах тонн нетто



Всего с января по июнь, в миллионах долларов США, FOB





Событие:

25-я Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow

За четверть века выставка продуктов питания WorldFood Moscow зарекомендовала себя как важное профессиональное событие пищевой отрасли, ориентированное на поиск производителями продуктов питания партнеров среди оптовых компаний, розничных сетей и предприятий общественного питания.

Выставка WorldFood Moscow традиционно вносит весомый вклад в развитие продовольственного рынка, являясь стартовой площадкой для презентации новых продуктов и технологий отечественных и зарубежных производителей, а также иностранных компаний, только выходящих на российский рынок.

Участники WorldFood Moscow всегда отмечают, что через выставку удобно выводить продукты на рынок. Российские компании представляют новые виды продукции. Иностранные производители используют площадку выставки, чтобы продвигать на российский рынок свою продукцию.

На выставке продуктов питания WorldFood Moscow представлен широкий ассортимент овощей и фруктов, бакалеи, кондитерских и хлебобулочных изделий, мяса и рыбы, чая и кофе, консервов, молочных продуктов, масложировой продукции и соу-

Весь мир рыбной продукции на WorldFood Moscow 2016

С 12 по 15 сентября 2016 года в Москве, в ЦВК «Экспоцентр», пройдет юбилейная 25-я Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow.

сов, а также замороженных продуктов и полуфабрикатов, продуктов для здорового питания и напитков отечественного и зарубежного производства.

Одним из ключевых разделов на выставке WorldFood Moscow является раздел «Рыба и морепродукты»: растет количество участников и площадь экспозиции, а также число заинтересованных в закупках посетителей.

Закупками рыбной продукции для своих предприятий заинтересовались 30% всех посетителей.

В разделе представлен весь ассортимент рыбной продукции: от живой рыбы до рыбных полуфабрикатов и икры. Среди участников этого года: «Дары Артемиды», Royal Fish, Golden Fish, «Камелия Сифуд», «Карат-Трейдинг», «Магурос», «Морской меридиан», «Русская рыбопромышленная компания», «Русский берег», «Северная рыба», «Сигма Марин Технолоджи», «Ультра фиш» и многие другие.


С точки зрения осуществления закупок, выставка WorldFood Moscow представляет безусловный интерес для посетителей. Посещение выставки позволяет выбрать необходимые для бизнеса продукты питания и их поставщиков, а также расширить ассортимент реализуемой продукции благодаря большому количеству новинок, которые традиционно представлены на выставке.

На WorldFood Moscow поставщики и покупатели рыбной продукции обсуждают современные тренды и ближайшие перспективы, чтобы соответствовать потребностям завтрашних потребителей. Это гарантирует не только идеи для развития бизнеса, но и прибыльное будущее заинтересованным сторонам.

Также в рамках 10-го Российского продовольственного форума (одновременно с WorldFood Moscow) 12 сентября пройдет конференция «Российский рынок рыбы и морепродуктов», организованная совместно с Рыбным союзом. В ходе конференции участники обсудят привлекательный и открытый имидж рыбного рынка как необходимое условие для привлечения инвестиций; ценообразование на рыбном рынке и справедливую цену для потребителя; логистику перевозок рыбы и поиск кратчайшего пути от места вылова до магазинной полки; результаты исследования качества рыбной продукции, системные проблемы и пути их решения. В честь 25-летнего юбилея выставки участие в конференции бесплатное по предварительной регистрации. Зарегистрироваться можно на сайте выставки в разделе «Деловая программа» на странице соответствующей конференции.

Также в рамках WorldFood Moscow во второй раз будет представлена экспозиция оборудования и технологий для выращивания, добычи и переработки рыбы и морепродуктов Fishtech. На выставке будет демонстрироваться оборудование и технологии для аквакультуры, рыболовства и переработки рыбы и морепродуктов.

В рамках экспозиции Fishtech также пройдет насыщенная деловая программа. Круглый стол по логистическому обслуживанию рыбной отрасли в условиях государственной политики по импортозамещению и стимулированию производства готовой отечественной рыбной продукции состоится 13 сентября, а конференция по аквакультуре – 14 сентября. В течение всех дней выставки также будут проходить презентации компаний-участников.

С 2016 года посещение выставки платное. Для читателей журнала «Рыбная сфера» действует промокод wfm16pANAA для получения бесплатного электронного билета на сайте www.world-food.ru. 



WorldFood Moscow

25-я Международная выставка
продуктов питания

12-15 сентября 2016

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.world-food.ru



Получите бесплатный
электронный билет,
указав промо-код

wfm16pANAA

Организатор
выставки





Фото: www.agroprod mash.unipack.ru



Событие:

21-я Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016»

Представители рыбохозяйственного комплекса встретятся на выставке «Агропродмаш-2016»


В рамках 21-й Международной выставки оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016» (10–14 октября 2016 года, Москва, ЦВК «Экспоцентр») организован новый салон – «Рыбпромресурс».

Целью салона «Рыбпромресурс» является содействие развитию отрасли за счет модернизации предприятий аквакультуры, рыбодобывающей и рыбоперерабатывающей промышленности России. Поддержку мероприятию оказывает Федеральное агентство по рыболовству (Росрыболовство).

«Рыбпромресурс» – платформа для решения актуальных проблем отрасли, обмена опытом между игроками рыбной отрасли, сферы торговли, логистики. Решения для рыбной промышленности представят такие компании, как Marel, «Технологическое оборудование», КБАЛ им. Л.Н. Кошкина, «Рыбтех-

центр», «ИКС-Сити», «Жаско», Optimar Kapp, Naarslev Industries, «Таюр», «Агрос», «Альвис», «Атлантис Пак», «Зигфрид Кнобе», «Орелхолдмаш», «Русская Трапеза», «Таурас Феникс», ГК «Омега», ГК «Элит Комплект», «Лима-Сервис», «Блюхер Метал», Saturn Invest Constructions, «Несце Петербург», «Мил-Ко Санкт-Петербург» и др.

Посетители смогут не только ознакомиться с экспозицией салона, провести переговоры с поставщиками оборудования на стендах, но и принять участие в деловой программе, посетив практические семинары «Технологии автоматизированной переработки рыбной икры» и «Технологии переработки отходов жирных видов рыб».

Для бесплатного посещения салона «Рыбпромресурс» на выставке «Агропродмаш» необходимо получить электронный билет на сайте www.agroprod mash-expo.ru/. 

Мнения участников:

Виктор Николаевич Доровских, директор по маркетингу и развитию ОАО «НПО «Рыбтехцентр»:

«Рыбоперерабатывающие предприятия России, несмотря на спад в мировой экономике, в последние годы значительно улучшают свой технологический парк оборудования как импортного, так и российского производства».

Артем Олегович Комаров, руководитель отдела рекламы и маркетинга, ООО «Технологическое оборудование»:

«Новое оборудование сейчас приобретает в основном крупным бизнесом, большинство спроса приходится на оснащение вновь строящихся береговых заводов по первичной переработке лососевых рыб, а также белорыбцы. Будем представлять оборудование для переработки рыбы и икры, интересное в том числе предприятиям, занимающимся глубокой переработкой».

Руслан Айдинян, коммерческий директор компании «ИКС-Сити»:

«Планируем представить весь спектр оборудования для первичной переработки рыб лососевых пород: автоматизированную линию переработки рыб лососевых пород, автоматизированный весовой сортировщик, икорный сепаратор, все виды конвейеров для обвязки и автоматизации рыбоперерабатывающих цехов».

Росрыболовство: Московский фестиваль «Рыбная неделя» помогает торговым сетям избавиться от посредников

Фестиваль «Рыбная неделя», который уже второй раз прошел в столице, позволяет торговым сетям заключать прямые контракты с рыбопромышленными и рыбоперерабатывающими компаниями, избавляясь от посредников. Об этом Агентству городских новостей «Москва» сообщил заместитель министра сельского хозяйства – **руководитель Федерального агентства по рыболовству (Росрыболовство) Илья Шестаков.**



«Важно, что в рамках деловой программы столичного фестиваля «Рыбная неделя» рыбодобывающие и рыбоперерабатывающие предприятия напрямую взаимодействуют с сетями. Происходит расширение рыбного ассортимента, и все больше торговых сетей работают напрямую с предприятиями, расположенными в прибрежной зоне. То есть без большого количества посредников», – сказал И. Шестаков.

Замминистра также отметил, что фестиваль «Рыбная неделя» в целом способствует развитию рыбной отрасли. «Происходит популяризация рыбы среди населения. Мы видим, что растут объемы потребления населением отечественной рыбы, причем не только на время проведения фестиваля», – подчеркнул он.

АГН «Москва»

Правительство утвердило механизм изъятия иностранных квот

Утвержден порядок лишения квот компаний, находящихся под незаконным контролем зарубежных инвесторов. Выявлять такие нарушения будет Федеральная антимонопольная служба, аннулировать право на добычу – Росрыболовство.



Правила принудительного прекращения права на вылов закреплены Постановлением Правительства РФ от 3 июня 2016 года № 502. Как сообщает корреспондент Fishnews, документ опубликован на официальном интернет-портале правовой информации. Вносятся изменения в правила оформления, выдачи, регистрации, приостановления действия и аннулирования разрешений на добычу.

В пресс-службе Росрыболовства напомнили, что участие иностранного капитала в рыбопромышленных компаниях возможно только по согласованию с правительственной комиссией по иностранным инвестициям.

Согласно постановлению, основанием для принудительного прекращения права на добычу является заключение Федеральной антимонопольной службы. ФАС должна выявить факт установления над зарегистрированным в России лицом с правом на вылов контроля иностранного инвестора с нарушением требований ФЗ «О порядке осуществления иностранных инвестиций в хозяйственные общества, имеющие стратегическое значение для обеспечения обороны страны и безопасности государства» в случаях, указанных в законе о рыболовстве.

Антимонопольное ведомство должно в течение трех рабочих дней со дня подписания заключения направить его копию пользователю. По истечении трех месяцев с момента вручения документа, если заключение не обжалуется в судебном порядке, ФАС направляет документ в Росрыболовство. В случае обжалования заключения оно направляется в ФАР в течение пяти рабочих дней со дня вступления в силу судебного акта об отказе в признании документа недействительным.

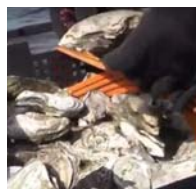
Росрыболовство в течение 10 рабочих дней собирает и обобщает информацию о нарушителе и аннулирует разрешение. Принудительное прекращение права на добычу осуществляется федеральным агентством, его теруправлени-

ем или региональным органом исполнительной власти в пределах их полномочий путем расторжения договора пользования ВБР. В правилах также прописана последовательность этой процедуры.

Изъятые объемы будут распределяться между добросовестными компаниями, отметили в Росрыболовстве.

Напомним, в ноябре 2015 года ФАР просило ускорить принятие постановления. Закон о рыболовстве уже содержал прямой запрет на осуществление добычи лицам, находящимся под контролем иностранного инвестора. Однако отсутствие постановления, утверждающего процедуру принудительного прекращения права на добычу, не позволяло применить санкции к нарушителям этой нормы. В конце прошлого года проблему контроля отраслевых компаний иностранцами и отсутствия реального механизма изъятия квот поднимало антимонопольное ведомство.

Fishnews



Сделано в России – первые отечественные морские деликатесы выращены в Крыму

Компания «Крымморпродукты» запустила первую мидийно-устричную ферму на полуострове. Об этом сообщили в Росрыболовстве. Открытие плантации по выращиванию устриц и мидий осенью 2015 года анонсировал председатель Госкомитета по рыболовству Крыма Андрей Дедюхин. На ферме уже выращивают 3 млн устриц. Личнок заводят из питомников и морских хозяйств России и зарубежья. Об объемах товарного производства крымской и таврической устрицы и мидий на самом голубом в Крыму и крупнейшем в Черноморском районе озере Донузлав около села Новоозерное рассказывает **главный технолог компании Сергей Беглецов:** «Мощность плантации рассчитана на воспроизводство 6 млн устриц в год».

Первый урожай деликатесных моллюсков производители предложат потребителям уже в нынешнем году. Это только первый этап реализации инвестиционного проекта. Далее планируется открыть рыбодневные фермы. Уже получено право на аренду морского участка в районе Южного берега Крыма, где будет выращиваться лосось, форель, лаврак, пиленгас. Установка первой рыбной фермы в открытом море состоится через несколько месяцев. Также в рамках госпрограммы запланировано восстановление популяции краснокнижных видов моллюсков.

Politrussia.com



Евгения Уваркина: «Задачи, поставленные Президентом РФ перед рыбной отраслью, выполнимы»

Член ОП РФ приняла участие в правительственном заседании по вопросам развития рыбохозяйственного комплекса Дальнего Востока.

Председатель Комиссии ОП РФ по вопросам агропромышленного комплекса и развития сельских территорий **Евгения Уваркина** выступила на заседании подкомиссии по вопросам развития рыбохозяйственного комплекса Дальнего Востока Правительственной комиссии по вопросам социально-экономического развития Дальнего Востока и Байкальского региона в Правительстве России.

Прежде всего Евгения Уваркина напомнила, что Президент на Президиуме Госсовета поставил совершенно определенные задачи перед отраслью. Это – повышение отдачи от использования национальных биоресурсов в интересах общества, доступность нашей рыбной продукции для населения, обеспечение продовольственной безопасности, ликвидация рантье и создание конкурентоспособного отечественного фло-

та, перечислила Евгения Уваркина.

Причем Президент указал, что эти меры «...обозначают направления дальнейшего развития российского рыбохозяйственного комплекса», – указала Евгения Уваркина: «Где эти направления в законопроекте, решаются ли эти задачи? Нет. Законопроект по сути пустой. Он не учитывает ряд существенных критериев. Такая позиция, как повышение эффективности использования квот путем повышения порога их освоения с 50 до 70%, – фикция, поскольку уже сегодня в экономической зоне квоты осваиваются на 83%, а по наиболее высококоротельным объектам – на 90%».

Член ОП РФ продолжила, что одна из целей законопроекта – 20%-ное обновление флота, под которое даются инвестиционные квоты, – решается в корне неверно. «Мы можем получить не развитие, а деградацию, поскольку новый, но морально устаревший флот обойдется дешевле, а квот такое судно получит столько же. И новый, но морально устаревший флот превратит нас в аутсайдеров мирового рыболовства на годы вперед!» – высказала опасение Евгения Уваркина.

Член ОП РФ отметила, что при этом существует реальная возможность удвоить, а то и утроить российский вылов, причем без дополнительного госфинансирования: нужно лишь переструктурировать различные аспекты отрасли, в том числе технические.

Резюмируя, Евгения Уваркина подчеркнула, что ОП РФ настаивает на необходимости решения задач, поставленных Президентом: «Законопроект, внесенный в Госдуму, не направлен на это и не соответствует общественным интересам. Эти задачи выполняемы, причем без создания социальной напряженности в отрасли, путем системных изменений на основе положительного зарубежного опыта».

Евгения Уваркина также напомнила, что Общественная палата в течение 2015 и 2016 годов провела четыре слушания по теме с привлечением широкого круга экспертов и направила свои заключения в Правительство и заинтересованные ведомства. Член ОП РФ также отметила, что Минвостока подержало основные предложения, большинство которых прямо совпадает с позицией Президента РФ.

Пресс-служба ОП РФ

Санкт-Петербург и Владивосток наметили направления промышленной кооперации

В рамках деловой миссии Санкт-Петербурга в Приморский край состоялся круглый стол «Основные направления развития сотрудничества в промышленной сфере между предприятиями Санкт-Петербурга и Приморского края».



