

# рыбная сфера



18

*Евгения Антонова, руководитель интернет-проекта IKRA.RU: «Женщине сложнее в конфликтных ситуациях, которые, к сожалению, в любом бизнесе вещь обыденная. Для нее любой конфликт носит личностный оттенок, задевает персонально. У мужчин, по моим наблюдениям, граница между «я – бизнесмен» и «я – человек», личными интересами и интересами в рамках бизнеса выражена гораздо четче».*



50

*Основной тенденцией сегодняшнего дня на мировом рынке кормов является поиск и замена протеина рыбной муки протеинами растительного происхождения. При этом главной целью проводимых исследований является сохранение на существующем уровне таких параметров эффективного выращивания рыб, как скорость роста, кормовой коэффициент, сохранность.*

## Красная рыба:

*полезный деликатес /стр. 6*



АГРОПРОДМАШ

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

# АГРО ПРОД МАШ

ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия

8-12 октября 2012



**ПЕРВЫЙ  
В ИННОВАЦИЯХ**

[www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru)

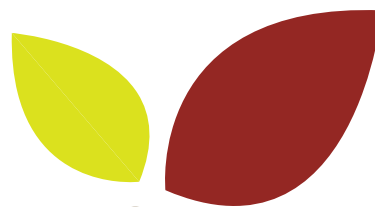
Организатор:



123100, Москва,  
Краснопресненская наб., 14  
E-mail: [centr@expocentr.ru](mailto:centr@expocentr.ru)  
[www.expocentr.ru](http://www.expocentr.ru), [expocentr.ru](http://expocentr.ru).pdf



21-я Международная выставка  
продуктов питания и напитков



# worldfood

**MOSCOW**

Основана в 1992 году

**17 - 20 сентября 2012** | Москва • ЦВК «Экспоцентр»

реклама



## ВСЕЬ МИР ПИТАНИЯ



Бакалея  
Напитки  
Чай и Кофе  
Консервация  
Мясо и птица  
Фрукты и овощи  
Молочная продукция  
Кондитерские изделия  
Рыба и морепродукты  
Замороженные продукты  
Масложировая продукция



По вопросам участия обращайтесь:  
+7 (495) 935-7350, 788-5585  
worldfood@ite-expo.ru

[www.world-food.ru](http://www.world-food.ru)



# ВЫБОР ПРОДУКТОВ ЗА ВАМИ!



Создавайте и производите новые инновационные продукты, различные по вкусу, форме и внешнему виду.

Компания Handtmann разрабатывает высокоэкономичные ключевые технологические решения и является опытным специалистом для превосходного порционирования, укладки, формования и коэкструзии.

Неизменно первоклассное качество и высокая продуктивность гарантируют успешную продажу классических и новых продуктов.

- Салаты из морепродуктов и деликатесные салаты
- Рыбные шарики или палочки
- Рыбные сосиски
- Рыбное карпаччо
- Паштеты в баночках, контейнерах и лотках
- Тартар из лосося без костей
- Порционная нарезка продуктов
- Сушеные и копченые рыбные продукты
- Формованные филе из обрезков

HANDTMANN НА ВЫСТАВКЕ  
EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION  
24 – 26.04.2012  
Зал 4 - Стенд 5963



**Форум Handtmann**  
**Место для диалога и инноваций.**

Вдохновленная тенденциями рынка и собственными идеями компания Handtmann в тесном диалоге с заказчиками со всего мира реализует высокоэкономичные ключевые технологические решения. В новом форуме мы абсолютно точно согласуем их с Вами в соответствии с Вашими конкретными требованиями.

Приглашаем Вас посетить новый  
ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ И  
РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИЙ  
в Биберахе для реализации Ваших  
инновационных идей.

**Albert Handtmann**  
**Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12  
D-88400 Biberach/Riss  
Deutschland  
Тел.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0  
Факс: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01  
info.machines@handtmann.de  
www.handtmann.de

**handtmann**  
*Идеи с будущим*

# ПРОД ЭКСПО

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

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»  
Москва, Россия

13-17  
ФЕВРАЛЯ 2012



[www.prod-expo.ru](http://www.prod-expo.ru)

 **ЭКСПОЦЕНТР**  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ  
МОСКВА

Организатор:  
ЗАО «Экспоцентр»

При поддержке:  
Министерства сельского  
хозяйства РФ



# содержание

|   |                     |                              |
|---|---------------------|------------------------------|
| Что хотят знать о рыбе интернет-пользователи? | <b>отрасль</b>      | 14                           |
|   |                     | 21                           |
|   | <b>вокруг света</b> | <b>Страсти по селедке</b> 22 |

## 8

Во многих государствах красная рыба является неотъемлемым атрибутом здорового питания. Однако значительная часть россиян почти не употребляет в пищу продукцию и блюда из красных пород рыб или делает это крайне редко. И это при том, что практически во всем мире красная рыба считается русским продуктом.



|                                   |   |    |   |  |    |
|-----------------------------------|---|----|---|--|----|
| <b>тема номера</b>                | Красная рыба: полезный деликатес              | 8  | <b>отрасль</b><br><i>/вокруг света</i>      | Страсти по селедке                                 | 22 |
| <b>отрасль</b><br><i>/в полях</i> | Отношения с клиентом начинаются с доверия     | 14 | <i>/страхование</i>                         | Страхование рыбной отрасли: проблемы и перспективы | 24 |
| <i>/тенденции</i>                 | Не лучший год для минтая                      | 17 | <i>/события и факты</i>                     | Новости  | 27 |
| <i>/женские правила</i>           | Ведение бизнеса – это как вождение автомобиля | 18 | <b>производство</b><br><i>/оборудование</i> | Рефконтейнеры в сети поставки рыбы населению       | 30 |
| <i>/потребитель</i>               | Что хотят знать о рыбе интернет-пользователи? | 21 | <i>/события и факты</i>                     | Новости  | 35 |

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| <b>производство</b>    | 30                      |
| Фасовка крупных партий | 38                      |
| <b>ингредиенты</b>     | <b>Укол для рыбы</b> 40 |



Дополнительным стимулом сохранения традиционной удлиненной формы упаковки стала ее внешняя привлекательность – разложенные рядом два цельных кусочка филе выглядят крайне аппетитно.

# 36

|   |   |    |   |   |    |
|---|---|----|---|---|----|
| <b>производство</b><br><i>/оборудование</i> | Скажите «нет» селедке в консервных банках | 36 | <b>производство</b><br><i>/экспертиза</i> | Горбуша с привкусом горечи и соли                       | 48 |
| <i>/упаковка</i>                            | Фасовка крупных партий                    | 38 | <b>аквакультура</b><br><i>/корма</i>      | Рыба – то, что она ест                                  | 50 |
| <i>/ингредиенты</i>                         | Укол для рыбы                             | 40 | <i>/события и факты</i>                   | Новости   | 55 |
| <i>/контроль</i>                            | Цивилизованный контроль                   | 42 | <i>/тенденции</i>                         | Производство товарной рыбы в Украине увеличилось на 23% | 56 |
| <i>/тенденции</i>                           | Красная рыба в цифрах                     | 44 |   |   |    |

## рыбная сфера

№1(4) 2012

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

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

Издатель: ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:  
Алексей Захаров

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

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

Реклама:  
Виктория Паленова  
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова  
n.antipova@sfera.fm  
Наталья Баранцева  
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:  
Павел Хан

ravelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:  
Елена Максимова  
elena\_m83@inbox.ru

Дизайн и верстка:  
Анастасия Барцнова

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

Иллюстрация на обложке:  
Нина Кузьмина


Перевод:  
Татьяна Некрасова

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 3-6 раз в год.

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремимумПресс». Подписано в печать: 30.01.12. Тираж: 3000 экз.





## Меняемся к лучшему

Вот и вышел в свет первый в этом году номер журнала «Рыбная сфера». И на его страницах мы спешим поделиться с вами новыми идеями. Пролистав выпуск, вы обязательно увидите новые (надеюсь, интересные) рубрики, новых авторов и экспертов. Однако и с давними, уже проверенными, партнерами издания мы расставаться не собираемся.

Центральная тема этого номера – красная рыба. От этого деликатеса очень трудно отказаться, да и зачем? Ведь он не только великолепен на вкус, но и очень полезен. Вот и мы решили «посмаковать» эту тему на страницах журнала. Значительная часть номера посвящена аквакультуре. И, считаю, не без оснований, ведь все больше крупных рыбоперерабатывающих предприятий, желая не зависеть от поставок сырья «из вне», выделяют солидную часть своего бюджета на строительство или покупку комплексов по искусственному разведению рыбы. И конечно, немало внимания в этом номере мы уделили его величеству Потребителю, ведь только ради него вы делаете свое дело, постоянно меняясь к лучшему!

Редактор журнала «Рыбная сфера»  
Елена Максимова



Автор:  
Елена Максимова

# Красная рыба: полезный деликатес

Иллюстрация: Нина Кузьмина

↓ Значительная часть россиян почти не употребляет в пищу продукцию и блюда из красных пород рыб или делает это крайне редко. И это при том, что практически во всем мире красная рыба считается русским продуктом.

↓ Семга, или атлантический лосось – рыба, имеющая достаточно широкий ареал обитания.

**Р**ыба с красным мясом во многих странах мира считается одним из наиболее благородных продуктов. Причем не только потому, что блюда и продукция, приготовленные на ее основе, очень вкусные и питательные, но и благодаря той пользе, которую она оказывает на организм человека.

Во многих государствах красная рыба является неотъемлемым атрибутом здорового питания. Однако значительная часть россиян почти не употребляет в пищу продукцию и блюда из красных пород рыб или делает это крайне редко. И это при том, что практически во всем мире красная рыба считается русским продуктом.

Причин такого сравнительно низкого спроса на данный вид рыбы несколько. Во-первых, в России в принципе не очень популярна рыбная продукция (по сравнению с мясной). Кроме того, доходы многих наших соотечественников просто не позволяют им регулярно приобретать данную продукцию. Наконец, даже те, кто может себе позволить потреблять красную рыбу регулярно, не всегда знают о ее полезных свойствах и поэтому игнорируют ее.

Следовательно, перед российскими рыбопереработчиками, работающими с красной рыбой, стоит ряд достаточно серьезных задач. В первую очередь, необходимо донести до отечественного потребителя максимально полную информацию о пользе продукта. Также очень важно разработать такие ассортиментные позиции продукции из красной рыбы, которые будут доступны максимально широкому слою населения. И, безусловно, еще одной важной задачей является поиск способов продления сроков реализации продуктов, изготовленных из красномышных рыб, ведь ввиду низкой стоимости сырья издержки от возвратов нереализованного товара с истекшим сроком годности будут весьма серьезными.

## Виды красной рыбы

Под названием «красная рыба» подразумеваются различные виды рыб семейства лососевых, имеющие мясо красного или розово-красного цвета. Наиболее часто встречаются на российском рынке форель, семга, горбуша, кета и лосось. Рассмотрим каждый из них более подробно.