Мероприятие прошло в формате видеоконференции. В ней приняли участие вице-губернатор Санкт-Петербурга Сергей Мовчан, первый вице-губернатор Приморского края Виктор Усольцев, директор Департамента промышленности Приморского края Сергей Ковалев, председатель Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга (КППИ) Максим Мейксин, председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга (КРППР) Эльгиз Качаев, первый заместитель председателя КРППР Александр Герман, заместитель председателя КППИ Алексей Васильев, представители компаний Приморского края ООО «Судостроительный комплекс «Звезда», ООО «Центр «Востокинком», ГК «Доброфлот», АО «Дальневосточный аукционный рыбный дом», ПАО «Преображенская база тралового флота» и др.

Со стороны Санкт-Петербурга в видеоконференции участвовали компании, которые заинтересованы развивать сотрудничество с Приморским краем: ООО «Герофарм»; «Кронштадт Технологии»; АО «Звезда-Энергетика», ЗАО «Завод им. Козицкого», ООО «Авангард», ЗАО «Биокад», ООО «УРП «Свет», ГК «Технорос» и др.

Сергей Мовчан назвал наиболее перспективные направления кооперации между регионами: судостроение, рыбопереработка, розничная торговля, и перечислил актуальные примеры тесного сотрудничества. В частности, Адмиралтейские верфи заку-

пают комплектующие у дальневосточных предприятий, Средне-Невский судостроительный завод поставляет корпуса кораблей из композитных материалов и т. д.

«Есть все основания считать, что сотрудничество между нашими регионами в кораблестроении продолжится. В Приморском крае создается Дальневосточный центр судостроения. Масштабные проекты, подобные этому, дают предприятиям разных регионов замечательную возможность для кооперации», – отметил Сергей Мовчан.

Максим Мейксин представил участникам видеоконференции со стороны Санкт-Петербурга, среди которых были предприятия судостроительной отрасли, рыбоперерабатывающего комплекса, энергетики, электроники, розничной торговли.

«Именно эти отрасли обеспечивали промышленный рост в Петербурге в первом полугодии. Мы считаем, что они будут драйверами роста и в дальнейшем. Развитие и укрепление межрегионального сотрудничества мы рассматриваем как один из факторов, стимулирующих спрос на продукцию, то есть позволяющих обеспечивать петербургские предприятия заказами», – сказал Максим Мейксин.

Пресс-служба КППИ



Первая, но не последняя победа работников ВНИРО

С начала текущего года руководство головного рыбохозяйственного института ФГБНУ «ВНИРО» развернуло кампанию по сокращению работников. В апреле было сокращено более 45 человек, в августе – намечено сокращение еще около 35 человек. При этом почти 70% сокращаемых составляли именно научные сотрудники – главная производственная сила института.

Причиной сокращений администрация института сухо обозначала сокращение бюд-

жетного финансирования. При этом, в ответ на неоднократные письменные обращения первичной профсоюзной организации о предоставлении финансово-экономического обоснования проводимых сокращений, звучали постоянные отказы (реальная финансово-экономическая ситуация в ФГБНУ «ВНИРО» и по сей день является тайной за семью печатями для работников института и их представительного органа).

С июня 2016 года работники института, объединенные профсоюзной организацией, активно противодействуют разрушению научного потенциала ФГБНУ «ВНИРО». В Минсельхоз РФ направлено обращение, содержащее не только констатацию ужасающей ситуации с распределением бюджетных средств, но и конкретные предложения по ее исправлению.

14 июля, отчаявшись получить ответ на свое обращение (которое не представлено и до настоящего времени), сотрудники ВНИРО в рамках встречи с депутатом Мосгордумы Н.Г. Зубрилинным у стен Росрыболовства, озвучили самые острые организационно-управленческие проблемы, сложившиеся в рыбохозяйственной науке и в ФГБНУ «ВНИРО». А именно: серьезные перекосы в системе оплаты труда, ведущие к неоправданному и необоснованному перераспределению средств в пользу административно-управленческого персонала (АУП); постоянные сокращения ведущей производственной силы институтов – научного персонала; закрытость и непрозрачность финансово-экономической системы институтов, препятствование профсоюзному контролю в области социально-трудовых отношений и, прежде всего, в сфере справедливости распределения средств фонда заработной платы и многое другое.

Протестная акция была завершена принятием резолюции, содержащей конкретные и решительные требования не только в отношении головного института, но и всей рыбохозяйственной науки. Резолюция через депутата Мосгордумы Н.Г. Зубрилина была направлена в высшие органы законодательной и исполнительной власти.

Реальность показала, что только такие экстренные и решительные меры со стороны коллектива ВНИРО могут сдвинуть дело с мертвой точки. Непосредственно по окончании протестного мероприятия его организаторы были приняты и внимательно выслушаны руководством Росрыболовства. А 29 июля проведе-

но специальное совещание с участием руководства ФГБНУ «ВНИРО» и профкома ВНИРО. По его результатам администрации института было поручено в самый кратчайший срок наладить взаимодействие с профсоюзной организацией по вопросу выработки совместных оптимальных решений по сохранению научного потенциала института в условиях сокращения бюджетного финансирования.



15 августа 2016 года на общем собрании трудового коллектива администрации ФГБНУ «ВНИРО» вынужденно признала свою ошибку, на которую ей еще более двух месяцев назад указала профсоюзная организация – финансово-экономических оснований для проведения сокращений персонала нет. Более половины намеченных сокращений были отозваны, и по устному сообщению руководства института сокращению подвергнется исключительно административно-управленческий персонал.

Хотим особо отметить, что все это стало возможным не благодаря доброй воле администрации (как, конечно, она постарается преподать). Эти действия вызвал исключительно организованный и целенаправленный протест научных работников. Только солидарность сокращенных, сокращаемых и работающих сотрудников создала эту, пусть пока и маленькую, но победу, наемных работников над всемогущим работодателем.

В связи с этой маленькой победой администрации ФГБНУ «ВНИРО» уже сейчас пытается, что называется, «искать ведьм». На страницах официального сайта института звучат обвинения в «политических интригах». Профсоюзная организация, являясь общественной организацией, безусловно, представляет собой часть политической системы страны. Это – аксиома. Общеизвестно, что только органи-

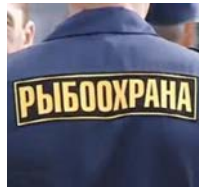
зованная политическая борьба может дать незащищенному перед лицом работодателя работнику экономические права и свободы, без которых немислимы права и свободы политические и гражданские. Мы открыто используем для решения социально-трудовых проблем коллектива все те возможности, что у нас имеются, включая и политические. Рассчитывая на столь же открытую позицию наших оппонентов, мы призываем их не к разжиганию конфронтации, а к нормальному диалогу – к диалогу на равных. Пора уже отбросить в сторону барские пережитки и понять, что только взаимное уважение поможет наладить производственный процесс даже в условиях сокращения бюджетного финансирования.

А.Б. Ефимов, председатель первичной профсоюзной организации ВНИРО, кандидат биологических наук.

fishkamchatka.ru

Сотрудник Росрыболовства создал и возглавил банду браконьеров

В Хабаровском крае будут судить бывшего рыбинспектора отдела рыбоохраны по Ульчскому району и еще 8 участников организованной преступной группы. Граждане незаконно ловили осетровые виды рыб под чутким руководством госслужащего.



По версии следствия, именно рыбинспектор в мае 2015 года создал из местных жителей преступную группу для браконьерства. Банда орудовала на Амуре, выловленную рыбу отвозили для хранения в села Булава и Сусанино Ульчского района, а также в город Амурск.

С мая по октябрь 2015-го обвиняемые до-

были около тонны осетрины и свыше 400 кг черной икры. Ущерб составил свыше 7 млн руб.

В рамках расследования на имущество участников преступной группы общей стоимостью около 6 млн руб. был наложен арест.

Уголовное дело будет рассматривать Ульчский районный суд. Об этом сообщает пресс-служба прокуратуры Хабаровского края.

baikal24.ru

Фастфуд и раки

Специализирующийся на рыбе фастфуд может появиться в Москве. Об этой возможности Агентству городских новостей «Москва» рассказала директор предприятия «Русская рыбная фактория» Ирина Михнова.



«Мы открыли рыбный фастфуд пока только в рамках фестиваля «Рыбная неделя», шале на одной из площадок в Новоушчинском сквере. Сейчас это фестивальная история, но если она понравится людям, то в дальнейшем будем ее развивать не только в рамках фестиваля», – сказала И. Михнова.

По ее словам, сейчас в шале рыбного фастфуда можно попробовать фиш-энд-чипс, продукцию из рыбной палочки, из чавычи и трески, а также рыбный бургер.

«Мы уже начали выращивать раков, я думаю, через два месяца начнем выращивать креветок, но об объемах пока говорить рано. В принципе в Московской области можно выращивать все, нужно только вычислить приоритетные направления и оказать им максимальную поддержку», – сказал Д. Степаненко.

Он добавил, что рыбоводство и грибоводство были объявлены на территории Подмосковья приоритетными направлениями сельского хозяйства.

АГН «Москва»



INDUSTRY 4.0 READY Начните путь в цифровое будущее вместе с нами!

Шаг за шагом к Smart FOOD Factory

Smart Business Processes
Smart Automation
Smart Vision

Производство будущего - это «умный» и «коммуникабельный» элемент сети множества предприятий. Мы представим Вам уже сегодня возможность подготовки предприятия к производству будущего.

С нашими программными решениями, а также решениями для автоматизации процессов и технологиями для анализа фотографических изображений, мы поддержим Вас на пути к Smart FOOD Factory. Поэтапно, шаг за шагом.



Агропродмаш 2016
10–14 октября 2016
ЦВК «Экспоцентр»
Павильон «Форум»,
стенд FF090

000 «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





Фоторепортаж



Досье:
 ООО «Пролив» –
 рыбоперерабатывающее
 предприятие,
 расположенное в г. Керчь
 Республики Крым

Производство:
 завод выпускает 2,5 млн
 банок, ассортимент –
 28 различных
 наименований

Персонал:
 на предприятии трудятся
 320 человек в три смены.
 Рабочая смена производит
 45–50 тыс. банок.
 Средняя зарплата –
 19 тыс. руб.
 Предприятию требуются
 рабочие руки, поэтому
 прием на работу
 ведется постоянно





Автор:



Сергей Дегтяренко,
генеральный директор
ООО «Пролив»

Фото:



Светлана Клепикова



Из аутсайдеров в лидеры за два с половиной года

Керченское предприятие ООО «Пролив» – один из крупнейших рыбоконсервных заводов, являющийся сегодня лидером в выпуске шпротной группы и рыбной консервации. Еще совсем недавно оно было убыточным, среднемесячные объемы производства составляли 850 тыс. банок. Ситуация на предприятии изменилась с приходом нового генерального директора – Сергея Анатольевича Дегтяренко, и уже сегодня выпуск продукции достигает 2,5 млн банок в месяц.

Свою работу на предприятии Сергей Дегтяренко начал с замены менеджмента, перестройки и переоборудования завода.

Если ранее предприятие работало по принципу «три недели работы – неделя простоя и мелких ремонтов», то сегодня мы работаем непрерывно. Естественно, что при таком режиме и износ оборудования выше. Нам приходится его не только ремонтировать, обновлять, но и докупать новое.

Так была проведена полная модернизация копильного и автоклавного отделений консервного цеха. Заключается полное перевооружение котельной завода, на которое было потрачено 15 млн руб. Старые котлы серии ДКВР меняются на энергоэффек-

тивные серии Е, что существенно снизит расход газа и уменьшит себестоимость продукции. На очереди перевооружение второго цеха «Меритахт», с вводом которого предприятие планирует удвоить выпуск товарной продукции. В цехах, и в целом по предприятию, все освещение меняется на диодное, что позволит не только экономить электроэнергию, но и улучшит освещение помещений. До конца года планируем заменить освещение по всему предприятию. Идет капитальный ремонт социальной сферы предприятия.











Шпроты и бычок в томате и без

Для производства шпротной продукции используется балтийское сырье. Рыба Азово-Черноморского бассейна используется для производства томатной группы, в частности хамса, килька, тюлька, бычок. На сегодняшний день предприятие сырьем обеспечено. Однако постоянно растущие закупочные цены приводят к удорожанию продукции. Так, стоимость кильки за последние два года увеличилась с 15 руб. за кг до 30–35 руб. Для консервных предприятий это дороговато, себестоимость продукции получается высокая.

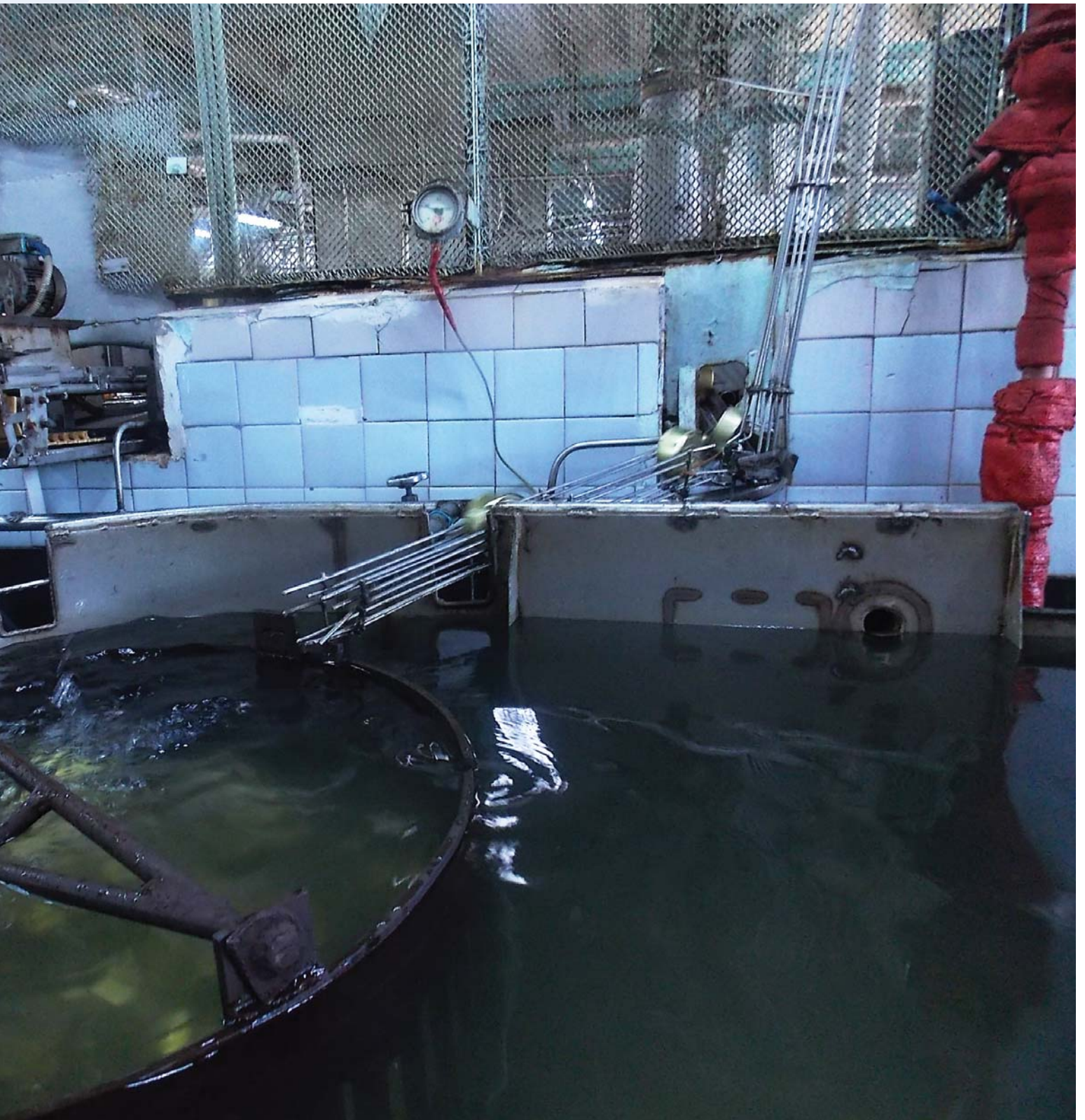
Сегодня на предприятии работает 320 человек, в смену – 100–120 человек, которые производят 45–50 тыс. банок.