Форель – общее название нескольких видов рыб, относящихся к семейству лососевых. При этом установленные виды чрезвычайно затруднительно вследствие близости их друг к другу и существования множества разновидностей. Поэтому и видовая самостоятельность форели часто подвергалась сомнению. Данная рыба, в зависимости от вида, может вылавливаться как в пресных, так и в соленых водоемах.

Лосось – довольно интересная рыба. До середины XIX века молодь и взрослых рыб считали совершенно разными видами – настолько не похожи они и внешне, и по образу жизни. Рождаются лососи в чистых порожистых реках и живут там под камнями несколько лет, а затем мигрируют в море, где становятся хищниками и быстро растут. Максимальный зарегистрированный вес лосося составлял 47 кг.

Разводить лососей пытались еще в позапрошлом веке, но по настоящему это удалось норвежцам в 70-х годах XX века. Жителям Норвегии очень повезло с побережьем – фьорды, где не бывает штормов, а приливы дважды в сутки приносят чистую воду из океана – практически идеальные условия для разведения лосося. Сейчас по всем берегам Норвегии установлены садки для выращивания лососей – от крупных промышленных комплексов, работающих на экспорт, до маленьких приусадебных садочков, где из купленных мальков фермеры растят рыбу для личного потребления.



Семга, или атлантический лосось – рыба, имеющая достаточно широкий ареал обитания. Она распространена в Северной части Атлантического океана и Западной части Ледовитого океана. По побережью Европы на юге достигает Португалии, на северо-востоке – реки Кары. В российских водах заходит в реки Мурманского побережья, Печору, реки Балтийского моря.

В Средние века доступность этой рыбы была настолько высокой, что португальские батраки на юге и сельники Соловецкого монастыря на севере специально оговаривали в договорах, чтобы хозяева кормили их лососем не чаще 3 дней в неделю.

Горбуша – наименьший по размерам и наиболее распространенный вид тихоокеанских лососевых. Водится в холодных водах, предпочитает температуру от 5,6 до 14,6 °С при оптимальной температуре в 10,1 °С. При температуре в 25,8 °С рыба погибает. Горбуша водится в прибрежных водах Тихого и Северного Ледовитого океанов, от реки Сакраменто в Северной Калифорнии до реки Маккензи в Канаде и от реки Лена в Сиби-

↓ Рыба имеет достаточно агрессивную среду, поэтому для ее фасовки должно использоваться упаковочное оборудование, выполненное полностью из нержавеющей материалов с функцией выведения влаги из помпы.

ри до Кореи. В Азии распространена вплоть до Хонсю на юге. В свое время горбуша была завезена в Великие озера и успешно там прижилась.

Кета – тоже широко распространенный вид из рода тихоокеанских лососей, однако в отличие от многих других лососевых рыб нерестится она один раз в жизни, после чего умирает.

### Способы переработки

На прилавках магазинов можно встретить множество продукции, произведенной из красной рыбы. Особенно аппетитно смотрятся цельные (как правило, потрошенные) охлажденные рыбные тушки на льду. Более «бюджетный» вариант – замороженная тушка. Более дорогие продукты – филе красной рыбы без кости и стейки. Они, как и цельные тушки, могут поступать на реализацию в охлажденном и замороженном видах.

Также на полках магазинов можно найти множество продукции из красной рыбы глубокой переработки: пресервы, консервы, изделия горячего и холодного копчения, салаты.

Причем, несмотря на высокую стоимость сырья, многие производители продукции из красной рыбы работают сразу в нескольких ценовых сегментах, предлагая более обеспеченным покупателям, например, пресервы филе в нарезке, а тем, кто не может позволить себе этот деликатес, – более дешевые варианты, например, копченую тешу.

Некоторые специалисты утверждают, что для каждого вида красной рыбы есть оптимальный способ приготовления, подчеркивающий ее достоинства. В частности, по их утверждениям, из семги, форели и лосося, как правило, изготавливают пресервы – слабосоленые или подкопченные. Горбушу чаще всего коптят холодным или горячим способом. Кета отлично подходит для изготовления консервов. Также производители рыбных консервов используют для выработки своей продукции горбушу и семгу.

Другие специалисты утверждают, что такое разделение довольно услов-



**Форель:** видовой самостоятельность форели часто подвергалась сомнению. Данная рыба, в зависимости от вида, может вылавливаться как в пресных, так и в соленых водоемах.

**Лосось:** рождаются лососи в чистых порожистых реках и живут там под камнями несколько лет, а затем мигрируют в море, где становятся хищниками и быстро растут. Максимальный зарегистрированный вес лосося составлял 47 кг.

**Семга:** распространена в Северной части Атлантического океана и Западной части Ледовитого океана. По побережью Европы на юге достигает Португалии, на северо-востоке – реки Кары. В российских водах заходит в реки Мурманского побережья, Печору, реки Балтийского моря.

**Горбуша:** водится в холодных водах Тихого и Северного Ледовитого океанов, от реки Сакраменто в Северной Калифорнии до реки Маккензи в Канаде и от реки Лена в Сибири до Кореи. В Азии распространена вплоть до Хонсю на юге. В свое время горбуша была завезена в Великие озера и успешно там прижилась.

**Кета:** тоже широко распространенный вид из рода тихоокеанских лососей, однако в отличие от многих других лососевых рыб нерестится она один раз в жизни, после чего умирает.

но и выбор способа глубокой переработки и приготовления зависит скорее не от подвида красной рыбы, а от таких факторов, как география поставок, качество конкретной партии и, наконец, предпочтения технолога.

### Сохранение свежести

Продукция глубокой переработки из красной рыбы имеет особенно высокую добавочную стоимость. И задача производителей – максимально долго сохранить потребительские свойства товара. Поэтому материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны обладать хорошей прочностью и высокими барьерными характеристиками.

Прежде чем перейти непосредственно к упаковке продукции из красной рыбы глубокой переработки, хочется отметить несколько факторов, которые стоит учитывать при выборе оборудования для фасовки данных товаров. В первую очередь стоит помнить, что рыба имеет достаточно агрессивную среду, поэтому для ее фасовки должно использоваться упаковочное оборудование, выполненное полностью из нержавеющей материалов с функцией выведения влаги из помпы.

Отметим, что сегодня существуют два наиболее популярных способа упаковки рыбной продукции – в вакууме и в газовой среде. При выборе

↓ Важным преимуществом для потребителя является то, что нанокомпоненты за счет высоких барьерных свойств позволяют увеличить срок хранения продуктов без всяких консервантов.

↓ Эксперты предполагают, что для отечественных упаковочных компаний реализация проекта по изготовлению «наноупаковки» станет новым этапом развития рынка гибкой упаковки в нашей стране. Ожидается, что объем ее продаж в 2016 году составит 20 тыс. тонн.

упаковочного оборудования необходимо выяснить у производителя, для какого способа упаковки оно предназначено. Как правило, сегодня изготовители профильного оборудования предлагают производителям линии, предназначенные для упаковки как в вакууме, так и в газовой среде.

Также, подбирая упаковочное оборудование конкретно для вашего производства, необходимо ориентироваться на объемы выпускаемой предприятием продукции, чтобы не переплачивать за простой или излишнее потребление электроэнергии и, наоборот, не «экономить» себе в ущерб, купив дешевую машину с низкой производительностью, не способную упаковать всю изготовленную вами продукцию без простоя.

Сам же упаковочный материал должен обладать такими качествами, которые позволят сохранить продукцию в надлежащем качестве в течение длительного периода времени.

Чаще всего для вакуумной упаковки рыбной продукции используются трехшовные трехслойные пакеты ПА/ПЕ (полиамид с полиэтиленом).

Улучшить характеристики упаковочных материалов для рыбопродуктов можно благодаря использованию многослойных пленок, состоящих из различных полимеров и комбинаций материалов, а также внедряя наночастицы, придающие те или иные свойства пленочному материалу.

На сегодняшний день некоторые отечественные компании, изготавливающие упаковку, реализуют проект по производству высокобарьерной гибкой упаковки с применением нанотехнологий. Данный материал позволит рыбопереработчикам еще больше увеличить сроки годности продукта.

По внешнему виду такая упаковка абсолютно ничем не отличается от традиционной. Невооруженным взглядом нельзя разглядеть присутствие наночастиц. Высокобарьерный слой создается при помощи соэкструзии либо путем контролируемого нанесения покрытий оксида алюминия

тончайшим слоем толщиной всего 20-50 нм на полимерную основу.

Применение таких технологии позволит увеличить срок хранения мясных и рыбных продуктов без ущерба качеству. Высокобарьерная гибкая упаковка является заменой традиционной консервной банке, также она позволяет при необходимости подвергать продукцию температурной обработке и разогревать, не распаковывая, в СВЧ-печах. Важным преимуществом для потребителя является то, что нанокомпоненты за счет высоких барьерных свойств позволяют увеличить срок хранения продуктов без всяких консервантов. В конечном итоге это приводит к существенному снижению использования консервантов в продуктах питания.

Так называемая «наноупаковка» по своей сути является высокобарьерной упаковкой, и ее востребованность очевидна. Основные тенденции на рынке – рост потребления охлажденного и свежего мяса, упакованных готовых мясных и рыбных продуктов, которые требуют именно высокока-



Норвегии очень повезло с побережьем – фьорды, где не бывает штормов, а приливы дважды в сутки приносят чистую воду из океана – практически идеальные условия для разведения лосося.

барьерной упаковки. И «наноупаковка» с ее многочисленными преимуществами здесь как нельзя кстати.

Изготовление «наноупаковки» сегодня активно внедряется за рубежом, однако, учитывая наукоемкость и довольно высокую стоимость, внедрение нанотехнологий в производственный процесс остается доступным далеко не всем отечественным

предприятиям, поэтому в России производство «наноупаковки» пока что отсутствует.

Однако Правительством РФ взят курс на модернизацию экономики и внедрение инноваций, и хочется надеяться, что такой путь в конечном итоге окажет исключительно благотворное влияние на развитие инновационных проектов, в том числе и в области упаковки продуктов питания.

Некоторые эксперты предполагают, что для отечественных упаковочных компаний реализация проекта по изготовлению «наноупаковки» станет новым этапом развития рынка гибкой упаковки в нашей стране. Ожидается, что объем ее продаж в 2016 году составит 20 тыс. тонн.

## Тенденции рынка

Основной тенденцией потребительского спроса, в том числе и на рыбную продукцию, начиная с конца 2010 года являлся растущий интерес к премиальному сегменту, в который входит красная рыба. Так, летом прошлого года аналитики отмечали, что лососевые виды рыб занимали третью позицию в рейтинге потребления.

Даже несмотря на то что в 2010 году цены на красную рыбу перешагнули рубеж в 300 руб./кг, спрос на нее был достаточно высоким.