Рабочая смена на «Проливе» начинается с завозки сырья (сырье подается в брикетированном виде) в камеры-нулевки, оттуда отправляется на дефростеры, размораживается, после чего поступает на разделку, обжарку или нанизку, если это шпротная группа. Шпроты, идущие на нанизку, подвергаются натуральному копчению. Каждая рыбка нанизывается индивидуально за глаз вручную, после чего помещается в коптильные печи. Хочу отметить, что 90% российских шпрот – шпроты из малька, не имеющие отношения к натуральному копчению и балтийской рыбе. Мы же получаем из Калининграда 100–120 тонн сырья в месяц, оплаченного за 3–4 месяца до вылова рыбы.

Многие перерабатывающие предприятия для копчения используют жидкий дым. Сплошную химию! Мы же используем только натуральное копчение на опилках. Ежемесячно выпускаем 200–250 тыс. банок шпрот в месяц.

Бычок же после дефростера сразу разделяется. Отходы складываются в отдельный ящик и затем перенаправляются в жиромучной цех для производства муки. По сути, у нас безотходное производство. Кстати, наш жиромучной цех – единственный в Крыму, поэтому все рыбные отходы поступают к нам. На сегодняшний день мы производим









4–5 тонн муки в месяц, хотя возможности позволяют вырабатывать 8–10 тонн.

Помимо шпрот и томатной группы, на предприятии выпускают паштетную группу. В перспективе – рыбные фрикадельки. Сырье для паштетов подвозится транспортером к ванне, где банка моется и подается в емкость с температурой 50–60 градусов. После чего продукция подается на варку в автоклавы. У каждого вида продукции свой цикл: например, паштет должен вариться не более 38 минут, в то время как килька – 32 минуты, все по ГОСТу. Приборы, фиксирующие время, хранятся два года для того, чтобы в любой момент можно было проверить соответствие процесса ГОСТу или ТУ.

С контейнера в сети

Продукция ООО «Пролив», а это 2,5 млн банок в месяц, представлена в различных торговых сетях России.

Требования торговых сетей достаточно жесткие. Наша продукция продается в X5, «Ашане», «Магните», «Дикси» и других торговых сетях. Как производитель мы представлены во всех федеральных сетях. И все же 90% продукции нашего производства продается под частными марками («5 морей», «Вкусные консервы», «Кеано», «Хавиар» и др.).

Несмотря на большие финансовые расходы на оформление документов для перехода в российское законодательство – сертификация лаборатории, разработка всей документации (включая ГОСТы и торговые марки), увеличение срока хранения продукции до 24 месяцев, подтверждение стандартов, сертификация Госрезерва, Таможенного союза, на которые уже потрачено 25 млн руб., – мы обновили автопарк грузовых машин, автобусов и служебных машин, оформив лизинг.

Сегодня ООО «Пролив» развивается, поставлены конкретные цели, выработаны пути их достижения. Наша продукция пользуется спросом, ценится ее высокое качество. Предприятие завоевало авторитет и доверие среди партнеров и покупателей. **ES**



собственники



Гость:

Виталий Стативка,
генеральный директор Волоколамского
перерабатывающего предприятия «Статус»


Беседовала:

Светлана Клепикова

Виталий Стативка:

«Конкуренция – стимул для профессионального роста»

– **Виталий, вы профессиональный военный и, как вы сами говорите, служба в армии была смыслом вашей жизни. Что заставило вас кардинально поменять свою жизнь?**


 Действительно, армия научила меня правильно и быстро оценивать ситуацию, находить нужные решения, верить в свои силы и трезво их оцени-

вать. Дисциплина и маршброски выработали умение переносить физические и моральные нагрузки. Я бы сказал, армия сделала из меня того, кем я являюсь сегодня.

Однако в середине 90-х годов я все же написал рапорт и уволился из вооруженных сил. Наверное, в этот момент я дал слабину. Но что сделано, то сделано. И передо мной встал вопрос: что

делать дальше, где могут пригодиться мои знания и опыт?

– **И все же, почему ваш выбор пал на создание перерабатывающего предприятия?**

 Нужно сказать, что я неплохой повар. Поэтому решил связать свой бизнес с продуктами питания. А по-



досье

Имя, фамилия:

Виталий Стативка,

Должность:

генеральный директор
Волоколамского
перерабатывающего
предприятия «Статус»

Место рождения:

г. Ялта

Образование:

Балашовское высшее военное
авиационное училище летчиков
(БВВАУЛ) им. Главного маршала
авиации А.А. Новикова

Интересы:

рыбалка, шашлыки, огородничество

Любимый вид спорта:

плавание, шахматы,
баскетбол, лыжи

Музыкальные предпочтения:

балет, оперетта, народные песни

Литературные предпочтения:

научная фантастика

О чем мечтает:

о стабильности
и благополучии России

Семейное положение:

женат, имеет детей

сколько мясные и рыбные блюда наиболее востребованы, то и выбор мой пал на организацию перерабатывающего предприятия. В дальнейшем жизнь подтвердила правильность моего выбора.

– Вы рискованный человек. Какие наиболее рискованные ваши решения оказались самыми успешными?

Да, я рискованный человек. Но нужно понимать, что риски присутствуют всегда, и на каждом этапе вашего производства они разные. В начале предпринимательского пути я рисковал средствами, вложенными в производство. Я был начинающим предпринимателем, но уже тогда конкурировать приходилось с Клинским мясокомбинатом. Представьте, маленькая фирма из 4–5 сотрудников собирается конкурировать с гигантом, производящим продукции 100 тонн в день. Как оказалось, дело не в количестве, а в качестве продукта. И сегодня я с гордостью могу сказать, что продукция моего предприятия востребована в Московском регионе.

Но не только риск или случай решает исход дела. Важно не отступать от принятых ранее решений и честно выполнять свою работу.

– В какой момент вы почувствовали, что ваша компания превратилась в серьезного игрока на рынке?

Будет неверно называть меня серьезным игроком. Серьезные игроки – это компании федерального уровня. Я же простой середнячок, каких тысячи в нашей стране. Но другие производители такой же продукции во мне видят конкурента и новатора. К примеру, не буду называть компанию, чтобы не делать им рекламу, но форма готовой продукции, мои технологии продаж, названия продукта начали появляться у них. С одной стороны, приятно, когда знаменитые заводы Москвы меняют график объезда магазинов для того, что бы я не вытеснил их с прилавков магазинов, а Тверские компании предлагают взятку, что бы я ушел с рынка. Но с другой – эта гонка утомляет и не

позволяет со 100%-ной отдачей посвятить себя производству. Нет, я не глобальный игрок. Я стараюсь держать качество товара и берегу свою торговую марку.

– Что служит для вас источником идей, стимулом для дальнейшего развития – как личного профессионального, так и в целом компании?

Знакомую с детства поговорку «Реклама – двигатель торговли» я бы перефразировал: «Конкуренция – стимул для профессионального роста». Ну а стимулом для личного развития является любящая семья.

– Какими проектами вы сейчас заняты? Как усовершенствуете свое производство?

Сегодня на нашем рынке сложилась непростая ситуация во взаимоотношениях между производителями и торговыми сетями. В крупные сети нелегко попасть продукции мелких и средних предпринимателей. А что главное в любом производстве? Правильно, продать свою продукцию.

Какие преимущества у крупных сетей – это место на полке, рекламно-скидочные акции и огромные площади под парковку. Место на полке могут предоставить и небольшие магазины. А рекламные мероприятия тоже можно правильно организовать и рассказать о них покупателю.

Вот этим я сейчас и занят.

Я самостоятельно выпускаю буклеты с указанием скидки на свою продукцию и контролирую, чтобы в местных магазинах были желтые и красные ценники, которые соответствуют ценам в буклете, а также, не поверите, учу персонал магазинов правильно оформлять прилавки. Другими словами, моя компания стала для сотен розничных магазинов с разными владельцами отделом маркетинга.

Нужно сказать, что это далеко не легкое дело, но я уверен в успехе.

К тому же и другие производители заинтересовались моей идеей, и некоторые уже готовы присоединиться ко мне.



– Может быть, вы подскажете, как отличить качественную продукцию от остальной?

Я готов постоянно объяснять, что рыбные котлеты по цене 140 руб. за кг это, возможно, и котлеты, но не из рыбы! Лучше самому купить рыбное филе и приготовить, чем покупать такой продукт.

За свою продукцию я готов нести ответственность, и в ее качестве уверен.

На каждой моей упаковке есть мое фото в форме и мой прямой телефон. Каждый человек, купивший мои рыбные или мясные котлеты, может мне позвонить и сказать, что он думает об их качестве и обо мне соответственно.

– Какие качества вы больше всего цените в сотрудниках и в партнерах?

Умение правильно и самостоятельно принимать решения в нестан-

Будет неверно называть меня серьезным игроком. Серьезные игроки – это компании федерального уровня. Я же простой середнячок, каких тысячи в нашей стране. Но другие производители такой же продукции во мне видят конкурента и новатора.

дартных ситуациях, честность и исполнительность. В партнерах – обязательность в платежах.

– Как вы ведете себя с теми, кто вас подвел? Сжигаете мосты?

Сжигать мосты? Нет, это неправильно. Я стараюсь разобраться в мотивации, почему человек так поступил, пытаюсь понять причину.

– Где любите отдыхать?

В России. Да, есть возможность отдыхать за границей. Да, у нас еще сервис хромает, некоторые дельцы (бизнесменами их назвать не могу) непомерно завышают цену на туристическую продукцию. Но я люблю Россию. Люблю светлый и теплый Тамбов, люблю и уважаю Питер. У нас в России много уголков и мест, вызывающих восхищение, от которых дух захватывает.

– Ваш любимый афоризм или выражение?

«Иду на вы!» – это выражение дошло до нас с древних времен. Когда князь Святослав (правильное имя которого Светослав – от Свет и Славить) выходил в воинский поход, то всегда посылал в чужие земли весть-предупреждение «Иду на вы!», что означало «хочу идти на вас», то есть «вы мои враги». Другими словами, это древний воинский кодекс чести – не нападать без предупреждения, не стрелять в безоружного или неравного по силе противника. **PS**



Автор: **Павел Пойер**,
директор Департамента рыбоводства
Министерства сельского хозяйства Чешской Республики

Механизмы реализации государственной поддержки и финансирования в области аквакультуры в Чешской Республике

Производство аквакультуры в европейских странах считается перспективным направлением развития сельского хозяйства, способным решить вопросы обеспечения населения рыбной продукцией. Для развития и поддержки этой отрасли в Чешской Республике были разработаны оперативные программы, о которых нашему журналу рассказал директор Департамента рыбоводства Министерства сельского хозяйства Чешской Республики Павел Пойер.

Целью оперативной программы рыбоводства на 2007–2013 годы являлось создание конкурентоспособной отрасли рыбоводства, использующей традиционную систему производства с современными технологиями и бережным отношением к природе. Согласно данной программе, субсидирование инвестиций в первую очередь было направлено в сферу разведения и переработки рыбы, распространение рыб и развитие рыбоводства, пилотные проекты, культивация и разведение речного угря. Сумма дотаций составила 60% от приемлемых затрат по проекту для реализации инвестиционных мер и 100% от соответствующих расходов в других случаях. Ассигнование оперативной программы рыбоводства на 2007–2013 годы составило 36,1 млн евро, то есть примерно 994 млн крон. Финансовую поддержку получили в общей сложности 1180 проектов.

Следующая программа была разработана на 2014–2020 годы, целью которой является повышение конкурентоспособности традиционной аквакультуры, повышение производства рыбы, в первую очередь с использованием систем культивирования с рециркуляцией воды, внедрение инноваций и повышение информированности потребителя. Эта программа поддерживает прежде всего рыбоводов, новых предпринимателей, рекламные кампании. Кроме того,

она предусматривает сбор данных, отслеживаемость продукции, инновации, инвестиции в разведение рыб, диверсификацию аквакультуры, переработку рыбы, выращивание речного угря. Ассигнование оперативной программы рыбоводства на 2014–2020 годы составляет 41 159 047 евро, то есть примерно 1,1 млрд крон. Важнейшие меры включают в себя следующие мероприятия:

- продуктивные инвестиции в аквакультуру и проекты;
- инвестиции в переработку продукта;
- поддержку новых производителей;
- поддержку аквакультуры, обеспечивающую экологические услуги для внедрения речного угря;
- популяризацию аквакультуры.

В рамках подготовки оперативной программы рыбоводства на 2014–2020 годы, согласно постановлению Европарламента и ЕС № 508/2014, Министерством земледелия также был подготовлен многолетний национальный стратегический план по аквакультуре.

Кроме того, существует дотационная программа «Поддержка непроизводственных функций водоемов».

В 2016 году Министерство земледелия выделило помощь для поддержания непроизводственных функций водоемов в качестве частичной компенсации ущерба субъектам рыбоводства для

обеспечения водохозяйственных и общественных функций прудов. Дотация может быть предоставлена на водоем с площадью более 5 га по заявлению водопользовательских учреждений или органов охраны природы либо для обеспечения общественного интереса.

Подать заявление на материальную помощь может предприниматель сельскохозяйственной сферы (§ 2 закона № 513/1991, Сборник законов Чешской Республики). А ее сумма составляет до 1000 крон на гектар кадастровой площади водоема, при условии выполнения определенных требований водопользования (например, осуществление мер по удержанию воды при наводнениях, обеспечение спортивно-рекреационного назначения, уборка мусора с мест охоты, сохранение природной прибрежной зоны и т. п.).

В 2015 году в рамках этой программы была выплачена сумма размером 84,85 млн крон. Утвержденным планом дотаций на 2016 год одобрена сумма в 84 млн крон.

Программа «Помощь для поддержания непроизводственных функций рыболовных участков» направлена на поддержку биологического разнообразия популяций рыбы в верхних водах и предназначена для пользователей рыболовных участков. Заявленная сумма дотаций на 2016 год по данной программе составляет 15 млн крон. **PS**



Автор:



Ярослава Бенеш,
заместитель министра сельского хозяйства ЧР
по совместной сельскохозяйственной
и продовольственной политике ЕС

Чешская Республика – ЕАЭС: перспективы сотрудничества в аграрном секторе и развитие аквакультуры

В апреле 2016 года в чешском городе Брно состоялся круглый стол «Страны ЕАЭС – Чешская Республика: аграрная политика и развитие аквакультуры», организаторами которого выступили Евразийская экономическая комиссия и АО «Выставки Брно». Участники круглого стола – представители Министерства сельского хозяйства ЧР,

члены ЕЭК, посол Республики Беларусь в ЧР, консул РФ в Брно, представители научных и учебных рыбохозяйственных учреждений Чехии, рыбохозяйственных предприятий РБ и РФ – обсудили перспективы сотрудничества в аграрном секторе и, в частности, в аквакультуре. Чешские рыбоводы поделились с российскими и белорусскими колле-

гами успехами в выращивании искусственной рыбы. Заместитель министра сельского хозяйства ЧР по совместной сельскохозяйственной и продовольственной политике ЕС Ярослава Бенеш рассказала о сельскохозяйственной политике Европейского союза и выразила надежду в плодотворном развитии сотрудничества со странами ЕАЭС.