Что касается динамики цен на красную рыбу, то в середине лета прошлого года специалисты отмечали их снижение. Происходило оно на фоне роста вылова лососевых видов рыб на Дальнем Востоке, вследствие чего на мировом рынке семги и форели также стала формироваться тенденция заговаривания. Этому тренду способствовало и то, что восстанавливающаяся после природных катаклизмов аквакультура Чили потеснила норвежскую семгу на рынках США и Японии. Восстановление чилийской аквакультуры, рост вылова лососевых видов рыб на Дальнем Востоке, сезонное снижение спроса на российском рынке и другие факторы привели к падению отпускных цен в Норвегии, что, в свою очередь, привело

↓ *Главное преимущество красной рыбы в том, что она в больших количествах содержит жирные кислоты Омега-3. Если в рационе человека достаточно данных веществ, то уровень холестерина у него будет на уровне нормы.*



и к снижению оптовых цен на охлажденную норвежскую семгу. Так, оптовые цены на норвежскую семгу в Москве снизились на 17% с 300 руб./кг (март 2011 года) до 250 руб./кг (середина июня 2011 года). А цена на дальневосточную горбушу за этот период снизилась на 33-36% с 90-95 руб./кг до 60 руб./кг и ниже. По данным участников рыбного рынка, в этот период дешевила и чилийская форель из-за больших складских запасов в Мурманске и Санкт-Петербурге.

Вслед за ростом вылова лососевых видов рыб, начали падать и оптовые цены на лососевую икру.

Красная рыба, как уже отмечалось, – продукт довольно дорогой. Для того чтобы его сделать максимально доступным потребителю, необходим целый комплекс мер. В их числе – грамотно построенная логистика, развитие аквакультуры, снижение риска порчи готовой продукции из красной рыбы за счет использования качественной упаковки.

### Перевозка ценного груза

Благодаря качественно выстроенной системе логистики доставлять ценный деликатес конечному потребителю можно будет по существенно более низкой цене, чем текущая. Так, по прогнозам аналитиков, в начале осени дальневосточный улов может снизить цены на красную рыбу в Петербурге. Дело в том, что Росрыболовству и «Атомфлоту» удалось дого-

вориться о снижении тарифов на перевозку рыбы по Северному морскому пути. Размер нового тарифа пока не уточнили.

Напомним, что первый экспериментальный рейс с грузом красной рыбы по Северному морскому пути пришел в Петербург в августе прошлого года. Рыбу в порт доставили рефрижераторы «Коммунар Николаев» и «Капитан Пряха». Оба судна привезли порядка 10 тыс. тонн замороженного лосося. Сейчас, по словам **руководителя Северо-Западного территориального управления Росрыболовства Дениса Беляева**, российской рыбы на прилавках магазинов северной столицы мало: петербуржцам в основном продают рыбу из Норвегии, Финляндии и Дании, однако благодаря принимаемым мерам ситуация с большой вероятностью изменится к лучшему.

### Перспективы российской аквакультуры

В условиях, когда уловы красной рыбы сокращаются, способствовать обеспечению широкого круга потребителя красной рыбой может развитие аквакультуры.



*Филе красной рыбы без кости и стейки – самые дорогие продукты переработки красной рыбы.*

На протяжении всего XX века обеспечение российского потребителя рыбной продукцией осуществлялось за счет рыболовства вначале во внутренних морях, а затем в Мировом океане. Развитию рыбоводства отводилась второстепенная роль источника местного пищевого сырья, что определило слабое развитие современной отечественной аквакультуры, не соответствующее ее потенци-

↓ *Первый экспериментальный рейс с грузом красной рыбы по Северному морскому пути пришел в Петербурге в августе прошлого года. Рыбу в порт доставили рефрижераторы «Коммунар Николаев» и «Капитан Пряха». Оба судна привезли порядка 10 тыс. тонн замороженного лосося.*

альным возможностям и неспособное удовлетворять возрастающие потребности населения в высококачественных рыбных продуктах.

Поэтому российским Правительством в 2007 году была разработана Стратегия развития аквакультуры в Российской Федерации на период до 2020 года. И уже сегодня количество действующих рыбных хозяйств в России по сравнению с 2005-2007 годами ощутимо возросло.

### Маркетинговая стратегия

Для успешного продвижения красной рыбы и продукции из нее необходимо информировать потребителя о полезных свойствах этого деликатеса. Это можно делать с помощью теле-, интернет- или наружной рекламы, или же просто сообщать о пользе красной рыбы на упаковке продукта.

Главное преимущество красной рыбы в том, что она в больших количествах содержит жирные кислоты Омега-3. Если в рационе человека достаточно данных веществ, то уровень холестерина у него будет на уровне нормы, сосуды – прочные и эластичные, а мозг и нервная система будут работать активно и слаженно.

По итогам множественных исследований, человек, регулярно потребляющий красную рыбу, практически в 3 раза меньше заболевает гипертонией, онкологическими заболеваниями, долго сохраняет прекрасную память, не страдает затяжными депрессиями.

По некоторым данным, недавно ученые выявили еще одну закономерность: при частом потреблении красной рыбы вырабатывается защита от солнечного воздействия, и даже пребывая продолжительное время на солнце, человек не получает ожогов.

Хочется верить, что совместная работа бизнеса, науки и власти, направленная на повышение качества рыбной продукции, совершенствование производственных технологий и механизмов взаимодействия государства и переработчиков, положительно скажется на тенденциях рынка красной рыбы.



**Наталья Подолян,**  
руководитель направления  
«красная рыба»  
ЗАО «Гольфстрим»

– Рынок замороженной рыбы и морепродуктов в России в настоящее время сохраняет значительный потенциал для развития и далек от насыщения. Уровень среднестатистического потребления рыбы и морепродуктов россиянами пока еще существенно отстает от среднего европейского уровня. В ближайшем будущем на российском рынке рыбы и морепродуктов, вероятно, следует ожидать значительного роста потребления рыбы во всех видах и категориях, в особенности – рыбы, прошедшей переработку, а также значительного увеличения потребления морепродуктов.

Основными поставщиками красной рыбы на российский рынок по-прежнему являются норвежские и чилийские фермеры. Практически вся красная рыба, идущая на переработку, – это искусственно выращенная рыба. В настоящее время Норвегия занимает ведущее место в мире по искусственному выращиванию рыбы. На втором месте по поставкам красной рыбы в Россию чилийские фермеры. Также небольшая часть рыбы поступает с Фарерских островов. Лидирующие позиции, поставляющиеся в нашу страну, занимает форель, на втором месте – семга. Россия является важнейшим покупателем форели, на ее долю приходится 57% общей стоимости всего экспорта. Следующий за ней рынок – Япония, на которую приходится 8% экспортных поставок. Конечно, рыба, которая растет «на воле», имеет ряд преимуществ, если только нет запредельных загрязнений этой воды (например, в результате химических выбросов в океан, что тоже происходит регулярно).

«Вольная» семга отличается по белковому, жировому и микроэлементному составу от рыбы, выращенной в неволе. Но при условии соблюдения правильной технологии выращивания – осуществления регулярного обмена воды в садках, использования качественных кормов, добавок и витаминов – норвежский лосось, выращенный в неволе, ничем не уступает по качеству «вольной» рыбе.

Если же сравнивать питательную ценность – содержание белков, углеводов, то различия практически нет или она невелика. Калорийность садковой рыбы бывает выше, поскольку она часто жирнее. Вывод можно сделать такой: даже если искусственно выращенная рыба в чем-то и уступает дикой, она все-таки является одним из самых питательных и полезных для нашего здоровья продуктов. К тому же один из неоспоримых плюсов выращивания рыбы в садках – не происходит чрезмерной эксплуатации природных ресурсов.

У потребителя наибольшей популярностью пользуется семга. И не зря: в малосольном виде она самая полезная. Также наши соотечественники часто приобретают

свежемороженые семгу и форель, которые в дальнейшем готовят по своим предпочтениям: солят, делают стейки-гриль или просто запекают. Также потребители ценят кету и горбушу.

Если говорить о продукции нашей компании, то основную долю в продажах красной рыбы занимают цельные тушки (как замороженные, так и охлажденные), часть рыбы идет на переработку, и продукция продается в форме готовых стейков для жарки. Новым направлением нашего предприятия является производство охлажденных полуфабрикатов – стейки. Красная рыба режется на порционные куски, перемешивается со специальными соусами и приправами, замораживается и упаковывается в специальную тару для приготовления в микроволновке или на обычной сковороде. К лету этого года планируется выпуск готовых полуфабрикатов для гриля. Дополнительно нашими технологами прорабатывается возможность копчения данной продукции и продажи ее в розничные сети.

Полезной для здоровья человека красную рыбу делает содержание в ней уникальных жирных кислот Омега-3. Благодаря их наличию, употребление этого вида рыбы снижает уровень холестерина в крови, укрепляет сосуды, мозговую и нервную ткань. Содержание фосфора благотворно влияет на активность мозговой деятельности. Наличие особых кислот способствует улучшению зрения, а наличие йода – правильной работе щитовидной железы. Кроме того, красная рыба поможет укрепить иммунитет, что важно для любого из нас!

Семга, форель, лосось и многие другие виды красной рыбы – неотъемлемая часть большинства диет, которые рассчитаны не только на обретение фигуры вашей мечты, но и на оздоровление организма в целом. К счастью, сегодня этот некогда недоступный деликатес может позволить себе практически каждый. Более дорогие сорта, семга или лосось, успешно можно заменить теми, которые вам больше по карману, например, кета, что в то же время не означает их меньшую пользу для организма.

Радикально новой продукцией на рынке за последние годы не появилось, зато появились новые технологии, способы соленья, копчения, упаковки. Кроме того, современное оборудование позволяет осуществлять оригинальные способы нарезки, например, рольмопс – тонко нарезанное филе, скрученное в рулетики-розочки. Филе может быть соленое и подкопченное. «Розочки» укладываются в банки и заливаются маслом или маринадом. Россияне требуют от продукта все большей эстетичности, и теперь он должен быть вкусным не только на вкус, но и визуально. **РЭ**



Гость:  
**Алексей Ратушный**,  
генеральный директор  
ЗАО «Конвениенс Фуд  
Системс АО» (CFS)

Беседовала:  
**Елена  
Максимова**

# Алексей Ратушный: Отношения с клиентом начинаются с доверия



1. Фамилия, Имя:  
Ратушный Алексей

2. Дата рождения:  
1 августа 1978 года

3. Место рождения:  
Москва

4. Название компании, должность:  
ЗАО «Конвениенс  
Фуд Системс АО» (CFS),  
генеральный директор

5. Работает в продажах:  
4 года

6. Места, где был в командировках:  
практически вся Россия

8. Семейное положение:  
женат

**И**менно таким является профессиональное кредо генерального директора ЗАО «Конвениенс Фуд Системс АО» (CFS) Алексея Ратушного. С человеком, который придерживается такого девиза, хочется иметь дело. Поэтому он и стал нашим гостем.

**– Алексей, почему Вы стали заниматься продажами?**

– Честно говоря, никогда не стремился в продажи. В итоге практически возглавил компанию, минуя позицию линейного сэйлз-менеджера: карьеру начал с позиции менеджера проектов, затем стал руководителем сервисной службы. В CFS сначала развивал направление послепродажного обслуживания клиентов, то есть работал на увеличение оборотов по запчастям и сервису. Затем занял позицию заместителя генерального директора, через какое-то время стал генеральным директором.

**– Что повлияло на Ваш карьерный рост?**

– Когда встал вопрос о возможности занять позицию генерального директора, у руководства явно были сомнения, ведь я не имел серьезного опыта продаж. И тогда я показал свои воз-

можности, заключив стратегически важную сделку на полмиллиона евро с клиентом, который ранее почти не работал с нашей компанией.

**– Какими качествами, по-Вашему, должен обладать хороший продажник?**

– Для продажника самое важное – заслужить доверие клиента. Для этого необходимо быть компетентным и обязательным. Менеджер должен не только заключать контракты, но и контролировать ситуацию с оборудованием, решать возникающие вопросы и таким образом генерировать новые продажи.

**– Продажник должен уметь убеждать. Как можно овладеть этим искусством?**

– Умение убеждать базируется на глубоком знании вопроса. Поскольку мы имеем дело со сложным оборудованием, мне помогает мое первое техническое образование. А далее – коммуникабельность, открытость в диалоге. Это, наверное, частично врожденные качества, но они «шлифуются» каждый день.

Клиент должен точно знать, что перед ним надежный партнер, который решит все возникающие вопросы.

Высокий объем продаж достигается благодаря совместной работе всей команды.



решить возникшую проблему гораздо больше расположит к вам клиента, чем работа без проблем.

**– Подход к переговорам с мужчинами или женщинами – одинаков ли он? В чем нюансы?**

– Возможно, разговор с партнерами-женщинами проходит на более высоком эмоциональном уровне, немного более «лично», но большой разницы в ходе ведения своих переговоров с женщинами и мужчинами не вижу.

**– А флирт при деловом общении с представителями противоположного пола может иметь место?**

– Не считаю, что флирт является правильным подходом к деловому общению.

**– Вы делите ваших клиентов на простых и «важных»?**

– Такого деления нет. Подход ко всем клиентам одинаково открыт. Конечно, имеет значение история с каждым конкретным партнером и база проданного оборудования. Но опыт показывает, что нельзя «расслабляться» ни при каких обстоятельствах. Даже если клиент использует несколько одинаковых машин и, казалось бы, при необходимости будет отдавать приоритет этой же машине, на практике это не всегда так. Каждую сделку нужно отрабатывать по полной программе.

**– Расскажите о самой необычной ситуации подписания договора в Вашей практике.**

– Всегда приятны ситуации продажи по телефону. Это бывает редко. И свидетельствует о высочайшем доверии к партнеру, когда для подписания контракта уже не требуется личная встреча.

**– Сколько длились Ваши самые «тяжелые» переговоры?**

– Тяжелые переговоры могут длиться 6-7 часов с короткими перерывами, такие ситуации у меня несколько раз были.

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

– К сожалению, да. Мое отношение к работе не позволяет мне полностью отключаться от нее. Работа занимает огромную часть моей жизни, в голове постоянно крутятся мысли о текущих делах или, наоборот, стратегических

**– Как Вы начинаете диалог с новым клиентом?**

– Лучшее всего начинать разговор с общей ситуации в компании клиента: производство, объемы, продажи – все, что беспокоит заказчика. Искренний интерес к проблемам клиента «топит лед» и помогает наладить контакт для дальнейшего разговора по конкретной теме.

**– Вы хорошо разбираетесь в людях? Сколько Вам нужно времени, чтобы составить мнение о новом человеке?**

– По-разному. Если человек присутствует на встрече, но ничего не говорит, то определенное мнение составить сложно. Обязательно нужно его услышать. В разговоре видно не только что говорится, но и как говорится. Исходя из этого, можно многое сказать о человеке.

**– Каким образом можно расположить к себе «сложного» клиента?**

– Повторю, что самое главное – заслужить доверие. Клиент должен точ-

но знать, что перед ним надежный партнер, который решит все возникающие вопросы.

*Я бы подарил партнерам гарантированную стабильность на рынке.*

**– А можно ли (хотя бы в теории) сделать так, чтобы вопросов, которые нужно будет решать, вообще не возникло?**

– Невозможно все заранее просчитать, проблем может быть масса. И иногда способность оперативно



Удовлетворение от заключенного контракта всегда кратковременно, потом предстоит большая работа по его реализации.



# День «в поле»

**В деловую поездку я обязательно беру с собой компьютер**, где есть вся необходимая информация.

**Находясь в пути, я всегда остаюсь на связи с коллегами**, контролирую общую ситуацию в компании.

**Собираясь на переговоры, я готовлю материалы**, прокручиваю в голове сценарий переговоров, настраиваюсь морально.

**Если я опаздываю на встречу**, обязательно предупреждаю и извиняюсь, но я, как правило, не опаздываю.

**Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу**, стараюсь не терять зря время. В ожидании можно многое успеть, например, получить дополнительную информацию о компании клиента.

**Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт...** никогда не стараюсь этого угадывать, сделка может считаться состоявшейся только при получении предоплаты, до этого есть только намерение.

**После подписания договора...** вдох-выдох – и снова «в бой». Удовлетворение от заключенного контракта всегда кратковременно, потом предстоит большая работа по его реализации.

планах. Конечно, это «выплескивается» на близких людей.

**– Вам комфортнее в офисе или «в поле»?**

– Не могу сказать, что предпочитаю больше: офис или поездки. Стараюсь быть там, где в данный момент нужнее. В жизни нужен баланс во всем.

**– Как Вы мотивируете своих сотрудников на высокий объем продаж?**

– Доверяю им самостоятельно принимать решения в достаточно широком диапазоне. Каждая победа – это личная заслуга менеджера, любое поражение – это его возможность сделать лучше в следующий раз. И то, и другое – бесценный опыт каждого. Не стремлюсь лишать своих сотрудников этого опыта, хотя все же контролирую и участвую в заключении каждого контракта. При этом подключаюсь ровно настолько, насколько об этом просит сам менеджер.

Высокий объем продаж достигается благодаря совместной работе всей команды. И моя задача – обеспечить продажи. Именно обеспечить, то есть наладить механизмы взаимодействия. Каждый сотрудник важен на своем месте. Думаю, что люди ценят подобный подход и это их достаточно мотивирует.

**– Какой фильм Вы показали бы своему отделу продаж?**

– «Здесь курят» Джейсона Райтмана. На мой взгляд, это гениальный фильм об искусстве продаж.

**– А на книги время остается?**

– Стараюсь читать художественную литературу. Опять же чтобы переключиться. Предпочитаю русских классиков.

**– Есть ли книга, которую Вы могли бы назвать «энциклопедией продаж»?**

– «Маркетинговые войны». Она написана давно, но остается актуальной по сей день.

**– Что бы Вы подарили своему клиенту на юбилей, если бы имели неограниченные возможности?**

– Если ресурсы были бы действительно неограниченные, то я бы подарил партнерам гарантированную стабильность на рынке.

**– Что Вы цените в жизни больше всего?**

– Свою семью. Все, что я делаю в жизни, я делаю на благо семьи. Если работа будет вступать в конфликт с интересами моих близких и им станет меня слишком не хватать, то я однозначно буду менять работу, но ущемлять интересы семьи не стану. **PS**

Автор:



**Анна Евангелева,**  
аналитик Fishretail.ru

# Не лучший год для минтая

Безусловным лидером по объему вылова остается минтай. По итогам 2011 года в общей сложности улов по данной позиции составил 1,6 млн тонн, то есть 45% от общего объема всех биоресурсов. Однако прошлый год для минтая не был удачным, по сравнению с показателем 2010 года мы наблюдаем снижение объема вылова на 0,1%. При этом хорошим год был для трески, которая в рейтинге по вылову занимает второе место – доля составляет 11%, или 389,1 тыс. тонн. Показатель вылова по данной позиции на 14% выше уровня 2010 года. Объем вылова сельди в 2011 году вырос на 31% до отметки 302,8 тыс. тонн. Самые выдающиеся успехи в прошлом году продемонстрировала горбуша. Объем добычи по данной позиции вырос в 2 раза – со 177,8 тыс. тонн до 371,7 тыс. тонн.

Среди морей по большей части мы наблюдаем положительную динамику. Максимальный прирост по итогам года отмечен в Беринговом море – на 32%. Объем вылова в Баренцевом и Белом морях вырос на 15%, в Северных и Южных Курилах – на 12%, в Японском море – на 12%, в Охотском море – на 4%. В Балтийском море в 2011 году выловили на 13% меньше, чем годом ранее, в Каспийском море – на 6% меньше, в Азовском и Черном морях – на 0,2%.

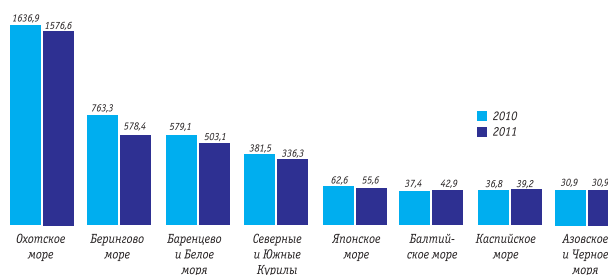
По итогам трех недель 2012 года объем вылова водных биоресурсов российскими рыбохозяйственными организациями составил 225,1 тыс. тонн, что на 7,6% больше уровня прошлого года. По данным портала Fishretail.ru, за три недели 2012 года в Москве оптовые цены на рыбу изменились следующим образом. Наиболее ощутимо за это время сократился ценник на треску бг – на 5% до 97,2 руб./кг. Горбуша подешевела на 2% до отметки 78,5 руб./кг, сельдь (тушка 300-350+) – на 1% до 60,7 руб./кг. Ценовая планка на сайду бг изменилась незначительно – сокращение составило 0,1% до уровня 89,4 руб./кг. В то же время максимальный положительный темп прироста мы отмечаем в отношении тушки хека – на 4% до 107,3 руб./кг. Тушка кальмара подешевела на 3% до 136,3 руб./кг, минтай бг и окунь бг (калибр 200-500+) – на 1% до 62,4 руб./кг и 181,7 руб./кг соответственно.