Круглый стол «Страны ЕАЭС – Чешская Республика: аграрная политика и развитие аквакультуры» в г. Брно (Чехия), апрель 2016 года

Чешская Республика как часть единой сельскохозяйственной политики Европейского союза

Нужно сказать, что в Европейском союзе существует единая сельскохозяйственная политика, которая является старейшей в мире. Уже в рамках Римского договора 1957 года, принципы которого остаются актуальными и сегодня, были обозначены некоторые основные задачи для европейского сельского хозяйства:

- повышение производительности сельского хозяйства посредством технологического развития и оптимального использования факторов производства, главным образом труда;
- обеспечение достойного уровня жизни сельского населения за счет увеличения индивидуальных доходов фермеров;
- стабилизация рынка;
- регулярные поставки сельскохозяйственной продукции;
- обеспечение потребителей продуктами питания по приемлемым ценам.

Некоторые из этих целей благодаря принятым решениям и развитию сектора были выполнены. Тем не менее процесс глобализации, изменение климата и рост численности населения планеты порождают новые вызовы, на которые необходимо отвечать. Несмотря на то, что принцип обеспечения достаточного количества качественных продуктов по разумным для потребителя ценам вкупе с обоснованными доходами фермеров не меняется в течение длительного времени, сегодня необходим регулярный пересмотр установленного набора правил, так чтобы единая сельскохозяйственная политика (ЕСХП) и Европейский союз были в состоянии реагировать на новые обстоятельства.

Последний такой пересмотр ЕСХП прошел в 2013 году, где были согласованы новые правила на период 2014–2020 годов и поставлены следующие задачи:

- жизнеспособное производство продуктов питания;
- устойчивое управление природными ресурсами и мероприятия по борьбе с изменением климата;
- сбалансированное территориальное развитие.

В связи с этим очевидно, что нынешняя политика отвечает на новые вызовы, подчеркивает аспекты охраны

Ц И Т А Т А :

Ярослава Бенеш,
заместитель министра сельского хозяйства ЧР по совместной сельскохозяйственной и продовольственной политике ЕС:

«Я твердо верю, что в скором времени стабилизируются взаимоотношения между странами ЕС и Российской Федерацией и будут отменены взаимно применяемые торговые ограничения. Не в наших интересах то, что чешские фирмы покидают российский рынок, а также рынки стран Евразийского экономического союза. Наоборот, мы были бы рады продолжить тенденцию углубления взаимных торговых отношений, поскольку, в силу сложившихся исторических связей, продолжаем считать этот регион весьма перспективным».

природных ресурсов и устойчивости производства. Только в случае экономного использования природных ресурсов мы сможем обеспечить будущим поколениям достойные условия жизни, включая, среди прочего, достаточное количество доступных, качественных и здоровых продуктов питания.

Сотрудничество со странами ЕАЭС в аграрной политике и развитие аквакультуры

В рамках Межправительственной комиссии по экономическому, промышленному и научно-техническому сотрудничеству между ЧР с Российской Федерацией и Беларусью были организованы чешско-российские и чешско-белорусские рабочие группы по сельскому хозяйству и пищевой промышленности. В марте 2016 года, спустя более чем три года после создания данных групп, в Праге состоялась встреча чешско-российской Межправительственной комиссии и чешско-российской рабочей группы по сельскому хозяйству. Российскую делегацию Министерства сельского хозяйства возглавлял первый заместитель министра сельского хозяйства Российской Федерации Евгений Громыко. Итогом этой встречи стало восстановление хорошего сотрудничества, которое у нас было прежде.

Очень интенсивные отношения развиваются также в рамках сотрудничества с Беларусью.

В этом году состоится совещание Межправительственной комиссии, а также встреча рабочей группы Министерства сельского хозяйства Чешской

Республики и Министерства сельского хозяйства Беларуси.

Символично, что сотрудничество в развитии аквакультуры является предметом переговоров как чешско-белорусской, так и чешско-российской рабочих групп.

Страны – участницы Евразийского экономического союза являются важным торговым партнером как для Чешской Республики, так и для Европейского союза не только в аграрной отрасли, но и в целом. Я считаю, что даже в нынешней сложной внешнеполитической обстановке необходимо и впредь оказывать содействие сотрудничеству заинтересованных субъектов предпринимательства, которое принесет пользу обеим сторонам: и странам Европейского союза, и странам Евразийского экономического союза.

Вместе с тем одной из главных целей является сохранение торговых отношений и поиск новых возможностей для сотрудничества в области торговли на государственном и региональном уровнях. Я твердо верю, что в скором времени стабилизируются взаимоотношения между странами ЕС и Российской Федерацией и будут отменены взаимно применяемые торговые ограничения. Не в наших интересах то, что чешские фирмы покидают российский рынок, а также рынки стран Евразийского экономического союза. Наоборот, мы были бы рады продолжить тенденцию углубления взаимных торговых отношений, поскольку, в силу сложившихся исторических связей, продолжаем считать этот регион весьма перспективным. **РБ**



Гость:



Натан Руткин,
генеральный представитель в Израиле,
член совета директоров
Сети международных экспертов «Союзконсалт»

Беседовала:



Светлана Клепикова

И рыбку съесть, и денег заработатъ



ц и т а т а :

Натан Руткин,
генеральный представитель в Израиле,
член совета директоров Сети международных
экспертов «Союзконсалт»:

«Одна из основных причина роста цен на продукцию большинства предприятий рыбоперерабатывающего комплекса связана с тем, что данные предприятия не имеют собственной сырьевой базы».

В Израиле говорят: «Дайте человеку рыбу, и он будет сыт один день. Помогите ему построить рыбную ферму – он, его семья и соседи будут сыты всю жизнь». Возможно, поэтому правительство страны всячески помогает фермерам в разведении различных пород рыб. Натан Руткин проблемами израильской аквакультуры занимается сравнительно недавно. Однако с нами успехами израильских рыбоводов поделился охотно.

– Натан, чем вас заинтересовала аквакультура, почему вы решили сменить вид деятельности?

– Моя профессиональная деятельность началась в 1991 году, работал на производстве, в коммерческих структурах. Основная специализация – развитие преимуществ в конкурентоспособности и маркетинг. С сельскохозяйственными проектами работаю с 1992 года.

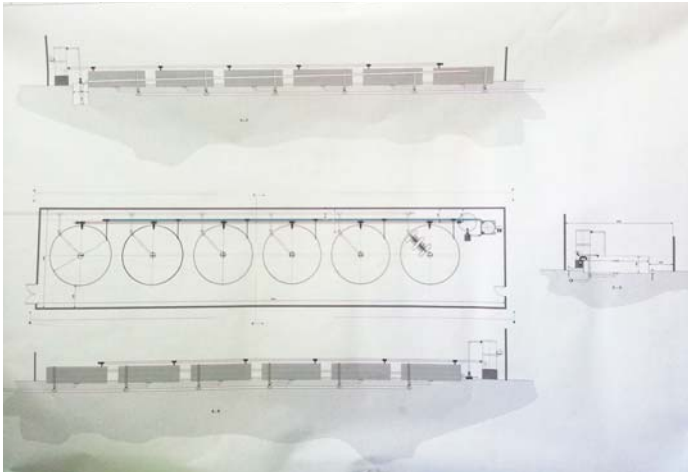
Проектами аквакультуры я занимаюсь уже девять лет и вижу в этом направлении не только огромный потенциал развития, в том числе инновационных технологий, но в первую очередь решения проблем с повышением качества питания, решение экологических и экономических проблем. Если сравнить растениеводство в закрытом грунте, современные теплицы, то стоимость инвестиций в один гектар составляет около 2 млн 300 тыс. долл., и экономически имеет смысл строить современную теплицу площадью от пяти гектаров. Для сравнения: те же 2 млн 300 тыс. долл., инвестированных в создание современного предприятия разведения и выращивания рыбы, позволяют получить производство мощностью 230–250 тонн рыбы в год. А для КФХ ферма по откорму рыбы мощностью 10–15 тонн в год стоит около 70 тыс. долл. Конечно, все зависит от вида рыб, сомовых или тилапии можно получить больше, а вот лососевых и осетровых – меньше.

Вот и получается альтернатива по инвестициям – можно вложиться в тепличное хозяйство площадью в пять гектаров, а можно на ту же сумму инвестиций получить современное высокотехнологичное производство по разведению и выращиванию рыбы мощностью около 1150 тонн в год. И это производство полностью экологичное и отвечает самым жестким требованиям для экспорта продукции на рынки США и Европы.

И, в отличие от тепличных проектов, ферму по разведению рыбы можно размещать в существующих помещениях – подойдут коровники, фермы, ангары и другие помещения.

Экологичность современной рыбной фермы – это в первую очередь работа по утилизации продуктов жизнедеятельности рыб и контроль вирусной и бактериальной среды обитания рыбы без антибиотиков и химических реагентов. Это позволяет выращивать безопасную для человека рыбу и избежать нанесения вреда водным ресурсам. В Израиле есть разработки с нулевым сбросом воды.

На мой взгляд, особый интерес представляют технологии аквапоники. Это выращивание рыбы и растениеводство в рамках одного хозяйства – переработка продуктов жизнедеятельности рыбной фермы в экологически чистые удобрения и их использование в тепличных хозяйствах.



Типовой проект фермы по откорму рыбы мощностью 10–15 тонн в год для КФХ

– Можно сказать, что вы выполняете израильскую продовольственную программу?

– В Израиле нет как таковой продовольственной программы, к примеру, как в России, но есть регулируемый рынок, который лоббируется в первую очередь в интересах сельхозпроизводителей. В среднем в Израиле потребляют около 11 кг рыбы на человека в год. При этом цены на продукты питания выше (иногда значительно), чем в европейских странах. Поэтому Министерство сельского хозяйства продвигает программу по увеличению производства аквакультуры в Израиле с целью снижения цены и повышения уровня потребления рыбы.

– Какие сорта рыб выращивают в Израиле? Совпадают ли они с предпочтением населения?

– Как я уже сказал, у нас в стране есть регулируемый рынок: есть спрос на продукцию – ее производят, нет спроса – нет производства. Так, объемы выращивания в искусственных водоемах и УЗВ тилапии составляют 43%, карпа – 32, кефали (лобана) – 12, белого толстолобика (Silver carp) – 6, белого амура – 6, форели – 3, серебристого горбыля (Argyrosomus) – 3%. Остальные 15% – это большеротый окунь (Bass), европейский сибас (лаврак), латес (баррамунди), осетр, сом и другие виды рыб. Это без учета выращивания декоративных рыб, которые в большинстве экспортируются.

– Не секрет, что в Израиле существует проблема с пресной водой. А искусственно выращенная рыба в основ-

ном пресноводная. Как решается эта проблема?

– Действительно, две трети территории Израиля занимает пустыня. Это зона максимально неблагоприятная для ведения сельского хозяйства. Благодаря разработкам инновационных технологий Израиль стал ведущей страной в этой области, я имею в виду не только сельское хозяйство, а всю область водопользования. Сейчас проблема воды, которая была особенно остра десять лет назад, в Израиле решена. И сегодня рыбы с успехом выращивают в трех израильских пустынях. Но все же основное производство аквакультуры сосредоточено в северных районах страны и в прибрежной зоне.

– Как известно, искусственно выращенная рыба очень часто подвержена различным болезням. Каким болезням подвержена израильская рыба? Какая проводится профилактика?

– Список болезней достаточно длинен. Основные же методы профилактики это вакцинация (что особенно важно для маточного стада), также активно применяются антибиотики, технологии обеззараживания воды, организационные мероприятия по предотвращению перекрестного заражения, такие как контроль качества безопасности кормов, использование санитарных переходов, личная гигиена работников и чистота одежды и оборудования.

– Какую помощь оказывает государство рыбводам?

– На мой взгляд, основная помощь, которую оказывает государство, – это

инвестиции в развитие технологий. В среднем в год правительство Израиля инвестирует порядка 90 млн долл. в научные исследования, из них 50 млн – на исследования и разработки в аграрной отрасли. Основные приоритеты – вакцина против герпеса карпа кои СуHV-3 (KHV), разработка технологии биофильтров, разработка кормовых добавок.

– Существуют ли какие-то нестыковки в законодательстве Израиля и в работе рыбководов? Если есть, как они решаются?

– В Израиле нет отдельных структур, занимающихся регулированием рыбководства, все в рамках одного министерства. И сельское хозяйство тут не исключение. К примеру, могу привести тот факт, что таможенное управление и налоговое управление – это одна структура, входящая в Минфин. Сотрудники Минсельхоза сами встречаются с фермерами и выясняют проблемы и возможности решения. Все очень открыто и без лишних барьеров. В основном жалуются на ветеринарную службу за строгость и требовательность в исполнении нормативных актов.

– Ну а каковы перспективы развития сотрудничества Российской Федерации с Государством Израиль?

– В настоящее время на базе экспертного сообщества «Союзконсалт» ведется работа по созданию кластера трансферта технологий аквакультуры. Это международный проект, в котором участвуют представители Вьетнама, Израиля и России. **РБ**



Компания: **ООО «ТК «ТЭКСПРО»**
199406, Россия, г. Санкт-Петербург,
Гаванская ул., д. 24, лит. А
Тел./факс: +7 (812) 355-40-65
E-mail: tp@texpro.spb.ru

Автор: **Наталья Ульянова,**
технолог-разработчик рыбного
направления ООО «ТК «ТЭКСПРО»

Окисление рыбы и рыбных продуктов

Одной из главных причин порчи рыбы и рыбных продуктов является окисление, действие кислорода на жиры. Следствие чего – прогорклый вкус, обесцвечивание, неприятный запах, ухудшение консистенции и потеря пищевой ценности. Провоцируют процесс окисления такие факторы, как повышение температуры, ферменты, свет, металлы.

От изменений в жире понижается качество мороженой, соленой, копченой, вяленой рыбной продукции, рыбных консервов.

Наиболее эффективной защитой от разрушительного действия кислорода воздуха является:

- для мороженой рыбы – обязательное хранение при низких температурах;
- для соленой рыбы – заливка тузлуком, добротная тара, предельно возможная плотность укладки;
- для консервов – высокотемпературный, но кратковременный режим обжаривания рыбы.

Копченая рыба находится в более выигрышной ситуации. Так как продукты сгорания древесины, входящие в состав дыма, действуют на рыбу как сильные антиокислители, тем самым консервируя ее.

Для всех технологических групп рыбных продуктов хранение при низких температурах обуславливает торможение процессов порчи жира. Однако при несоблюдении условий хранения происходят нежелательные изменения жира гидролитического характера. Если окисление началось, полностью остановить этот процесс невозможно.

Три основных способа противостоять окислению жира в тканях рыбы:

- 1) низкотемпературное хранение;

- 2) защита жира от воздействия кислорода (глазурь, тузлук, пленка и т. д.);
- 3) антиокислители.

Антиокислители – антиоксиданты, ингибиторы окисления, природные и синтетические вещества, способные приостанавливать окисление органических соединений.