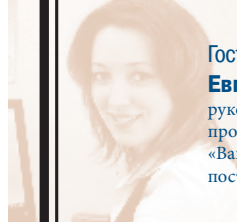
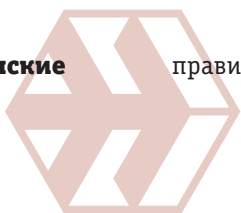
В Санкт-Петербурге максимальное снижение оптовой цены отмечено в отношении горбуши сг – на 5% до отметки 76,5 руб./кг. Сокращение зафиксировано еще по двум позициям: треска бг подешевела на 1% (до 104,6 руб./кг), сельдь (тушка 300-350+) – на 0,2% (до 57,6 руб./кг). На 2% выросла ценовая планка на окунь бг (калибр 200-500+) до 178,5 руб./кг. По остальным позициям рост составил 1%: минтай бг – до 64,8 руб./кг, сайда бг – до 91,6 руб./кг, тушка кальмара – до 135,5 руб./кг, тушка хека – до 101,7 руб./кг. **РБ**

**Таблица 1. Объем вылова рыбы и морепродуктов в ИЭЗ по наиболее значимым видам с января по декабрь 2010-2011 гг., тонн**

| Вид рыбы      | Январь-декабрь 2011 г., тонн | Январь-декабрь 2010 г., тонн | Прирост за год, % | Доля по итогам 2011 г., % |
|---------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| минтай        | 1 577 995                    | 1 579 529                    | -0,1%             | 45%                       |
| треска        | 389 112                      | 341 971                      | 14%               | 11%                       |
| горбуша       | 371 652                      | 177 790                      | в 2 раза больше   | 10%                       |
| сельдь        | 302 805                      | 230 295                      | 31%               | 9%                        |
| пикша         | 139 942                      | 111 544                      | 25%               | 4%                        |
| мойва         | 87 349                       | 80 256                       | 9%                | 2%                        |
| камбала       | 78 338                       | 77 912                       | 1%                | 2%                        |
| кальмары      | 69 499                       | 64 445                       | 8%                | 2%                        |
| кета          | 61 985                       | 80 300                       | -23%              | 2%                        |
| сайра         | 60 317                       | 30 667                       | 97%               | 2%                        |
| крабы         | 42 613                       | 39 103                       | 9%                | 1%                        |
| нерка         | 37 237                       | 29 696                       | 25%               | 1%                        |
| навага        | 28 468                       | 31 857                       | -11%              | 1%                        |
| окунеобразные | 25 238                       | 25 618                       | -1%               | 1%                        |
| шпрот         | 23 759                       | 30 758                       | -23%              | 1%                        |
| макрурус      | 22 585                       | 20 203                       | 12%               | 1%                        |
| палтус        | 20 367                       | 20 330                       | 0,2%              | 1%                        |
| сайка         | 19 553                       | 27 426                       | -29%              | 1%                        |
| хамса         | 15 383                       | 12 883                       | 19%               | 0,4%                      |
| другие        | 170 856                      | 178 572                      | -4%               | 4,8%                      |
| <b>Итого</b>  | <b>3 545 054</b>             | <b>3 191 155</b>             | <b>11%</b>        | <b>-</b>                  |

**График 1. Объем вылова рыбы и морепродуктов в ИЭЗ в разрезе морей по итогам 2011 года, сравнение с показателем предыдущего года, тыс. тонн**





Гость:  
**Евгения Антонова**,  
руководитель интернет-  
проекта IKRA.RU –  
«Ваш персональный  
поставщик икры»

Беседовала:  
**Виктория  
Загоровская**



# Евгения Антонова: Ведение бизнеса – это как вождение автомобиля

Фамилия, Имя:  
Антонова Евгения

Место рождения:  
Таллинн, Эстония

Дата рождения:  
13 мая 1978 года

Образование:

1. Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н. А. Добролюбова (НГЛУ):
  - переводческий факультет, отделение международного бизнеса;
  - специалист по менеджменту по специальности «Менеджмент», переводчик-референт по специальности «Филология»
2. Британский Открытый Университет:
  - магистр делового администрирования

Название компании, должность:  
интернет-проект IKRA.RU – «Ваш персональный поставщик икры», руководитель проекта

Сколько времени Вы работаете на руководящей должности:  
в IKRA.RU – с момента запуска проекта в 2007 году. На руководящих должностях – с 2003 года

Основные достижения в карьере:  
основное карьерное достижение – успешная реализация интернет-проекта IKRA.RU

Семейное положение:  
не замужем

– **Вы с детства были лидером в компании? Какие игры любили?**

– Сложно оценивать себя, особенно оглядываясь назад. Не знаю, была ли я лидером, мне кажется, что нет, но активной была всегда. Отсюда и любимые игры: залезть на самое высокое дерево или крышу в окрестностях, переплыть пруд в обе стороны, прокатиться верхом на лошади – в общем, страшный сон любых родителей, а также бабушки и дедушки.

– **У Вас характер отца? Назовите три главные черты.**

– Да, скорее папин, чем мамин, хотя и от мамы кое-что досталось. От папы – упорство, периодически переходящее в упрямство или упертость, вспыльчивость и склонность к авантюризму. От мамы – трудолюбие, легко доходящее до трудоголизма, коммуникабельность и независимость.

– **Из всех решений, которые пришлось принимать в жизни, какое Вы считаете самым важным?**

– Их было много, и все важные, поскольку каждое из принятых решений сказалось на дальнейшем течении жизни. Но, наверное, самым значительным по своим последствиям было решение о переезде из Нижнего Новгорода в Москву, принятое и осуществленное в 2002 году.

– **В Вашей жизни был человек, которого Вы могли бы назвать своим Учителем?**

– И не один. Мне всегда везло на людей, у которых есть чему поучиться. В институте на протяжении трех лет моим преподавателем по английскому языку был феноменальный педагог и потрясающий человек – Жолобов Сергей Иванович. Исключительно благодаря ему, я спустя 10 лет после окончания института, в течение которых языковая практика отсутствовала полностью, смогла получить диплом МВА Британского Открытого Университета, где обучение велось западными преподавателями на английском языке.



*Моя нынешняя работа  
придала уверенности в се-  
бе, дала больше внутрен-  
ней свободы и внешней не-  
зависимости.*



*Для женщины любой кон-  
фликт носит личност-  
ный оттенок, задевает  
ее персонально. У мужчин  
граница между личными  
и бизнес-интересами вы-  
ражена гораздо четче.*

**– Какими качествами должна обладать современная business woman? Что отличает женщину в бизнесе?**

– Целеустремленностью, независимостью в суждениях и поступках, принципиальностью, четко сформулированной позицией как в бизнесе, так и в жизни и готовностью ее отстаивать.

Женщину от мужчин в бизнесе ничто не отличает. На мой взгляд, ведение бизнеса – это как вождение автомобиля: на дороге нет мальчиков и девочек, а есть водители, и различаются они по степени мастерства, уровню знаний и количеству опыта, а не по половому признаку.

**– Вы согласны с мнением, что мужчине быть руководителем легче, чем женщине? Что самое сложное для женщины-руководителя?**

– С эмоциональной точки зрения – согласна. Женщине сложнее в конфликтных ситуациях, которые, к сожалению, в любом бизнесе вещь обыденная. Для женщины любой конфликт носит личный оттенок, задевает ее персонально. У мужчин, по моим наблюдениям, граница между «я – бизнесмен» и «я – человек», личными интересами и интересами в рамках бизнеса выражена гораздо четче, поэтому они, продемонстрировав свою позицию даже в очень сложной ситуации, могут 5 минут спустя спокойно курить со своим оппонентом, перебрасываясь шутками. В то время как женщина еще долго носит переживания в себе, мысленно возвращаясь к, казалось бы, уже прожитой ситуации.

**– Что Вы считаете главным достижением за время своего руководства?**

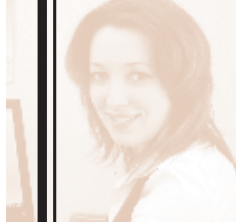
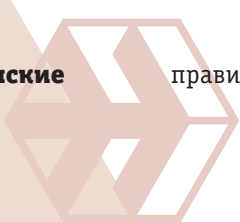
– Объективно – то, что IKRA.RU знают, о нас говорят, нам доверяют, нас приглашают выступать экспертами на различных мероприятиях и в СМИ. Субъективно – то, что у нас в компании царит дружелюбная атмосфера, практически нет кадровой текучки, люди, которые к нам приходят, остаются надолго, даже если не планировали этого, а партнеры очень любят приезжать к нам в офис, говоря, что у нас тепло и уютно, по-домашнему.

ке. Огромное влияние на дальнейшую карьеру оказала первая работа в Нижнем Новгороде в дистрибуторской компании «Сладкая Жизнь», где мне посчастливилось работать с генеральным директором Гусевым Альбертом Геннадьевичем и коммерческим директором Каштановым Алексеем Вячеславовичем. Именно они привили мне способность смотреть вперед в будущее, всегда работать на перспективу, ставить конкретные цели с жесткими сроками и добиваться их, во что бы то ни стало. В Москве жизнь свела с невероятным, неординарным человеком – Корневым Виталием Александровичем – генеральным директором «Северной компании». Гениальный бизнесмен, который научил нестандартному взгляду на вещи и поиску нетривиальных решений, когда традиционные не работают. И, конечно же,

мой друг и бессменный партнер, совместно с которым реализуются все самые неожиданные идеи и проекты. – Кучмеев Орест Викторович. Он научил меня видеть в каждом человеке личность, помнить, что никто

*Работа, даже если  
это дело твоей  
жизни, – еще не вся  
жизнь, а лишь одна  
ее грань.*

не идеален и что хорошего руководителя отличает умение максимально использовать потенциал конкретного человека.



На мой взгляд, долгосрочные отношения с клиентом, построенные на взаимном доверии, гораздо ценнее, чем краткосрочная выгода.



>>  
– Подчиненные делают Вам скидку как женщине на плохое настроение, излишнюю эмоциональность?

– Думаю, что подчиненные скорее делают скидку не мне как женщине, а мне как мне. Мы все в первую очередь люди, и на нас оказывают влияние как проблемы за стенами офиса, так и особенности характера. Проводя вместе минимум по 8 часов в день, мы все вынуждены приспосабливаться друг к другу, они – ко мне с моими недостатками и темпераментом, я – к каждому из них.

– Бизнес – дело жесткое, и здесь, как говорится, не до сантиментов. Но, тем не менее, можете ли Вы позволить себе такую роскошь, как мягкость?

– Могу, когда проявление моей мягкости не ставит под угрозу благополучие компании как таковой или когда на другой чаше весов что-то несравнимо более важно, чем интересы компании.

– Дело «с большой буквы» изменило Вас как человека, внутренне как-то реформатировало?

– Несомненно. Придало уверенности в себе, дало больше внутренней свободы и внешней независимости.

– Что Вам приносит в работе наибольшее удовлетворение?

– Доверие и благодарность клиентов, уважение партнеров и финансовый результат.

– Как Вы отбираете людей в свою команду?

– В первую очередь по их потенциалу, желанию работать и развиваться.

– Какие качества в людях Вы не приемлете? И каким нужно быть, чтобы Вам понравиться?

– Не приемлю лжи, лицемерия и слабохарактерности. Я не обязательно должна быть согласна с жизненной позицией человека, главное, чтобы она у него присутствовала. Качества, которые мне безоговорочно импонируют в людях: порядочность, активность, готовность нести ответственность за свои слова и поступки.

– С кем Вам интереснее общаться: с коллегами по бизнесу или людьми, далекими от сферы Ваших профессиональных интересов?

– Мне должен быть интересен сам человек, а где и кем он работает, не имеет никакого значения. Работа, даже если это дело твоей жизни, – еще не вся жизнь, а лишь одна ее грань.

– Есть ли что-то, чему Вы в жизни еще хотели бы научиться?

– Огромное количество вещей: начиная с вождения мотоцикла и заканчивая воспитанием детей.

*Качества, которые мне безоговорочно импонируют в людях: порядочность, активность, готовность нести ответственность за свои слова и поступки.*

– Читаете больше художественную литературу или деловую? Какую именно?

– В равной степени и то, и другое. Из художественной литературы в последнее время отдавала предпочтение произведениям Харуки Мураками, Артуро Перес-Реверте и Бориса Акунина. Сейчас читаю «Путеводитель по стране сионских мудрецов» Игоря Губермана и Александра Окуня. Открытием года явились детские книги Свена Нурдквиста, считаю, что они, во-первых, с детства прививают вкус к хорошей литературе, а во-вторых, интересны не только детям, но и родителям.

По работе в основном слежу за новостями отрасли, развитием технологий в сфере интернет-торговли, общими тенденциями в сфере маркетинга и продвижения.

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

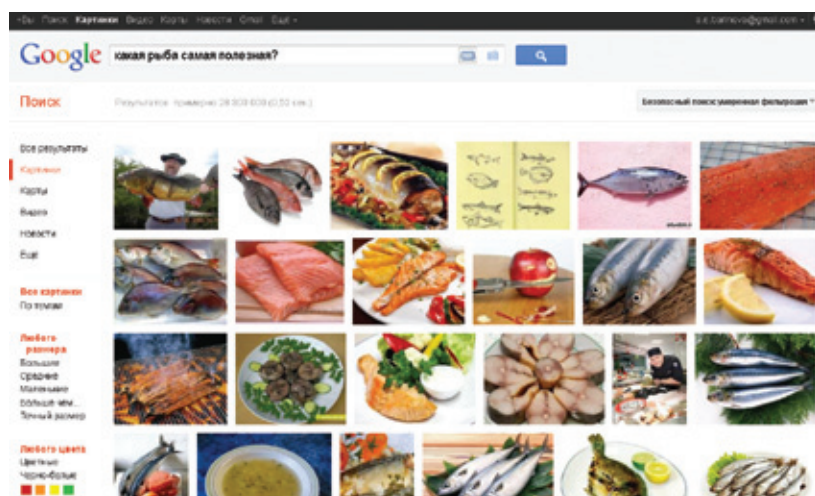
– Для удовольствия приобрела бы небольшой виноградник где-нибудь на юге и занялась виноделием. **РР**

Автор:



Елена Максимова

# Что хотят знать о рыбе интернет-пользователи?



Для того чтобы добиться успеха на рынке, производители должны угадывать желания потребителей. А еще лучше – не гадать, а знать наверняка. Поэтому мы решили проанализировать, что хотят узнать о рыбе и рыбной продукции пользователи Рунета.

## Рыба моей мечты

При вводе в поисковик слова «рыба», в строке поиска предлагаются варианты в такой последовательности: «рыба под маринадом», «рыба в кляре», «рыба моей мечты», «рыба на даче».

Очевидно, что больше всего пользователей интернета интересует, как можно приготовить рыбу. И этим фактом необходимо воспользоваться. Например, писать на упаковке, какие кулинарные шедевры можно сделать, скажем, из рыбного филе или фар-

ша. Причем желательно, чтобы было несколько разных рецептов – от простых «на скорую руку» до самых изысканных.

Запрос «рыба моей мечты» относится вовсе не к рыбе как таковой, а к популярной у молодежи песне про рыбу язь, которая исполняется «с постоянно нажатой правой pedalью». Кстати, многие производители продуктов питания успешно используют популярные молодежные тренды в музыке и в моде для продвижения своих товаров. Почему бы изготовителям рыбной продукции тоже не попробовать? Например, выпустить партию рыбных снеков под маркой «Рыба моей мечты». А если учесть, что такую «мелочь», как снеки, мы, как правило, покупаем по пути в ларьке, где происходит прямой контакт с продавцом, получится очень да-

же интересно: «Дайте, пожалуйста, рыбу моей мечты...» Кстати, говорят, что подобное лингвистическое программирование работает и человек постепенно действительно начинает любить тот или иной продукт, конечно, при условии, что он качественный.

Примечательно, что, несмотря на то что зима не является дачным сезоном, четвертое место по популярности занимает запрос «рыба на даче». Однако если набрать эту строку в поисковике, то первую страницу полученных результатов полностью займут ссылки на сайт одноименного ресторана.

## Пользователи – о пользе

При вводе в адресную строку поисковика запроса «какая рыба», первым вариантом, который автоматически предлагается системой, является вопрос «какая рыба самая полезная?». По данным поисковой системы Google, данный запрос повторяется примерно 468 000 каждые 0,16 секунд. Попробуем проанализировать, что сами наши соотечественники отвечают на этот вопрос на различных форумах.

Многие считают, что самой полезной является жирная деликатесная рыба, причем говорят именно о «морской жирной» рыбе. Она, по мнению «интернет-экспертов», богата и Омега-3 кислотами, и фосфором, и кальцием, и витамином E.

Получается, что потребители знают о полезных свойствах деликатесной рыбы, а другие виды рыбы игнорируют. Этот факт может послужить для производителей рыбной продукции сигналом к корректировке маркетинговой политики: необходимо доносить до потенциальных покупателей больше информации о пользе недорогих видов рыб с нежирным мясом.

Таким образом, для того чтобы изучить потребителей, необязательно проводить дорогостоящие исследования. Иногда достаточно лишь иметь доступ в интернет. Главное – из полученной информации сделать правильные выводы и использовать новые знания для пользы дела. **PS**



1. Министр Вербург и мэр ван Аартсен наслаждаются свежельюловленной сельдью на ежегодном Дне Флажков в Схефенингене 12 июня 2010 года.  
2. Праздник Селедки, или День Флажков в Схефенингене  
3. Памятник Селедке в Гааге  
4. «Натюрморт во Славу Маринованной сельди», Йозеф де Брай (1632-1664)

Подготовила:



Елена Максимова

# Страсти по селедке

Слабосоленая сельдь – рыба, которую любят во многих странах. А в некоторых в честь нее даже устраивают праздники и фестивали. О том, каких почестей удостоивается селедка в различных государствах, расскажем в этой статье.

## Голландия

Пожалуй, нигде так не любят селедку, как в этой стране. Причем едят ее множеством разных способов, особенно в начале июня. В первую субботу месяца с самого утра гавань портового нидерландского городка Схефенинген заполняется множеством местных жите-

лей и туристов. Причиной тому является традиционный голландский фестиваль – Праздник Селедки, или День Флажков. Именно в это время в гавань возвращаются судна с первым в текущем году уловом селедки.

Традиционно праздник начинается сразу после того, как в порт доставят первую селедку нового улова. Этот улов – особенный, поскольку к концу мая рыба достигает идеального размера и идеальной для голландской селедки 14-процентной жирности. Такой показатель жирности голландцы вычислили в середине XX века, ког-

да решили понять, при каком проценте содержания жира рыба приобретает наилучший вкус, и замеры дали именно такой результат.

Все пришедшие на праздник вдоволь наедаются деликатесом. Флажки же фигурируют в названии народных гуляний потому, что ими традиционно в этот день украшаются гавань городка Схефенингена и близлежащие улицы. Традиция берет начало в XVI веке, когда по субботам накануне Троицы жители Схефенингена украшали свои корабли флажками. На второй день Троицы весь город собирался на пристани и провожал рыболовецкие суда в море. Первый корабль, который возвращался с уловом сельди, объявлялся победителем Селедочной Регаты. В наши дни День Флажков начинается официальной речью и поднятием флага Схефенингена. Селедочная регата до сих пор является гвоздем фестивальной программы. Однако современный День Флажков – скорее праздник, чем соревнование. Способ приготовления сельди голландцы долгое время хранили в секрете, ведь в Средние века экономика страны сильно зависела от продажи этого деликатеса.

Сразу после вылова рыбу потрошат особым способом, солят и помещают

5, 6. Baltic Herring Festival в Хельсинки

7. В виду характерного запаха банки шведской квашеной сельди вскрывают на открытом воздухе.



в бочонки. Первая бочка традиционно предназначается монархам. Из нее отгружается ведро рыбы, которое продается на благотворительном аукционе, где за него предлагают баснословные деньги. Так, в 2002 году покупатель заплатил за первый «урожай» сельди 60 тыс. евро.

Трудно поверить, что любимая всеми жителями Голландии сельдь когда-то считалась едой бедняков из-за резкого запаха прогорклого жира и горьковатого вкуса. Проблему неаппетитности решил находчивый голландский рыбак Виллем Якоб Бейкельс. Именно он придумал удалять из свежеморозовых рыб жабры и только после этого складывать их одну к одной в бочку и равномерно просаливать. В результате по прибытии в гавань рыбак получал бочки аппетитно пахнущей, нежнейшей малосольной сельди. Члены королевских семей Европы и сегодня в праздничные дни по традиции посещают место захоронения Виллема Якоба Бейкельса.

### Финляндия

В этой стране тоже живут настоящие почитатели и поклонники сельди. Каждый год в первых числах октября в Хельсинки съезжаются все любители сельди на ежегодную ярмарку сельди

(Baltic Herring Festival). Событие проходит на Рыночной площади города, на которую в огромных количествах свозится сельдь последнего в году улова. В отличие от голландцев, которые, как правило, едят сельдку в чистом виде, финны предпочитают вкусовое разнообразие. На ярмарке рыбу можно попробовать не только в соленном и слабосоленном виде, но также под маринадом, с горчицей и с различными соусами. Традиционно на ярмарке выбирается лучшая маринованная сельдь года. Ярмарка сельди в стране имеет длинную историю. Лицензия на ее проведение была выдана шведским королевским Указом в Финляндии в рамках мирного договора в Турку 1743 года. С годами ярмарка стала важным событием, которое определяет цену соленной и маринованной рыбы по всей Финляндии.

### Швеция

Вот уж где живут настоящие гурманы! В северных районах страны в конце лета шведы отмечают праздник в честь квашеной сельди (surströmming). Способ своеобразной консервации рыбы был разработан еще в давние времена. Его суть заключается в использовании малого количества соли, которая в те времена стоила очень дорого. Тем

не менее, сельдка не портилась, а лишь бродила. Сейчас недосоленную сельдку со специями и перцем расфасовывают в консервные банки, где она продолжает свой процесс брожения. Примерно через год банка вздувается. В третий четверг августа, по традиции, тару вскрывают на открытом воздухе (это действие сопровождается весьма характерным запахом). Сельдь едят с картофелем, луком и пресным хлебом из ячменной муки. Запивают это блюдо пивом или водкой. Самые искушенные любители предпочитают запивать молоком.

Гурманы утверждают, что это блюдо очень вкусное, хотя и весьма специфическое.

### Россия

Безусловно, россияне – тоже большие любители сельди, и, конечно, в нашей стране также проходит праздник в ее честь. Проводится он в апреле в Калининграде.

И если еще несколько лет назад это событие носило «местечковый» характер, то с 2009 года в самый западный областной центр съехались зарубежные делегации не только из соседних стран – Польши и Литвы, но и относительно географически далекие датчане.

День сельди отмечается в Калининграде с середины XX века. Впервые моряки вышли на промысел сельди к берегам Исландии 63 года назад, в апреле 1948 года, и после этого сельдь не



В нашей стране праздник в честь сельди проводится в апреле в городе Калининграде.

переводилась в калининградских магазинах даже во времена тотального дефицита. Кстати, именно с ловли сельди фактически началась рыболовная промышленность на самом западе СССР. А на деньги, вырученные с продажи сельди, в Калининграде возводились жилые дома, детские сады, стадионы и парки.