Для защиты рыбных продуктов от окисления, появления горечи и изменения цвета чаще всего применяют следующие антиокислители:

- аскорбиновая кислота (витамин С) Е300 – имеет свойство связывать свободные радикалы, тем самым прекращая их разрушительную функцию, усиливает активное действие других антиоксидантов;
- лимонная кислота Е330 – играет роль регулятора кислотности, консерванта и вкусовой добавки одновременно;
- винная кислота Е334 – участвует в процессе регуляции кислотности, комплексообразовании и усиливает действие других антиокислителей;
- яблочная кислота Е296 – служит для поддержания нормального баланса кислотности продукта.

В комплексе вышеперечисленные органические кислоты работают более эффективно.

Компания «Текспро» разработала и предлагает линейку комплексных

консервантов – «Клин Мит», «Пауэр Фреш», «Пауэр Сейв». На основе органических кислот, антиокислителей.

«Клин Мит» – для всех технологических групп рыбных продуктов. Композиция антиоксидантов, которая подавляет рост микроорганизмов, порчи и позволяет значительно продлить срок хранения, улучшить вкус продукта.

«Клин Мит С» – для соленой рыбной продукции. Комплексная пищевая композиция с высоким антимикробным действием, не влияет на органолептику продукта, увеличивает сроки хранения.

«Клин Мит ПС» – для соленой, вяленой и копченой продукции. Сильная пищевая антибактериальная композиция широкого спектра действия, активна против грамотрицательных и грамположительных бактерий, дрожжей и плесени.

«Пауэр Фреш» – для всех технологических групп рыбных продуктов. Комплексная пищевая композиция содержит природный антиоксидант экстракт розмарина, предотвращает окисление и порчу рыбных продуктов с высоким содержанием жира.

«Пауэр Сейв» – для всех технологических групп рыбных продуктов. Композиция антиоксидантов, которая подавляет рост микроорганизмов, порчи и позволяет продлить сроки хранения, поддерживает баланс кислотности в продуктах. **Р**



Ингредиенты для пищевой промышленности



199406, Санкт-Петербург, ул. Гаванская, д. 24, лит. А
тел.: (812) 355-40-65,

109316, Москва, ул. Талалихина, д. 41/66
тел.: (495) 786-36-53,
www.texpro.spb.ru

Функциональная смесь «Гелеон 224 М» – первый продукт на российском рынке для производства вяленых рыбных снежков

Темп жизни современного общества способствует росту популярности продуктов быстрого приготовления. Одним из наиболее перспективных на рынке является сегмент снежков. Он представлен продуктами, которые можно употреблять как в качестве перекуса, так и в виде закусок к слабоалкогольным напиткам. В числе последних наибольшей популярностью пользуются вяленые рыбные изделия.

Функциональных ингредиентов для их производства на российском рынке до сих пор не было. Российские предприятия традиционно используют в производстве воду и соль, в то время как их зарубежные коллеги давно применяют более технологичные смеси. Однако еще большее беспокойство, чем дефицит функциональных ингредиентов, вызывает присутствие на рынке несертифицированных смесей, нередко используемых в производстве вяленой рыбы. Для исправления ситуации и по заявке крупных рыбоперерабатывающих предприятий разработчики «СОЮЗСНАБ» создали собственную уникальную формулу функциональной смеси для производства вяленых рыбных снежков. Безопасный и технологичный продукт позволяет вырабатывать их из несортовой рыбы и рыбы с мехповреждениями, получая снежки отличного качества и повышая рентабельность производства.

«Гелеон 224 М» – новинка, не имеющая промышленных аналогов на рос-



Одним из наиболее перспективных на рынке является сегмент снежков. Он представлен продуктами, которые можно употреблять в качестве перекуса

сийском рынке. Сбалансированный состав функциональной смеси позволяет ускорить процесс производства рыбы. «Гелеон 224 М» выпускается в жидком виде и полностью готов к применению. Посол осуществляется в соотношении 1:4 (маринад/рыба) с выдержкой от 24 до 72 часов в зависимости от размера рыбного сырья при температуре до 5 °С. Затем рыбное филе раскладывается на сетки и вялки, после чего нарежется соломкой и упаковывается.

Влагоудерживающие агенты в составе смеси предотвращают излишнее пересыхание готовой продукции. Кроме того, в нее включен горчичный аромат, чтобы нивелировать интенсивность некоторых нежелательных привкусов, характерных, в частности, для речной рыбы (запах тины, например).

Функциональные смеси «Гелеон 224 М» успешно протестированы технологами ГК «СОЮЗСНАБ» на более чем 10 предприятиях рыбной отрасли. Они успешно внедрены в производство

рыбных вяленых снежков как из речной (сома, сазана, карася), так и из морской рыбы (минтай, горбуши, кеты, трески). Смесь позволяет работать как с целой рыбой, так и с филе и фаршем. В данный момент идет разработка аналогичной смеси с соусом терияки.

Гарантия качества

Функциональные смеси «Гелеон®» выпускаются на базе собственного производственного подразделения «СОЮЗСНАБ» – ООО «Зеленые линии», сертифицированного в соответствии с системами менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 22000-2007, FSSC 22000.

Линейка «Гелеон®» включает широкий ассортимент функциональных смесей для производства соленой рыбы, начиная от сельди и заканчивая лососевыми и нельмой; рыбы горячего и холодного копчения; пресервов и консервов, а также для производства фаршевых продуктов, в том числе реструктуризированных. ■



СОЕВЫЙ ШРОТ • РЫБНАЯ МУКА
ЗЕРНОВЫЕ • МАСЛИЧНЫЕ

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БЕЛАГРО» – российское подразделение крупнейшего латвийского холдинга «Agrolats Group». Компания работает на рынке более 10 лет и является одним из лидеров по поставке сельскохозяйственной продукции в Российскую Федерацию, страны СНГ и Балтии.

Компания является крупнейшим импортером соевого шрота в РФ, а также осуществляет поставки рыбной муки, выполняет прочие торговые операции, оказывает логистические услуги и экспертные консультации.

С каждым годом работы на рынке ООО «Торговый Дом «Белагро» увеличивает количество партнеров и клиентов, расширяет спектр услуг. Особое внимание уделяется построению логистических схем, позволяющих максимально снизить себестоимость продукта для клиентов.

Основополагающими принципами деятельности компании являются стабильность поставок и ответственность перед партнерами.

Ваш надежный партнер по бизнесу.

Российская Федерация, 127422, г. Москва,

Головинское шоссе, д.5, корп.1, офис 2137

Тел./факс: +7 (495) 644 47 37

E-mail: info@belagro.net

Сайт: belagro.net





Компания: **ООО «ЦСБ-Систем»**
 115054, г. Москва,
 ул. Валуевая, 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,
 руководитель
 и директор по продажам
 CSB-System AG

Самое важное – это качество рыбной продукции

Компания Trota Oro начала производство копченой форели на территории национального парка Адамелло Брента в Трентино (Италия) в 1988 году. Высокое качество продуктов Trota Oro обусловлено природным равновесием здешних мест, а также многолетним опытом и традициями фирмы.

«Компания – это вся моя жизнь, – говорит **владелец предприятия Витторио Леонарди**. – При производстве форели и гольца я учитываю уникальность тех мест, где они выращены. Ведь форель и голец нашего производства – не жирные и имеют мягкий вкус, что объясняется несколькими факторами. Во-первых, в холодной ключевой воде рыба растет медленно. Во-вторых, в производстве мы следуем определенным технологиям и традициям, а также соблюдаем все гигиенические предписания», – объясняет предприниматель. Так, для засолки рыбы на предприятии используется только особая морская соль, засолка выполняется вручную сухими руками для уменьшения содержания воды в продукте. В отличие от средних и крупных рыбных предприятий, у Леонарди копчение производится с использованием древесных опилок из мягких пород бука. Это натуральный процесс, длящийся от четырех до шести часов. И конечно же, неотъемлемой частью рецептуры является 30-летний опыт владельца, позволяющий достигать высокого качества и уникальности продуктов.

Даниэле Леонарди, который вместе с отцом и братом руководит фирмой, говорит: «Мы начали с производства копченой форели и постепенно смо-

ли значительно расширить ассортимент продукции. Появились новые артикулы, такие как свежая форель и филе альпийского гольца, маринованная рыба, а также икра форели и тартар из форели с медом. Однажды мы встали перед вопросом управления широким ассортиментом продукции, надежного обеспечения ее качества при условии соблюдения всех европейских предписаний в отношении их прослеживания и безопасности. Решение данных задач стало возможным с внедрением специализированного отраслевого IT-решения CSB-System. В этом смысле мы чувствуем себя новаторами, ведь на момент внедрения решения в 2005 году совсем немногие предприятия малого бизнеса имели систему управления товарным хозяйством такого уровня. В выборе данной системы мы положились на опыт компании CSB-System, которая на тот момент уже в течение 10 лет была ведущим разработчиком программных решений для рыбной отрасли».

Внедрение программного обеспечения прошло быстро, так как уже в стандартном пакете CSB-System имеется полностью сконфигурированная версия, которая содержит типовые требования рыбной отрасли. На предприятии Trota Oro были установлены

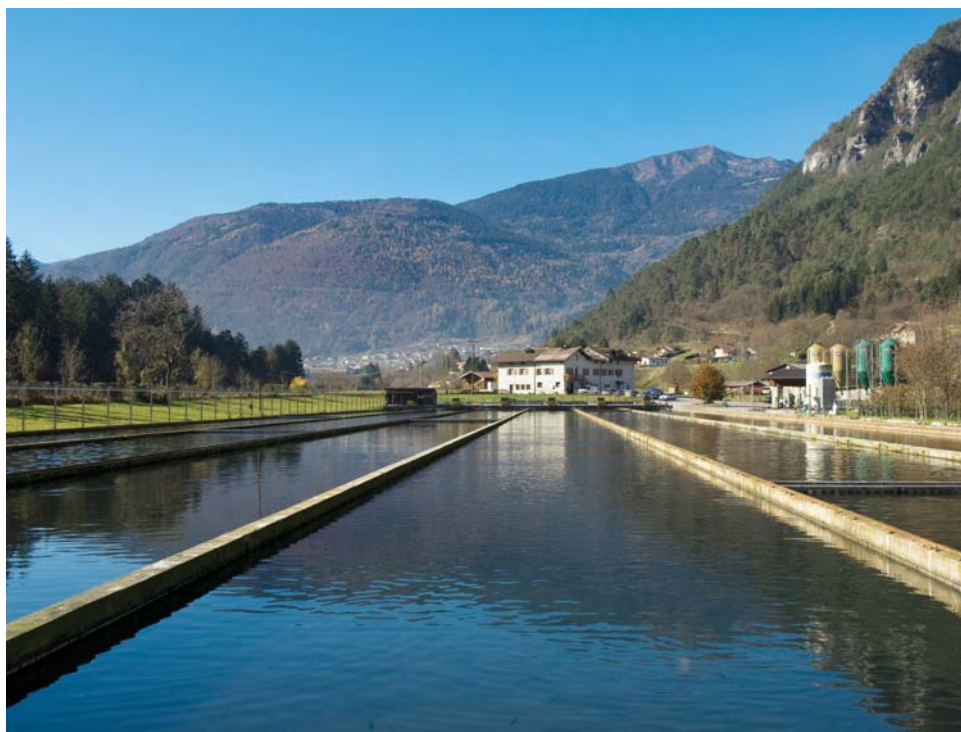
следующие модули: «Закупки», «Производство», «Склад», «Сбыт с управлением работой внешних представителей», «Прослеживание» и EDI.

Концепция, учитывающая все детали

Модуль «Закупки» гарантирует контроль объемов и качества товаров, поступающих на склад, и получение всей информации для дальнейших расчетов с поставщиками. Точное управление складом в соответствии с различными учетными единицами (кг, шт., ящики и т. д.), календарными датами и партиями, включая инвентаризацию и статистику, является интегрированной составляющей товарного потока. Модуль позволяет также выполнять планирование производства, поэтому отдел сбыта может работать с высокой точностью.

Модуль «Сбыт» обеспечивает эффективную организацию работы этого подразделения благодаря высокой скорости подготовки предложений, принятию, управлению и бухгалтерскому контролю заказов с последующим планированием маршрутов и расчетом по каждому клиенту.

«Завершение выполнения заказа предприятий общественного питания и гостиничного хозяйства (HoReCa) выполняется с помощью сканера, вследствие че-



го подбор артикулов в заказах не имеет фиксированной позиции и исключаются ошибки в определении партий, веса и артикулов», – поясняет Даниэль Леонарди.

Мобильные терминалы используются также для управления поступлением товара, перемещениями на складе и в процессе инвентаризации.

Решение для управления работой внешних представителей предусматривает использование планшетных РС в режимах онлайн и офлайн, что обеспечивает передачу заказов непосредственно на производственное предприятие. Преимущества этого решения понятны: находясь у клиента, представитель имеет в своем распоряжении всю актуальную информацию о кредитах, возможности выполнения заказа, специальных предложениях, имеющемся ассортименте товаров и др.

Таким образом, обеспечивается быстрая обработка заказов и их отгрузка. Благодаря информационной системе о партиях гарантируется прослеживание вдоль всей цепи создания продукта, начиная от разведения рыбы до конечного потребителя, и в обратном направлении. Информационная система о партиях позволяет автоматически подготавливать этикетки со штриховым кодом EAN 128 в соответствии с европейскими предписаниями.

Преимущества использования CSB-Rack

CSB-Rack представляет собой промышленный компьютер – специализированное IT-рабочее место для регистрации производственных данных, обеспечивающее ввод информации в режимах онлайн и реального времени на месте ее возникновения и передачу в систему CSB.

«При использовании многофункционального CSB-Rack® мы имеем возможность выполнять в одном рабочем процессе комплектацию, взвешивание и этикетирование продукции. При этом отсутствует необходимость в многоступенчатых, не связанных друг с другом рабочих процессах», – говорит Даниэль Леонарди.

Гибкость процесса маркировки с использованием CSB-System

«Недавно мы начали работать на рынках других стран – как в Европе, так и за ее пределами, и уже видим хорошие результаты. Языковая адаптация при этикетировании продуктов для иностранных клиентов осуществляется просто благодаря гибкости CSB-System. Это относится и к выполнению европейских предписаний по этикетированию, и к маркировке продуктов питания. Система позволяет нам просто и быстро решать эти задачи. Благодаря тому, что этикетки печатаются непосредственно на предприятии, мы адаптировали подачу из системы необходимой информации. Trota Oro – предприятие ручного труда, производящее продукцию высокого качества. Мы являемся идеальным поставщиком для организаций общественного питания и гастрономии высокого уровня.



Trota Oro – предприятие ручного труда, производящее продукцию высокого качества. Оно является идеальным поставщиком для организаций общественного питания и гастрономии высокого уровня

Мы занимаем нишу производителей пищевой продукции для требовательных потребителей и обязаны наблюдать и контролировать все этапы производства, продаж и взаимоотношений с клиентом. Решение CSB-System надежно помогает нам достичь этого», – говорит Витторио Леонарди. ■

Автор:



Михаил Андреев,
заместитель директора ФГБНУ «АтлантНИРО»,
доктор технических наук,
заслуженный работник рыбного хозяйства
Российской Федерации (г. Калининград)

Технологии АтлантНИРО – научная основа для инновационного развития производства рыбных продуктов из морского сырья и продукции товарного рыбоводства

В основах политики Российской Федерации в области развития науки и технологий на ближайшие годы признан переход от сырьевой экономики к инновационной. По определению инновации – это не только и даже не столько передовая научная разработка. Инновация – это, скорее, передовое внедрение в массовое производство.

Успешное развитие рыбообработки стало невозможным без учета отношений, складывающихся между производителями и потребителями в условиях развивающегося рынка рыбной продукции. Существенный спад производства при отсутствии централизованного распределения готовой продукции и наличии жесткой конкуренции между производителями обусловил необходимость поиска эффективных путей его дальнейшего развития.