Удивительно, но в каждой стране праздник сельди празднуется в разные даты. Хотя кто знает, возможно, через некоторое время любители этой рыбы объединятся и будут отмечать Международный день сельди! **PS**

Гость:



**Наталья Ушакова,**  
заместитель директора по  
корпоративным продажам  
Северо-Западной дирекции  
ОАО СК «Альянс»  
(товарный знак – РОСНО)

Беседовала:



**Елена Максимова**



# Страхование рыбной отрасли: проблемы и перспективы

О пользе рыбной продукции сегодня говорят все чаще, а значит, развитие рыбохозяйственной отрасли сегодня приобретает стратегическое значение. При этом рыбная отрасль связана со значительными финансовыми вложениями и повышенными рисками, а значит, вопросам страхования в этой сфере необходимо уделять много внимания. С какими основными проблемами сталкивается сегодня в своем развитии страхование рыбохозяйственного комплекса, рассказывает **заместитель директора по корпоративным продажам Северо-Западной дирекции ОАО СК «Альянс» (товарный знак – РОСНО) Наталья Ушакова.**

**– Как можно оценить объем и динамику рынка страхования рыбохозяйственных предприятий в России в 2011 году?**

– Производящие морскую рыбу хозяйства в основном сконцентрированы в приморских регионах России

(Мурманская и Архангельская области, Дальний Восток), а производители пресноводной рыбы – вокруг крупнейших агломераций, поскольку для них важна близость к конечному потребителю. Количество застрахованных рыбных хозяйств в РОСНО в 2011 году значительно увеличилось, причем рост произошел в основном за счет сотрудничества с рыбными хозяйствами СЗФО, расположенными в Карелии и Мурманской области.

**– Какие программы страхования реально работают в рыбной отрасли? Насколько они эффективны для рыбопереработчиков и предприятий, занимающихся аквакультурой?**

– Страховые компании, как правило, не разрабатывают «коробочные», или так называемые «экспресс» программы в такой специфической отрасли, как рыбная. В нашей компании мы применяем индивидуальный подход для оценки рисков и формирования

предложения по страхованию, максимально удовлетворяющего интересам наших страхователей.

При заключении договора страхования я рекомендую внимательно изучать правила страхования, поскольку могут быть отличия в перечне рисков, в списке заболеваний, которые признаются/не признаются страховым случаем, в требованиях к содержанию рыбы, особых ограничениях и случаях, когда рыба не принимается на страхование.

В нашей компании перед тем, как составить программу страхования для клиента, мы тщательно изучаем весь технологический процесс выращивания, анализируем условия содержания, виды кормов, характеристики водоемов, наличие инфекционных болезней у рыб в предыдущие периоды, параметры зданий, если разведение рыбы происходит в закрытых помещениях, и пр. Совместно со специалистами рыбоводческих хозяйств РОСНО определяет наиболее эффективную про-



*На страхование принимаются водные животные, выращиваемые в замкнутых водоемах (в прудах, озерах, бассейнах, аквариальных комплексах) или в морских, озерных, речных садках, в том числе рыбы, ракообразные, моллюски, иглокожие, продукты их размножения (икра, молоки, яйца).*

грамму защиты. Так как рыбоводческие хозяйства подвержены значительным рискам и зачастую потери тяжело восполнимы, я рекомендую предприятиям обезопасить себя от непредвиденных расходов посредством страхования.

**– Страхование рыбохозяйственных предприятий, насколько я знаю, происходит почти на тех же условиях, что и страхование животноводческих отраслей АПК. Есть ли какие-то особенности, которые необходимо учитывать именно при страховании компаний рыбного хозяйства?**

– В РОСНО рыба страхуется по специально разработанным правилам, а именно по «Правилам страхования рыбы и других водных животных». На страхование принимаются водные животные, выращиваемые в замкнутых водоемах (в прудах, озерах, бассейнах, аквариальных комплексах) или в морских, озерных, речных садках, в том числе рыбы, ракообразные, моллюски, иглокожие, продукты их размножения (икра, молоки, яйца).

Одной из существенных проблем является изменение биомассы рыбы, так как ежедневно происходит ее прирост. Несмотря на то что количество рыбы уменьшается вследствие технологического отхода, биомасса рыбы растет, так как увеличивается вес особей, растет и стоимость рыбы. Если на момент наступления страхового случая биомасса рыбы окажется меньше той, что была зафиксирована в договоре при принятии на страхование, то размер страхового возмещения уменьшится пропорционально отношению страховой суммы к страховой стоимости. Поэтому РОСНО рекомендует своим клиентам периодически пересматривать страховую сумму принятой на страхование рыбы.

Рыбоводство сопряжено с высокими рисками. Благополучие рыбного стада зависит от температурных колебаний, содержания кислорода и других химических составляющих воды. Высоки риски инфекционных и инвазионных заболеваний рыб, которые растут пропорционально концентрации выращиваемых особей. При занесении в рыбоводное хозяйство возбудителя болезни может возникнуть и быстро распространиться на любом этапе биотехнологического цикла. В установках замкнутого водоснабжения промышленного типа происходят аварии систем водоснабжения, биотехнических установок, электроснабжения, которые приводят к гибели животных.

Учитывая все особенности рыбной отрасли, РОСНО принимает на страхование только те рыбоводческие предприятия, которые соблюдают нормативные требования, инструкции, план ветеринарно-санитарных и профилактических мероприятий, имеют рыбоводное обоснование, справку об эпизоотическом состоянии рыбоводных участков и ветеринарный сертификат.

**– Какие риски оговариваются в договорах страхования с предприятиями рыбохозяйственного комплекса?**

– По правилам страхования РОСНО, рыба может быть застрахована в первую очередь по типовым рискам гибели в результате: инфекционного и инвазионного заболевания; пожара (при промышленном рыбоводстве), удара молнии; взрыва; противоправных действий третьих лиц; стихийного бедствия.

Кроме стандартных рисков, рыбу и ракообразных можно застраховать от гибели в результате таких событий, как:

- необычно низкая для данной местности температура воздуха в осенне-зимний период и высокая летом, засухи;

## Официальный туроператор выставок



# S-Continental

Travel Company

**Эксклюзивное предложение  
от компании «С-Континенталь»:**

- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ на бронирование номеров в гостиницах.
- БЕСПЛАТНЫЙ трансфер на выставку.
- БЕСПЛАТНАЯ сим-карта с исходящими вызовами по Москве и области.
- БЕСПЛАТНАЯ визовая поддержка.

А также:

- Информационное сопровождение 24 часа в сутки.
- Услуги переводчика.
- Билеты в театры и на концерты.
- Экскурсионное обслуживание.

+7 (812) 318-30-30

8 (800) 55-55-001

info@scontinental.com

www.scontinental.com

(звонок по России бесплатный)



### Наталья Ушакова:

*«РОСНО принимает на страхование только те рыболовецкие предприятия, которые соблюдают нормативные требования, инструкции, план ветеринарно-санитарных и профилактических мероприятий, имеют рыболовное обоснование, справку об эпизоотическом состоянии рыболовных участков и ветеринарный сертификат».*

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



- резкое изменение температуры;
- несанкционированный сброс в водоемы или водоохранные зоны вредных веществ;
- разрыв дамб в связи с весенним половодьем или повреждением грызунами, обитающими в водоемах;
- отравление недоброкачественными кормами;
- снижение содержания кислорода в воде в результате засорения водоема водной растительностью;
- иные изменения концентрации нормальных химических составляющих воды, в том числе изменение (перенасыщение) растворенных газов, изменение солености;
- аварии гидротехнических сооружений;
- аварии оборудования, предназначенного для рыбобразведения.

**– От каких факторов зависит стоимость полиса? Какую долю от установленной по договору страховой суммы составляет тариф?**

– Стоимость полиса по страхованию рыбы, выращиваемой промышленным товаропроизводителем, зависит от целого ряда факторов. Во-первых, это вид рыбы, ее возраст; во-вторых, это перечень опасностей (рисков); в-третьих, специфические особенности, характерные для данной отрасли производства, а именно: условия содержания (выращивание товарной рыбы/производство племенной рыбы), цикл водоиспользования (оборотный/замкнутый), вид водоема (садки в море, реке, озере, бассейновый комплекс, водоемы энергетических объектов (ГРЭС, ТЭЦ и АЭС), статистика убытков, географическое расположение хозяйства. Выясняется, насколько давно виды предлагаемых на страхование рыб выращиваются в регионе.

Также стоимость страхования определяет сумма ответственности, в пределах которой страховщик обязуется

произвести выплату (страховая сумма), и уровень невозмещаемой части убытка (франшизы по договору страхования).

В связи с тем что риск гибели рыб вследствие внезапного воздействия какого-либо вредоносного физического, химического или биологического фактора достаточно высокий, тарифы по страхованию рыб выше, чем, к примеру, тарифы на страхование рогатого скота, и колеблются в диапазоне от 1,5 до 3,5% от страховой суммы.

Конкретная цена страхования определяется только по факту полного анализа рисков рыболовного предприятия.

**– Повлияет ли каким-то образом вступление России в ВТО на развитие страхования рыбохозяйственного комплекса?**

– Говоря о вступлении России в ВТО, правильнее говорить об изменениях в страховой отрасли в целом, а не только в конкретном виде страхования. На мой взгляд, правила работы на рынке станут более регламентированными в соответствии с европейскими требованиями к ведению бизнеса. Я имею в виду, что станет более про-

зрачной финансовая отчетность, увеличатся требования к уставным капиталам страховщиков, уменьшится количество мелких страховых компаний, произойдет концентрация крупных игроков рынка. Все эти процессы уже запущены. Клиентам будет проще разобратся, кому стоит доверять, кому нет.

**– Какие факторы препятствуют развитию системы страхования рыбохозяйственных предприятий?**

– Как и во многих других отраслях, рыболовные предприятия вкладывают средства в развитие бизнеса, а о страховании рисков начинают задумываться лишь после серьезных происшествий (например, массовая гибель рыб вследствие засухи 2010 года).

Государством принят Закон «О государственной поддержке в сфере сельскохозяйственного страхования» (№260-ФЗ), в соответствии с которым с 1 января 2013 года животноводство включается в программу страхования от катастрофических рисков с господдержкой. Это должно дать дополнительный стимул страхованию сельскохозяйственных животных, так как страхователь будет оплачивать только 50% премии, а остальные 50% будут перечисляться из бюджета напрямую в страховую компанию. Но этот закон, к сожалению, не распространяется на страхование аквакультуры. Софинансирование государством страховых взносов, несомненно, помогло бы развитию страхования рыбохозяйственных предприятий.

**– Каковы перспективы развития страхования рыбохозяйственных предприятий в России? Каков Ваш прогноз относительно изменений, ожидающих рынок страхования рыбохозяйственных предприятий в 2012 году?**

– Сейчас в России, по данным Росрыболовства, выращивается 115-130 тыс. тонн рыбы и морепродуктов, что составляет 0,2% от мирового производства. Правительством поставлено задачу увеличить производство продукции до 415-450 тыс. тонн. С учетом того, что рыболовные предприятия стали чаще обращаться к институту страхования, оптимизируя свои риски, в перспективе мы ожидаем дальнейшее развитие этого направления.