Один из главных факторов его стабилизации – повышение конкурентоспособности производимой продукции за счет расширения ассортимента и улучшения качества, включая обеспечение безопасности потребления, а также снижение себестоимости производства.

Решению этой проблемы способствуют результаты исследований, достигнутые в последние годы учеными института в следующих основных направлениях.

Исследование технохимического состава и пищевой ценности промысловых объектов и продукции аквакультуры

Создание качественных рыбных продуктов невозможно без изучения состава

и свойств перерабатываемого сырья. Многолетние исследования технохимического состава и пищевой ценности многочисленных океанических объектов промысла, а также рыб Балтийского моря и заливов позволили сформировать обширный банк данных, которые вошли в различные справочные издания, в том числе «Пищевая и гигиеническая оценка гидробионтов», «Рыбы заливов и морских вод Балтийского региона», а также использованы при подготовке справочника по биологически активным веществам морских рыб и годовых прогнозов вылова объектов промысла.

Мониторинг содержания антропогенных загрязнителей в основных объектах водных биоресурсов Центрально-Восточной части Атлантического океана (ЦВА), Балтийского моря и заливов и пресноводных водоемов.

При хранении рыбы и рыбопродукции качество и безопасность можно контролировать по накоплению триметиламина, летучих оснований и биогенных аминов, содержание которых при соблюдении условий хранения соответствует существующим нормам ПДК.

Технологическая обработка рыбы существенно влияет на содержание антропогенных загрязнителей. В процессе

копчения рыбы значительно увеличивается содержания бензопирена, который является сильным канцерогеном.

Разработка и совершенствование технологии холодильной обработки рыбы

Успешному ведению прибрежного промысла способствуют разработки, направленные на быстрое и качественное охлаждение и замораживание рыбы-сырца сразу после вылова обработкой ее контактным способом в среде жидкой двуокиси углерода, что увеличивает скорость охлаждения и замораживания в 1,5–2,0 раза, а сроки хранения продукта – в 1,5 раза. Высокое качество готового продукта и возможность обработки рыбы в экспедиционных условиях обуславливают перспективность внедрения этой технологии.

На развитие производства охлажденной рыбопродукции направлены исследования по использованию льда, полученного из электрохимически активированной воды, для охлаждения трески, салаки, кильки и других рыб Балтийского моря и заливов, а также продукции аквакультуры. Бактерицидное воздействие на микрофлору рыб во-

ды, образующейся при таянии льда, обеспечивает увеличение сроков хранения охлажденной рыбопродукции в 1,3–1,5 раза.

ЭХА-растворы (ЭХА-вода, твердый и жидкий ЭХА-лед) обладают бактерицидными свойствами. Жидкий лед представляет собой смесь льда и воды (водопроводной или морской), содержащие кристаллов льда в которой составляет 30–35%. Температура льдоводяной смеси –2 °С, цвет напоминает цвет мокрого снега, консистенция мягкая, хорошо формуемая. Твердый лед приготавливают из ЭХА-воды обычным способом – в льдогенераторах.

Отличительная особенность жидкого от твердого ЭХА-льда – его повышенная мягкость. Вследствие этого он не оказывает травмирующего воздействия на рыбу, филе рыбы, а также на поверхность рук персонала.

Технологические параметры приготовления жидкого льда из ЭХА-воды (температура, соленость, скорость подачи и т. д.) практически не отличаются от параметров приготовления льда по традиционной технологии.

Использование ЭХА-воды для приготовления ЭХА-льда и его последующего применения для охлаждения рыбы разрешено органами Роспотребнадзора.

Утверждена нормативная документация на производство охлажденной рыбы с использованием ЭХА-растворов в качестве моющих средств перед замораживанием рыбы и как бактерицидный и охлаждающий агент (в виде льда).

При экспериментальных и промышленных испытаниях установлено, что твердый и жидкий ЭХА-лед способствует увеличению сроков хранения охлажденной рыбы или филе рыбы в 1,5 раза при сохранении ее исходного качества. Приготовление ЭХА-воды, твердого и жидкого ЭХА-льда может быть осуществлено на серийно выпускаемых в России установках.

При использовании ЭХА-раствора в качестве моющего и дезинфицирующего средства следует рыбу тщательно промыть чистой водопроводной водой с температурой не выше 15 °С до полного удаления слизи и загрязнений и дополнительно ополоснуть ЭХА-раствором (раствором нейтрального аниола, полученного на установке типа СТЭЛ; рН раствора 7,0 ± 0,5, концентрация активного хлора 150 мг/л, концентрация хлористого натрия не более 1%, соотношение рыбы и раствора 1:2.

При приготовлении рыбы, охлажденной ЭХА-льдом, рекомендуется также ополоснуть ее ЭХА-водой.

Ассортимент обрабатываемого сырья включает рыбу морского, прибрежного промысла, внутренних водоемов и продукцию аквакультуры, в том числе леща, камбалы, пикши, сайды, трески, толстолобика, пиленгаса, судака, лососевых рыб, форели и др.

Хранят охлажденную ЭХА-льдом рыбу при температуре от 0 до –2 °С не более 13 суток (кильку, салаку, тюльку, хамсу – не более 10 суток).

Установка по приготовлению ЭХА-воды СТЭЛ-10 Н-120-01 модификации 120-03 настольного типа по размерам немного превышает размеры процессора компьютера.

Разработка современных способов теплового консервирования

Экспериментально показано, что процесс теплового воздействия на деградацию эссенциальных пищевых факторов при стерилизации консервов вполне удовлетворительно описывается известными в технической микробиологии математическими линейными уравнениями, базирующимися на кинетических константах отмирания микроорганизмов и термической инерции продукта.

Предложен объективный экспресс-метод квалитетического контроля влияния жесткости режимов стерилизации на пищевую ценность консервированного продукта по кинетическим константам деградации лабильных биологически активных компонентов, которые положены в основу формулы определения гидролитического эффекта (Н-эффект), являющегося интегральным показателем допустимого уровня снижения пищевой ценности продукта в процессе стерилизации консервов; установлены его пороговые значения для рыбных консервов в ассортименте.

Метод позволяет обеспечить оперативный контроль и регулирование потерь пищевой ценности продукта в процессе теплового консервирования, пользуясь современным математическим аппаратом и компьютерными программами.

Установлено, что термостабилизация обеспечивает получение из океанических рыб стерилизованных консервов повышенных вкусовых и пищевых свойств, стойких в процессе длительного хранения (не менее 1 года) при обще-

принятой температуре 0–20 °С, предусматривает фасование их как в обычную, так и нетрадиционную тару из полимерных материалов. Стерилизацию проводят по щадящим режимам, гарантирующим полную инактивацию патогенных бактерий ботулизма и пищевую безопасность.

Применение мягких научно обоснованных режимов теплового консервирования обеспечивает лучшую сохранность незаменимых факторов питания – компонентов белковой, липидной и витаминной природы. По органолептическим показателям термостабилизированные консервы максимально приближены к продуктам домашнего приготовления.

Производство термостабилизированных консервов можно осуществлять на типовых механизированных линиях, укомплектованных специальными стерилизационными аппаратами современного технического уровня. Непременным условием технологии является строгое соблюдение ряда обязательных требований технологического и санитарно-гигиенического характера.

Исследования по технологии пастеризации полуфабрикатов на основе фарша из гидробионтов позволили получить продукт, обладающий повышенной стойкостью при хранении (3–6 мес. при температуре 0–5 °С) и сохраняющий уникальную пищевую ценность.

Увеличить ассортимент консервированной продукции можно за счет выпуска консервов в эмульсионных соусах. Гомогенизация смеси в специальных гомогенизаторах позволяет холодным способом (без нагревания и кипячения) получать соус в виде эмульсии, не расслаивающейся после стерилизации и при длительном хранении консервов, что обеспечивает приготовление широкого набора заливок, отличающихся как по типу (соус, крем-соус, крем), так и по вкусовой направленности (томатные, майонезные, горчичные и др.).

Установлено, что смешивание компонентов без вакуума и термостатирование приводят к снижению качества консервов при хранении. Полученные результаты исследований способствуют научному обоснованию технологии гомогенизированных рыбных консервов для детского питания. Разработаны конкретные технологии с полным комплектом нормативной документации для промышленного выпуска продукции в ассортименте.

Установлено, что термостабилизация обеспечивает получение из океанических рыб стерилизованных консервов повышенных вкусовых и пищевых свойств, стойких в процессе длительного хранения (не менее 1 года) при общепринятой температуре 0–20 °С, предусматривает фасование их как в обычную, так и в нетрадиционную тару из полимерных материалов. Стерилизацию проводят по щадящим режимам, гарантирующим полную инактивацию патогенных бактерий ботулизма и пищевую безопасность.

Проведены исследования по разработке новой технологии консервов модифицированной структуры из тресковых рыб (путассу, трески, минтая и др.) с улучшенными потребительскими свойствами. Создание нового продукта – консервов «Балтийский деликатес» – основано на использовании желирующих и вкусоароматических компонентов в оптимальных соотношениях для придания продукту сочности и приятного вкуса.

Подтвержден запас стабильности качества и пищевой безопасности консервированных тепло рыбных продуктов при хранении и предложены возможности документального воплощения технических требований к транспортированию рыбных консервов актуального ассортимента в крытых железнодорожных вагонах применительно к Своду правил и другим видам технической документации.

Разработка и совершенствование технологии пресервов, соленой и копченой рыбопродукции

Проведенные исследования копченой рыбы различной степени разделки, упакованной под вакуумом, показали, что ее сроки годности значительно превышают сроки хранения. Ухудшение качества продукции проявляется во внешних признаках: появление отстоя влаги и изменение консистенции. По остальным органолептическим, а также микробиологическим показателям рыба оставалась пригодной к употреблению.

На поиск путей повышения стойкости пресервов с содержанием соли 4–5%

при хранении были направлены исследования по разработке принципиально нового способа консервирования слабосоленых продуктов, при котором используется нетрадиционный консервирующий фактор – низкая температурная пастеризация в потоке быстрых электронов. Это позволяет в течение длительного времени хранить малосоленые пресервы при положительных температурах: при 5–7 °С 50–70 сут., 10–12 °С 30–40 сут., 18–20 °С 5–7 сут. Указанные сроки даны с достаточным запасом по микробиологическим и органолептическим показателям. Проведены исследования по безопасности потребления соленой и копченой продукции с минимальным содержанием соли (2–5%). Установлена зависимость уровня накопления компонентов окисления и гидролиза липидов, образования биогенного амина от массовой доли соли и температуры хранения продукта. Проведены работы по выявлению возможности развития в малосоленой и подкопченной продукции микотоксинов, образующихся в процессе развития определенных видов плесеней и, возможно, обладающих не только токсичными, но и мутагенными, гератогенными и канцерогенными свойствами. Получены данные по содержанию плесеней в пресервах и подкопченной продукции в вакуумной упаковке. В процессе производства копченой продукции возможно ее обсеменение токсинообразующими плесенями, в том числе способными образовывать токсины в условиях пониженных температур.

Разработаны рекомендации по обеспечению микробиологической

безопасности малосоленой рыбной продукции в процессе хранения при умеренно положительной температуре (6 °С), включающие «Рекомендации по составу консервирующих добавок, обеспечивающих безопасность потребления малосоленой продукции» и «Рекомендации по технологическому процессу производства пресервов с повышенной стойкостью при умеренной положительной температуре».

Разработка технологии комбинированных продуктов высокой пищевой ценности

Научно обоснована и разработана технология пищевого фарша из антарктической креветки (криля) и пищевой продукции на его основе, базирующаяся на учете особенностей технохимического состава и биохимических свойств сырья и целенаправленного регулирования уровня отдельных химических веществ в полуфабрикатах.

Проведенные исследования позволили разработать технологию широкого ассортимента комбинированных продуктов с заданными свойствами: «Рыбоовощной полуфабрикат «Курса», «Вермишель морская» и аналог креветки, мясные и мясо-рыбные мороженые полуфабрикаты, чипсы, колбасные и сосисочные изделия, рыбные палочки и др.

Обоснованы на базе анализа информационного и экспериментального материала основные тенденции совершенствования производства сушеной и вяленой продукции и доказана с этих позиций перспективность использования установок для обезвожи-

вания растительного и животного сырья ИК-излучением в разреженной среде, позволяющие обеспечить высокое качество пищевых продуктов и экологическую безопасность их производства. Показано, что сушеную и вяленую рыбопродукцию целесообразно готовить из фарша тощей и средней (до 10%) жирности морских и пресноводных рыб. В других случаях для производства сушеной и вяленой продукции рыбу следует разделять на филе или пласт (кроме мелкой рыбы – кильки, тюльки, хамсы), кальмар – на филе, вареную креветку – на шейку с панцирем. Возможно использование различных приностей, декоративных добавок, а также перерабатывать копченую и соленую продукцию (некондиционную по внешним характеристикам).

Морские водоросли и овощи (капуста, свекла, морковь, лук и т. д.) наиболее эффективно подвергать сушке ИК-излучением в разреженной среде в шинкованном виде с последующим использованием в виде кусочков или в виде тонкоизмельченного порошка при приготовлении различных видов продукции (салаты, желеобразующие добавки, пресервы, консервы и др.). Качество продукта достигается за счет использования принципиально новой организации процессов обезвоживания морепродуктов путем интенсификации их с применением низкого давления и температуры высушиваемого продукта.

Создание лечебно-профилактических препаратов на основе жира гидробионтов

Жир рыб и морских беспозвоночных, в состав которого входят в больших количествах полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты, положительно зарекомендовал себя в медицинской практике в лечебных и профилактических целях. Показана возможность обогащения жирового продукта «Полиен» биологически активными веществами облепихи и боярышника, токоферолами, каротиноидами, эфирными маслами, аскорбиновой кислотой и др.

Совместно со специалистами Российского кардиологического центра АМН разработан лечебно-профилактический препарат на основе жира кальмара. Установлены антиатерогенные свойства жира и доказана возможность его применения для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний за счет регулирования липидного обмена в организме человека. Кроме того,



Михаил Андреев:

«Высокая экономическая эффективность производства экструдированных комбикормов будет определяться низкой стоимостью исходных компонентов экструзионной смеси, малыми трудозатратами и высоким выходом готовой продукции (до 80% от массы исходной смеси). Ориентировочное соотношение отходов и отрубей 1:3–4».

в кальмаровом жире выявлены активные вещества, способствующие ускорению заживления ран при термических ожогах. Испытания, проведенные при участии Научно-исследовательского ожогового центра (г. Санкт-Петербург), свидетельствуют об эффективности использования этого жира.

Проведены работы по технологии биологически активной пищевой добавки профилактического назначения на основе липидно-каротиноидных комплексов, извлекаемых из сушеных панцирьсодержащих отходов ракообразных, в том числе криля, сверхкритической углекислотной экстракцией.

Разработка технологии биологически активных веществ

Принципиально новое направление в области разработки передовых способов консервирования рыбных продуктов характеризует исследования по по-

лучению нового консерванта – протаминсульфата из молок сельди и салаки. Установлено, что концентрат протаминсульфата оказывает ингибирующее действие на грамположительные и грамотрицательные бактерии, имеет высокую антимикробную активность в нейтральной и щелочной среде, является термостойким белком, не денатурирующим при температурах 100–120 °С и сохраняющим свои свойства в сухом виде в течение одного года.

В целях повышения эффективности использования перерабатываемого сырья разработана технология комплексного ферментного препарата из отходов при разделке гидробионтов. В состав комплекса входят трипсин, химотрипсин, карбоксипептидаза А, амилаза, нуклеазы. Препарат эффективен в качестве добавки в стартовые и товарные рыбные корма, а также при очистке щупалец и мантии кальмара от кожи.

Улучшению вкусоароматических свойств продукции способствует добавка «Крабовая», приготавливаемая из отходов от разделки креветок, крабов, криля, и может использоваться при производстве супов, концентратов, холодных закусок, придавая продуктам вкус и запах вареного мяса ракообразных.

Разработка технологии экструдированных кормов из отходов переработки рыбного сырья

В настоящее время аквакультура дает почти половину всей рыбопродукции, потребляемой мировым сообществом. Ученые и специалисты предсказывают в дальнейшем бурное развитие этой важной отрасли. Сейчас в России доля аквакультуры не превышает 5% от добываемых промысловых водных биоресурсов. В последние годы предпринимаются серьезные меры в деле возрождения рыбноводства. Аквакультура вошла составной частью в Федеральную программу «Повышение эффективности использования и развитие ресурсного потенциала рыбохозяйственного комплекса в 2009–2013 годах».

Но главной проблемой при этом остается недостаточное производство комбикормов для выращивания рыбы, в том числе ее молоди. На российском рынке преобладают корма зарубежных компаний «Провими», «Био-Мар», «Крафт-фруттерверк» и др. Отечественные корма уступают им по качеству и количеству и не обеспечивают рентабельности производства рыбной продукции.

На развитие производства охлажденной рыбопродукции направлены исследования по использованию льда, полученного из электрохимически активированной воды, для охлаждения трески, салаки, кильки и других рыб Балтийского моря и заливов, а также продукции аквакультуры. Бактерицидное воздействие на микрофлору рыб воды, образующейся при таянии льда, обеспечивает увеличение сроков хранения охлажденной рыбопродукции в 1,3–1,5 раза.

В целях повышения качества и экономической эффективности производства отечественных комбикормов для рыб АтлантНИРО проводит исследования по разработке технологии экструдированных комбикормов, позволяющей утилизировать биологические отходы животного и растительного происхождения с получением на этой основе углеводно-белковой кормовой добавки для включения в рационы питания молоди рыб. Основу технологии может составить метод сухой экструзии, уже используемый в сельскохозяйственном производстве при переработке отходов животного происхождения, образующихся в производственном процессе птицефабрик, свинокомплексов, зверохозяйств и др. отходов, возникающих при мясoperеработке, переработке мясо-костной муки и комбикормов, потерявших свои потребительские качества в результате неправильного или длительного хранения, и т. п.

При переработке рыбы образуется много отходов – головы, кости, кожа, внутренности, некачественная задержанная рыба, а также рыба, подверженная различным заболеваниям, которые могут являться ценным белковым компонентом комбикормов. Содержащийся в рыбных отходах коллаген может использоваться для производства гранулированных экструдированных кормов для рыб с целью увеличения их биологической ценности, прочности гранул и увеличения времени их растворения при нахождении в воде. Особенно актуально использование продуктов гидролиза коллагена (рыбные подпрессовые бульоны) при производстве стартовых комбикормов для молоди и товар-

ных рыб ценных видов (осетра, форели, лосося, морского ежа и др.), способствующих увеличению доли их выживаемости. Было обнаружено, что наибольшей аттрактантной активностью обладают такие аминокислоты (в отдельности и в различных сочетаниях), как глицин, пролин, аланин и др. При добавлении в корм их смеси у японских угрей, например, потребление пищи возросло втрое. Приведенные факты свидетельствуют о важной роли рассматриваемых трех аминокислот в процессе интенсивного роста рыбы.

В качестве исходных сырьевых компонентов растительного происхождения могут быть использованы отходы зерноперерабатывающей промышленности: отруби, отходы при очистке и сортировке зерновой массы (зерновые отходы), зерновая сорная примесь, травмированные зерна, щуплые и проросшие зерна, семена дикорастущих растений, некондиционное зерно и сухие растительные компоненты сельскохозяйственных культур: стебли зерновых и технических культур, корзинки и стебли подсолнечника, льняная костра, стержни кукурузных початков, картофельная мезга, трава бобовых культур, отходы сенажа и солома, отходы виноградной лозы, чайных плантаций, стебли табака. При экструдировании растительных компонентов содержащиеся в них сложные полисахариды – пектиновые вещества, целлюлоза, гемицеллюлоза и др. – подвергаются глубокой деструкции клеточных стенок и отдельных структурных полисахаридов, то есть осуществляется расщепление сложных полисахаридов на простые с последующим созданием на

их основе легкоусвояемого корма. Кроме того, трудноусвояемый белковый компонент сырья переходит в легкоусвояемую рыбами форму путем расщепления молекулы белка на простые аминокислоты. Любое растительное сырье и его производные, как лигноцеллюлозный источник, доступны для экструзионной конверсии в углеводно-белковые корма и кормовые добавки.

После завершения процесса экструзионной конверсии получаемым конечным продуктом является кормовая добавка – углеводно-белковый концентрат (УБК), который приобретает кормовые свойства, значительно превосходящие свойства исходных компонентов.

При эксплуатации технологического оборудования, кроме подвода электроэнергии, другие виды энергоносителей и вода не требуются. Процесс переработки экологически чист и безотходен.

Высокая экономическая эффективность производства экструдированных комбикормов будет определяться низкой стоимостью исходных компонентов экструзионной смеси, малыми трудозатратами и высоким выходом готовой продукции (до 80% от массы исходной смеси). Ориентировочное соотношение отходов и отрубей 1:3–4.

Реализация результатов исследования

Выполняемые АтлантНИРО технологические исследования и разработки способствуют развитию отечественной рыбпереработки. Примером тому является около 800 предприятий различных регионов Российской Федерации, успешно использующих разработки института в своей деятельности. **РБ**

15-17 НОЯБРЯ 2016, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЭКСПОФОРУМ

Примите участие в главной продовольственной выставке
Северо-Запада «ПЕТЕРФУД-2016»

Ваши лучшие возможности по входу на рынок Северо-Запада



Главное событие продовольственного бизнеса одного из крупнейших регионов

- 180 экспонентов из 15 стран
- 6 700 посетителей-специалистов
- 120 закупщиков из 50 федеральных и региональных сетей и закупочных союзов



Коммерческий директор сети **РЕАЛЬ** дегустирует продукцию экспонентов



Комплекс инструментов для входа в розничные сети Северо-Запада

- 4 500 переговоров о поставках в сети в **Центре Закупок Сетей™**
- Каждый поставщик получил одобрение своего предложения в среднем **от 5 сетей** (на выставке «Петерфуд-2015»)
- **Гарантированный контакт с закупщиками** 50 розничных сетей прямо на вашем стенде (программа «Активные сетевые продажи»)



Переговоры с сетью **МАГНИТ** в Центре Закупок Сетей™



Информация из «первых уст» от руководителей розничных сетей

Узнайте о планах развития, ассортиментной политике, критериях отбора, необходимых условиях заключения контракта на **форуме «Торговля Большого Города»**



Форум «Торговля Большого Города»

Вы можете воспользоваться преимуществом раннего бронирования стенда и выбрать наиболее проходимое место в павильоне

ЗАБРОНИРУЙТЕ ЛУЧШИЙ СТЕНД
на www.peterfood.ru

Организатор:



Тел./факс: (812) 327 49 18, (495) 730 79 06
E-mail: imperiam@imperiamforum.ru
www.peterfood.ru

Авторы: **Игорь Щелкунов,**
кандидат биологических наук, НИВВиМ

Владимир Воронин,
главный научный сотрудник,
доктор биологических наук, профессор,
член ученого совета ГосНИОРХ

Елена Кузнецова,
сотрудник ГосНИОРХ

Герпесвирусная болезнь карпа кои: ситуация в мире и риск интродукции в Россию

На протяжении двух последних десятилетий наблюдается бурное развитие двух сфер человеческой деятельности, связанных с разведением гидробионтов, – аквакультуры и декоративного рыбоводства. Их глобальная экспансия привела к тому, что, прежде никогда не контактировавшие, эти сферы в ряде регионов земного шара пришли в соприкосновение друг с другом. Результаты такого соприкосновения не всегда были благоприятными.

В Официальном журнале Европейского экономического сообщества 24 ноября 2006 года была опубликована директива Совета ЕЭС, регламентирующая вопросы охраны здоровья объектов аквакультуры и меры профилактики их болезней. В этой директиве в список экзотических особо опасных болезней рыб Евросоюза к уже имеющимся четырем вирусным болезням рыб (VHS, IHN, ISA, SVC) была добавлена еще одна – герпесвирусная болезнь карпа кои (KHVD). В 2007 году болезнь была включена и в список декларируемых болезней Всемирной организации здоровья животных. Можно сказать, что вступление человечества в третье тысячелетие было омрачено глобальным распространением ранее неизвестной особой болезни рыб. Есть серьезные опасения, что эта болезнь, поражающая как декоративного (кои), так и обыкновенного карпа, скоро будет обнаружена и в России.

Ретроспективными исследованиями архивного клинического материала с помощью молекулярно-генетических методов было установлено, что в Великобритании нераспознанная вспышка KHVD имела место еще в 1996 году. Од-

нако первым государством, наиболее тяжело пострадавшим от данной болезни, был Израиль, в пресноводной аквакультуре которого обыкновенный и декоративный карпы занимают доминирующее положение. Весной 1998 года там начала быстро распространяться ранее неизвестная болезнь, сопровождавшаяся высокой гибелью рыб. За один год потери прудового карпа составили 600 тонн, а ущерб, нанесенный индустрии карпа кои, достиг 4 млн долл. США. К концу 2000-го болезнь поразила примерно 90% рыбхозов страны, и ежегодные потери от нее исчислялись многими миллионами долларов. Почти одновременно с Израилем, осенью 1998 года, вспышки схожей болезни были отмечены у карпа кои в Германии и США. В Великобритании KHVD диагностировали у карпов кои в 1999 и 2000 годах, а начиная с 2003-го вирус-возбудитель неоднократно выделяли там от дикого карпа из природных водоемов.

В 2004 году неблагоприятными по KHVD были уже 11 европейских стран, из которых наиболее тяжело пострадали Германия и Нидерланды. Так, в Германии в 2002 году было зарегистрирова-

но около 80 случаев заболевания и более 100 – в 2003-м. В 2004–2005 годах в США массовые вспышки данной болезни произошли среди дикого карпа. При этом ежегодная гибель достигала 5–50 тыс. половозрелых особей. Можно сказать, что новая болезнь застала цивилизованные страны мира врасплох, и они жестоко поплатились за недостаточное внимание к этой проблеме.

Поиски источников болезни привели в страны Юго-Восточной Азии, являющиеся основными поставщиками карпа кои на международный рынок. В 2001 году KHVD была выявлена в Гонконге и Малайзии, в 2002-м – в Индонезии и на Тайване, а в 2004-м – в Таиланде. В условиях тропических государств болезнь протекала остро и сопровождалась массовой гибелью рыб. Осенью 2003 года произошли первые вспышки болезни в Японии. Тогда в садковых хозяйствах, расположенных на озере Касумигаура в префектуре Ибараки, погибло более 1200 тонн обыкновенного карпа, что составило около 13% годового объема его производства в стране. В ходе организованного в срочном порядке повсеместного мониторинга в 2004 году



Рис. 1. Западение глаз и очаги некроза жабр у карпа кои, больного KHVD

болезнь была выявлена в 39 из 47 префектур. При этом в большинстве случаев она была обнаружена у дикого карпа в природных популяциях. В целом потери декоративного и товарного карповодства Японии в результате гибели рыб и предпринятых карантинных мер составили тогда 75 млн долл. США. В настоящее время в стране организован строгий ветеринарный контроль за болезнью, и экспорт карпа кои разрешен только из хозяйств, прошедших обязательное обследование и свободных от возбудителя болезни.

Помимо Японии, другой страной, где ведется строгий ветеринарный контроль перевозок и экспорта рыбы, является Сингапур – один из крупнейших мировых поставщиков декоративных водных животных. Здесь проводится политика аккредитации экспортеров декоративных рыб, в рамках которой находят отражение такие вопросы, как техническое устройство и организация системы менеджмента рыбоводного хозяйства, оборудование карантинного отделения, правила ветеринарно-санитарной гигиены и лабораторный мониторинг хозяйств на наличие особо опасных заболеваний, включая KHVD.

На конец 2009 года болезнь была официально установлена в 30 странах мира: Австрии, Бельгии, Великобритании, Германии, Гонконге, Дании, Израиле, Индонезии, Ирландии, Италии, Канаде, КНР, Коста-Рике, Люксембурге, Малайзии, Нидерландах, Новой Зеландии, Польше, Сингапуре, Словении, США, Таиланде,

Тайване, Франции, Чехии, Швейцарии, Швеции, ЮАР, Южной Кореи и Японии.

Противостоять распространению болезни непросто. Главным препятствием является пренебрежительное отношение занятого в этом бизнесе персонала к вопросу профилактики заразных болезней рыб. Здесь до сих пор бытует мнение, что на каждую болезнь найдется нужное лекарство, и нет необходимости беспокоиться о нем раньше, чем это потребует. Данный тезис в известной мере справедлив для паразитарных болезней, отчасти для бактериальных и совершенно не годен для вирусных. Решить проблему может только профилактика, основанная на недопущении проникновения патогена в регионы, где он прежде отсутствовал. Пропагандируемый Всемирной организацией здоровья животных, данный подход успешно применяется в промышленной аквакультуре.

Как рыба, не имеющая пищевого предназначения, карп кои распространяется по всему миру множеством фирм и компаний, торгующих аквариумными рыбами. В других странах Юго-Восточной Азии контроль, подобного тому, какой организован в Японии и Сингапуре, пока нет. Выдача ветеринарных сертификатов на перевозимую рыбу там в большинстве случаев проводится формально, а сама рыба нередко поступает прямо в зоомагазины и на зоорынки стран-импортеров, минуя какие-либо карантинные базы. Поскольку карпа кои часто содержат в прудах парков и приусадебных участков, существует немало воз-

можностей для возбудителя попасть оттуда в естественные водоемы, где обитает дикая форма карпа – сазан. Такой способ распространения инфекции – прямой путь к появлению природных очагов болезни, ликвидация которых – дело чрезвычайно трудное.

Справедливости ради следует отметить, что после организации под патронажем ФАО в самом конце прошлого века Сети центров по аквакультуре в Азиатско-Тихоокеанском регионе (NACA) вопросам охраны здоровья культивируемых гидробионтов в странах Юго-Восточной Азии стали уделять заметно возросшее внимание. Более подробную информацию по этому вопросу можно найти на сайтах Всемирной организации здоровья животных (www.oie.int), Информационной системы ФАО по патогенам водных животных и карантинированию (AAPQIS), NACA и др.

Коротко о самой болезни. Возбудитель ее – герпесвирус, генетически родственный вирусу оспы карпов. Молекулярно-генетическими исследованиями установлено шесть европейских (E1–E6) и два азиатских (A1–A2) генотипа вируса. Вирус обладает покровно-тканевым тропизмом и узкой специфичностью в отношении хозяина. Болеют только культурный карп, карп кои и сазан, принадлежащие к одному виду *Cyprinus carpio* L. Переболевшие рыбы надолго остаются вирусносителями (более года). Показана возможность носительства вируса другими карповыми и некарповыми рыбами (осетровыми, сомовыми, включая анциструса). К заболеванию восприимчивы все возрастные группы карпа, за исключением, по-видимому, личинки. Первые признаки заболевания проявляются в отказе от корма, угнетении, нарушении координации движений, скоплениях рыбы у поверхности воды и «заглатывании» ею воздуха.

Наиболее демонстративным является комплекс из трех признаков: западение глаз, очаговый некроз жабр и обширные зоны шершавости кожных покровов (рис. 1).

Следует отметить, что они не всегда наблюдаются одновременно у одной и той же особи. Тело больных рыб неравномерно окрашено, и участки шершавой кожи без слизи чередуются с чрезмерно ослизненными. К этому добавляется разрушение («растрепанность») плавников, кровоизлияния у их основания и на поверхности тела. Болезнь осложняется вторичными инфекциями (миксобактериоз, сапролегниоз) и про-

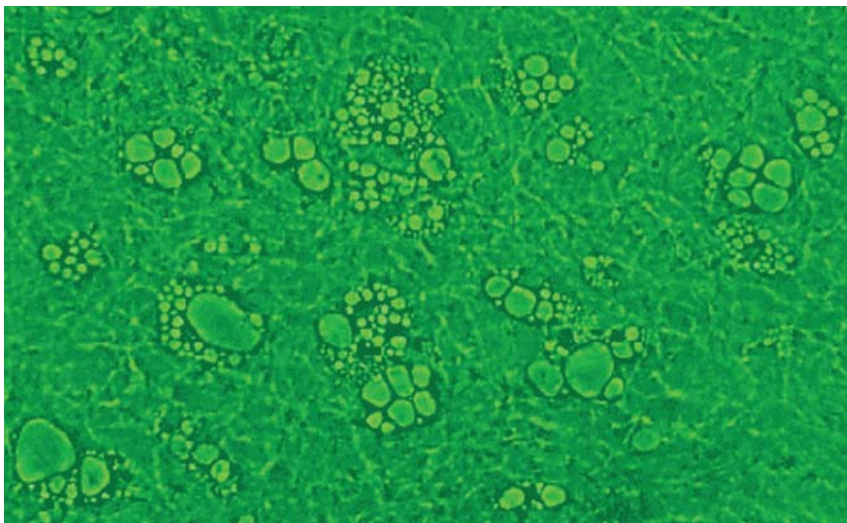


Рис. 2. Вакуолизация цитоплазмы клеток культуры СТФ, инокулированной суспензией патологического материала от карпа с признаками KHVD

тозойными эктопаразитами. Внутренние органы обычно не имеют существенных патологических изменений. Иногда отмечают увеличение передней почки, дряблость и неравномерную окраску сердца.

Наиболее тяжело болезнь протекает при температуре воды 17–26 °С, физиологически оптимальной для карпа. Вероятно, по этой причине первоначально было предложено называть ее «иммуносупрессия карпа кои». При снижении температуры течение болезни затормаживается, но возврат к оптимальному температурному режиму провоцирует ее рецидив. Острое и сверхострое (бессимптомное) течение болезни сопровождаются 100%-ной заболеваемостью и гибелью до 90–100% рыб. При этом между появлением первых признаков заболевания и гибелью рыб может пройти всего несколько часов. Наиболее упитанные и быстрорастущие особи, как правило, погибают первыми. При низкой температуре воды KHVD протекает в хронической форме с невысокой смертностью.

Диагностика болезни проводится ветеринарными врачами и ихтиопатологами. Она затруднена из-за вышеупомянутых вторичных осложнений, которые маскируют основную причину и могут

ввести в заблуждение недостаточно квалифицированного специалиста. Окончательный диагноз ставится на основании вирусологических исследований материала от рыб в специализированных лабораториях, включающих ПЦР-выявление вируса в зараженной культуре клеток или в патматериале. Выделить вирус даже в наиболее чувствительных к нему культурах клеток карпа (KF-1, ССВ, СаF-2 и др.) удается далеко не всегда (рис. 2).

Основной способ профилактики болезни – завоз рыбы из надежных источников, проходящих ежегодное обследование аттестованными диагностическими лабораториями страны-экспортера. Импортные поставки рыбы должны сопровождаться ветсертификатами установленного образца, где должно быть указано, что хозяйство-поставщик в стране-экспортере находится под регулярным диагностическим надзором, осуществляемым в соответствии с положениями Всемирной организации здоровья животных, и свободно от возбудителя данной болезни. Несмотря на это, импортируемых декоративных рыб следует карантинировать в течение 3–4 недель, посадив к ним на контакт здоровых местных карпов.

В Израиле широко практикуется вакцинация прудового карпа живой аттенуированной вакциной. Однако ее применение оправдано только в зонах установленного неблагополучия по данной болезни и недопустимо в благополучных зонах, каковой на сегодняшний день официально считается территория нашей страны. Не болея сама, вакцинированная рыба может являться носителем вирулентного вируса, и по этой причине не рекомендуется завоз вакцинированных рыб в места, свободные от данной болезни. В Японии ведется работа по созданию инактивированной вакцины. Аналогичные исследования проводятся в США, Германии, Гонконге, Индии и других странах. В России никаких мер профилактики болезни не предпринимается, и риск ее проникновения в страну очень высок.

При выявлении KHVD можно рекомендовать следующие способы борьбы с ней.

Радикальный способ (в случае обнаружения болезни в прежде благополучной зоне): а) пруды и рыбоводные емкости выводят на летование и дезинфицируют, а выловленную из них рыбу уничтожают сжиганием или закапыванием; б) установки замкнутого водоснабжения – ликвидация восприимчивых хозяев и 3–4-недельное выдерживание установки с водой, но без рыбы. Затем посадка в нее здорового карпа еще на 3–4 недели. При отсутствии заболевания у карпа возобновляют эксплуатацию установки в обычном режиме. Рыб, находившихся в установке вместе с карпом, при необходимости можно попробовать освободить от вируса повышением температуры воды до 30–35 °С на 7–10 дней.

Комплексный способ (в хозяйствах с регулируемой температурой воды, расположенных в очагах неблагополучия): подъем температуры воды в начале заболевания до 30 °С на 5–10 дней. Непермиссивная для вируса, такая температура активизирует иммунный ответ карпа. Это уменьшает гибель рыб от заболевания при последующем снижении температуры, однако не освобождает рыбу от возбудителя. **РБ**



ГРУППА КОМПАНИЙ
СОДРУЖЕСТВО

«Содружество» - один из лидеров российского агропромышленного сектора по продаже и производству высококачественных протеинов животного и растительного происхождения, а также растительного масла. За последние 15 лет «Содружество» выросло в промышленный холдинг мирового уровня.

Деятельность компании в России сконцентрирована на переработке масличных культур, производстве кормовых белков и растительных масел, транспортной и портовой логистике, трейдинге зерновыми и масличными культурами.

«Содружество» является крупнейшим в России собственником специализированных железнодорожных вагонов и обладает современной и развитой логистической инфраструктурой, что позволяет обеспечивать поставки продукции в любой день, в любой регион самой большой страны на земле.

Мы работаем 24 часа в сутки 365 дней в году.

238340, Россия Калининградская обл.
г. Светлый, ул. Гагарина, 65
Тел: +7(4012) 30 55 42
Факс: +7(4012) 30 61 42
e-mail: trade@sodru.com
www.sodrugestvo.ru



женские правила

Гость:
Евгения Амельченко,
управляющий директор
SeaFood Bar & Shop Saint Petersburg
(«СиФуд Бар энд Шоп Санкт-Петербург»)

Беседовала:
Светлана Клепикова

Евгения Амельченко:

«Не прибегать к обману – мое основное жизненное правило»

*Уважающий себя человек не станет унижать других
для поддержания своего авторитета.
Лууле Вишма*

— **Евгения, любовь к рыбе и морепродуктам побудила вас открыть эксклюзивный рыбный ресторан в Санкт-Петербурге или были и другие причины?**

– Наш проект действительно уникален. Идея открытия ресторана принадлежит не мне. Один из рестораторов, так же как и я, влюблен в рыбу и морепродукты. Он и предложил создать проект, аналогов которому в России нет. Я его поддержала. Нужно ска-

зать, что весь неповторимый вкус морепродуктов мне удалось прочувствовать в Италии, где я проходила курсы повышения квалификации. Затем, для понимания всего процесса «от вылова до тарелки», я посетила рыбоперерабатывающий комбинат в стране наших основных эксклюзивных партнеров, где отведала ту самую рыбную продукцию, которую мы предлагаем нашим посетителям. Поверьте, ничего вкуснее и замечательнее я ранее не пробовала.

Эти неповторимые впечатления хочется передать гостям нашего ресторана, внести свой вклад в культуру правильного потребления рыбы и морепродуктов в России.

— **Чем вы раньше занимались?**

– По мотивам моей жизни впору писать книгу или сценарий. Может быть, я этим и займусь когда-нибудь. В принципе, опыт есть – я еще со школы пишу стихи на русском и англий-



ском, в запасе несколько рассказов, один из них печатался в литературных журналах. Так что ответить на ваш вопрос в двух-трех словах просто невозможно. Скажу одно – проект ресторана эксклюзивной рыбной кухни для меня, так же как и для владельцев, – первый. Хотя опыт работы в ресторанной сфере у меня есть, я его получила в Соединенных Штатах Америки, где жила некоторое время.

Руководящий опыт также имеется. Так что данная работа не что иное, как слияние всех моих навыков, полученных ранее, ну и конечно, постоянное изучение нового.

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

– Совсем недавно как раз и началась новая веха в моей жизни. О результатах говорить еще рано. Но я уверена, что у меня все получится.

Предыдущий переломный момент моей жизни, наверное, тот, когда я стала инструктором по мотоспорту. Долгое время тренировала как мужчин,

так и женщин. А год назад я решила, что этот жизненный этап пора заканчивать.

Теперь у меня ресторанный период. Хотя своего сына я продолжаю тренировать сама. На других у меня времени уже не хватает физически. Жаль, что в сутках всего 24 часа.

– Скажите, трудно быть женщиной-руководителем? У вас большой коллектив?

– Вы знаете, нетрудно. Коллектив у нас небольшой, в ресторане всего 50 посадочных мест. Хочу сказать, что в этом проекте процесс руководства отличается от общепринятого, так что опыт я получаю и правда уникальный.

– Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен и женщина-руководитель? Что отличает женщину в бизнесе и на руководящей работе?

– Холодный разум. Умение находить нестандартные решения в кризисных ситуациях. Честность в ведении дел и общении с персоналом. Творческое начало также для меня лично очень важно.

– Как вы считаете, лучшие руководители это – мужчины или женщины и почему?

– Я уверена, что умение руководить не зависит от пола. В свое время убедилась в этом, будучи инструктором по мотоспорту. В любом деле главное – профессионализм и харизма.

Всегда подхожу к делу подготовленной – в свое время, прежде чем начать тренировать людей, я проводила соцопрос на тему «тренер по мотоспорту – женщина». Ответы меня приятно удивили и вдохновили: почитав сотни отзывов, я убедилась, что главное – профессионализм, а харизма – обязательна.

– Какой принцип управления близок вам?

– Выслушать любые, даже самые безумные идеи и предложения от коллег и подчиненных. Проанализировать их и, вполне возможно, что какие-то из них реально вознесут дело / бизнес / новое направление на другой уровень!

– Чем вы мотивируете сотрудников?

– На любом предприятии очень важна атмосфера. Все сотрудники долж-



Для понимания всего процесса «от вылова до тарелки», я посетила рыбоперерабатывающий комбинат в стране наших основных эксклюзивных партнеров, где отведала ту самую рыбную продукцию, которую мы предлагаем нашим посетителям. Поверьте, ничего вкуснее и замечательнее я ранее не пробовала. Эти неповторимые впечатления хочется передать гостям нашего ресторана, внести свой вклад в культуру правильного потребления рыбы и морепродуктов в России.

ны быть частью одного целого и стремиться к положительным результатам. Чем мотивирую? Хорошим отношением и системой поощрения.

– Ваши коллеги становятся друзьями?

– Да, и тому пример наш менеджер по закупкам, Елена. Она покорила меня своим профессионализмом и открытостью – мы подружились. Очень теплые отношения установились у меня с человеком, который не остался в проекте, но стал мне другом. Он поддерживает меня, а общая сфера деятельности дает мне возможность советоваться с ним или обсуждать какие-то идеи.

– Откуда вы черпаете идеи?

– Чаще всего они приходят внезапно. Из всех идей определяю наиболее важные на данный момент и делаю все возможное для их реализации. Некоторые идеи откладываю на потом, а какие-то просто оставляю «в чертогах разума».

– Как удается совмещать карьеру и личную жизнь? Одно другому не мешает?

– Конечно. Мне, как и каждой маме, хочется больше времени уделять сыну,

личной жизни. Пока я нахожу какие-то компромиссы.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем, на ваш взгляд, измеряется успех?

– Я пока не готова дать оценку своему успеху. Но определенные стремления есть, и не все они связаны с рестораном.

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

– Ландшафтом, внешней и внутренней отделкой. Тем более что я этим проектом занимаюсь параллельно.

Проект MAEV WonderGlass, который я веду, также в новинку для Северного региона. Потрясающей красоты стильные изделия из металлических сеток и стеклянного камня – это то, что действительно радует глаз в серых буднях, тем более нам, северным жителям, очень не хватает солнца и ярких красок.

– Евгения, ваши жизненные правила?

– Делать все максимально профессионально, доводить любое начатое дело до конца, постоянно учиться чему-то новому, и главное – не прибегать к обману. **PS**



досье

ФИО:

Евгения Геннадьевна Амельченко

Название компании, должность:

управляющий директор
SeaFood Bar & Shop Saint Petersburg
(«СиФуд Бар энд Шоп
Санкт-Петербург»)

Место рождения:

г. Ленинград

Увлечения:

мотоспорт (до недавнего времени инструктор по мотоспорту), верховая езда, экстремальные виды спорта, очень любит читать и хорошее кино. Обожает сына, старается проводить с ним все свободное время.

Хобби:

изготовление женских украшений

Кулинарные предпочтения:

рыба и морепродукты

XXII МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



MVC: ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ - 2017



31 ЯНВАРЯ - 2 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОН № 75

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:

СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВРОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ

РОСПТИЦЕСОЮЗ

СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА

СОЮЗРОССАХАР



ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР: МОСКОВСКАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА



ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

Perfect
Agro Technologies | НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВОИнформационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВОМОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВОАПК
ЭКСПЕРТИЗДАТЕЛЬСТВО
АГРАРИЙАКТУАЛЬНЫЕ
ГРОСИСТЕМЫ

АГРОБИЗНЕС

АГРОМИР
ЧерноземьяВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

VetPharma

FARM ANIMALS
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

ПОВОЛЖЬЕ АГРО

СВЕТИЦ
www.SveticH.info
АгроМедиаХолдингПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИИ
РЫНОК и АПКАГРАРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕНСХ
ЖУРНАЛ АГРОМЕНЕДЖЕРАхлебопродукты
ЖУРНАЛРЫНОК АПК
АГРАРНЫЙ ЖУРНАЛ

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)

Член Российского Зернового Союза

Член Союза Комбикормщиков

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



Вторая Международная
Конференция

АКВА КУЛЬТУРА 2017

ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ
И КОРМЛЕНИЯ РЫБ

2-3 ФЕВРАЛЯ 2017
Москва



Организатор конференции:
ИД «Сфера»

На конференцию приглашены спикеры из стран Европы и Скандинавии, Китая, Вьетнама и многих других. Участие в конференции примут представители исполнительной и законодательной власти федерального и региональных уровней для обсуждения нормативно-правовых аспектов отрасли и новых программ развития по областям России.

sfm.events +7 (812) 70-236-30