Кроме того, объем страхования рыбохозяйственных предприятий растет вслед за развитием системы кредитования, и на ближайшие годы это останется ключевым драйвером роста рынка. **ES**



в составе Allianz

#### Справка

Северо-Западная дирекция РОСНО создана в 2004 году и курирует деятельность ОАО СК «Альянс» (товарный знак – РОСНО) в Санкт-Петербурге, а также филиалов: в Архангельске, Карелии, Калининграде, Вологде, Коми, Мурманске и Великом Новгороде. Основные направления деятельности: ДМС, корпоративное страхование имущества, страхование грузов, автострахование (КАСКО, ОСАГО). Северо-Западная дирекция является членом Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты. Возглавляет дирекцию Евгений Дубенский, Президент Союза Страховщиков Санкт-Петербурга и Северо-Запада.

### На Камчатке пытались отправить почтой нелегальную партию красной икры

Правоохранительные органы Камчатки задержали крупную партию соленой красной икры.



Неизвестные пытались переправить деликатес с полуострова на материк, выбрав для этого простой и вместе с тем нестандартный способ – почтовые отправления. Неизвестный гражданин принес в одно из отделений «Почты России» несколько посылок. Их вес составлял в общей сложности 155 кг. Сотрудники почты решили проверить содержимое. Оказалось, что в посылках находится солидная партия красной икры. Тем временем человек, принесший вкусные отправления, успел скрыться. Было возбуждено дело об административном правонарушении.

Product.ru

### Розничные продажи продукции из рыбы и морепродуктов растут

Изменение спроса на консервированную продукцию из рыбы и морепродуктов влияет на структуру и динамику розничных продаж.



По данным комплексного маркетингового исследования «Российский рынок консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Текущая ситуация и прогноз», проведенного компанией Intesco Research Group, структурно изменяющийся и расширяющийся спрос на указанную консервированную продукцию обеспечивает и постепенное увеличение розничных продаж.

Объем продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в России на розничном рынке в 2010 году в стоимостном выражении вырос на 7,4% и составил около 67 млрд рублей. На Центральный федеральный округ пришлось около 45% всей выручки от реализованных в РФ консервированной продукции и морепродуктов. Доля Приволжского федерального округа в структуре розничных про-

даж в стоимостном выражении превысила 19%. В Сибирском, Северо-Западном и Южном федеральных округах доли были примерно равны и составляли около 9%. Меньше всего консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов было продано в Дальневосточном округе (1,8%). В региональной структуре розничных продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов доля Москвы в стоимостном выражении оценивалась в 26,7%, Московской области – в 6,8%. От 3 до 4% составляли доли Санкт-Петербурга, Республики Башкортостан и Самарской области. По 2,6% выручки от реализации продукции из рыбы и морепродуктов формировалось в Краснодарском крае и Свердловской области.

РБК

### Керченские рыбокомбинаты сливают отходы своего производства в море

Керченская межрайонная природоохранная прокуратура и Азово-Черноморская экологическая инспекция выявили нарушения на четырех рыбодобывающих предприятиях города: цех «Херсонская экспедиция», «Звезда рыбака», ООО «Путина» и рыбколхоз «Им. 1 Мая».

На всех предприятиях выявлены нарушения. «На территории цеха «Херсонская экспедиция» есть старые очистные, но они давно не работают. И все накопительные сооружения имеют выход в море. Они представляют собой дыру в заборе. После нашего прошлого визита дыру заделали и неочищенные стоки вывезли из накопителей машинами. Сейчас дыра снова появилась, и вся грязная вода из цеха течет прямо в море. Рядом с цехом находится ООО «Путина». Там очистных вообще нет. Все неочищенные стоки из посолочных ванн вместе с мертвой рыбой сливаются в море по ливневой канализации», – рассказал в декабре прошлого года начальник отдела государственной Азово-Черноморской экологической инспекции в Керчи Борис Переваров.

На рыбколхозе «Им.1 мая» ситуация еще хуже: у предприятия есть очистные и отстойники, но нет трубы, соединяющей два звена очистной цепи, и стоки по аварийным сливам попадают в открытое море. «Если нет очистных, неочищенные стоки должны вывозиться ассенизаторскими машинами. Никто этого не делает», – посоветовал Б. Переваров.



## ПРЕССЫ

механической обвалки и дообвалки (ММО/ММД)

- Производительность 200—15000 кг/ч, птица, свинина и т.п.
- Высококачественное ММО/ММД, высокий выход, низкий нагрев
- Отдел сервисного обслуживания + склад запчастей в Москве
- 40 лет опыта в данной области, 500 прессов по всему миру

**«АГРО-3»**

**Франция:** yves.mouden@am2c.com

**Москва:** (495) 721 20 77, meat@agro3.ru

**Санкт-Петербург:** (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru

**Екатеринбург:** (343) 375 75 47, agroural@bk.ru

**Краснодар:** (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru

**Красноярск:** (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru

**Новосибирск:** (383) 362 02 52, nsk@agro3.org

**Ростов-на-Дону:** (8632) 95 40 94, ait@aaanet.ru

**Саратов:** (8452) 48 61 77, agro@renet.ru

**Алматы:** (727) 323 65 27, office@agro3.kz

В данный момент по результатам мониторинга оперативный отдел экологической инспекции и природоохранная прокуратура проводят проверки указанных предприятий, подсчитывается ущерб, нанесенный природе сливом в море неочищенных стоков. В зависимости от размеров ущерба будет решаться вопрос о возбуждении уголовных дел в отношении собственников данных предприятий.

Следующий мониторинг природоохранная прокуратура совместно с экологами планирует провести в рыбколхозах, которые работают в районе Аршинцево.

Новости Крыма

### Рыбаки потребовали отставки Андрея Крайнего

Приморские рыбаки-любители поддержали всероссийскую акцию рыбаков «В защиту рыбаков, рыбы и водоемов, против беспредела на воде!».

В конце прошлого года около 50 человек вышли на центральную площадь Владивостока, чтобы выразить свое отношение к проекту закона о любительском рыболовстве, который закрепляет принцип платной любительской рыбалки. Напомним, на данный момент проект вынесен на обсуждение Комитета по ры-

боловству правительства России. Участники встречи во Владивостоке требовали от властей государственной поддержки любительского рыболовства как самого массового и доступного вида активного отдыха.



Самое громкое требование касалось отставки главы Федерального агентства по рыболовству Андрея Крайнего как идеолога нового законопроекта. «Мы должны создать общественную организацию, целью которой будет борьба против принятия закона о платной рыбалке и отставка Андрея Крайнего, который лоббирует принятие этого антинародного закона», – сказал один из участников встречи, пожелавший остаться неназванным. В ходе акции был избран оргкомитет общественной организации рыбаков-любителей. Всего же акции протеста прошли более чем в 20 городах России.

Коммерсант

## В Баренцевом море началась мойвенная путина

В Баренцевом море начался зимний вылов мойвы. Первыми в район скопления рыбы в субботу пришли траулеры мурманской компании «Робинзон». Следом за ними туда отправились суда Мурманского традиционного флота и одной из калининградских фирм.



По словам генерального директора Союза рыбопромышленников Севера Василия Никитина, квота на вылов мойвы, выделенная мурманским промышленникам на нынешнюю путину, составляет 90 тыс. тонн. Чтобы освоить ее, промысел мойвы только от Союза рыбопромышленников будут вести 15 судов. Согласно прогнозам ученых Полярного научно-исследовательского института морского рыбного хозяйства, запасы мойвы не вызывают тревоги. Готовы к путине и береговые предприятия Мурманска. Так, 15 тыс. тонн мойвы для временного хранения разместят в стационарных холодильниках морского рыбного порта. Часть улова сразу же после доставки в порт в специальных вагонах-рефрижераторах отправят в Москву, Санкт-Петербург и другие крупные города европейской части России.

*B-port.com*

## Мутированный лобстер пойман в прибрежных водах Канады

Необычное ракообразное обнаружили в партии лобстеров, доставленной в один из магазинов города Труа-Ривьер (провинция Квебек).



От остальных лобстеров отличается необычным окрасом – он ярко-оранжевый. Владелец магазина не собираются его продавать, так что никому в тарелку уникальный обитатель моря не попадет. «Юпи» (так называли лобстера) теперь демонстрируется в витрине рядом с себе подобными – обыч-

ной зелено-серой раскраски. От многочисленных посетителей «Юпи» перепадает лакомство – мороженые креветки. Шанс на появление такой окраски панциря оценивается как 1 к 2 миллионам. Лобстеры необычной раскраски попадались и ранее. Так, в январе 2008 года у побережья Новой Шотландии был выловлен уникальнейший «двухцветный» лобстер – одна половина панциря и клешня у него были обычного серо-зеленого цвета, а другая – ярко-оранжевого. Встречались ракообразные голубого, красного и черного цветов.

*Yarmarka.net*

## Развитие рыбной отрасли в масштабе страны

16 февраля 2012 года в Москве состоится знаковое событие для рыбохозяйственной отрасли России – III Всероссийский съезд работников рыбного хозяйства, на котором будут рассмотрены вопросы состояния отрасли и выработаны меры по дальнейшему развитию этого важного направления экономики страны.



В Астраханской области вопросам развития и обсуждения дальнейших перспектив рыбного хозяйства традиционно уделяется пристальное внимание. Регион на III Всероссийском съезде будут представлять 25 делегатов, выбранных на расширенном заседании территориального рыбохозяйственного совета Астраханской области, в том числе губернатор Астраханской области Александр Жилкин, руководитель Агентства по рыболовству и рыбоводству Астраханской области, доцент кафедры «Промышленное рыболовство» АГТУ Олег Григорьев и ректор Астраханского государственного технического университета, профессор Юрий Пименов.

Кластерный подход к развитию рыбного хозяйства в Астрахани отразился и на составе делегации, в которую вошли как представители власти и административных органов, рыбообработывающих и рыбоперерабатывающих компаний, так и рыбаки-любители, представители науки. Ректор АГТУ Юрий Пименов будет представлять позицию Астраханского государственного техниче-

ского университета как ведущего вуза в системе учебных заведений Федерального Агентства по рыболовству РФ. АГТУ – один из лучших в России образовательных научных центров, готовящий высококлассных специалистов для рыбного хозяйства. Вектор развития вуза всегда был обусловлен откликом на задачи и проекты рыбной отрасли Астраханского региона и страны. Политика университета – это опережающая политика инновационного движения Каспийского региона, кадровое обеспечение рыбохозяйственной, судостроительной и судоремонтной отраслей и других важнейших сегментов экономики области. За это время накоплены различные технологии восполнения рыбных запасов, сохранения биоресурсов дельты, систематизированные научные знания в этой области. Пакет предложений астраханской делегации III Всероссийскому съезду работников рыбного хозяйства будет основан, как раз, на подобных научных исследованиях.

*Федеральное агентство по рыболовству*

## Проблемы лососевого рыбоводства требуют особого внимания

Доля лососевых видов рыб сегодня составляет около 30% от общего вылова водных биоресурсов в Сахалинской области. Дальнейшее увеличение объемов добычи и переработки этого объекта должно происходить с максимальной осторожностью, уверены рыбаки.

На важность поддержки и развития ресурсного потенциала отрасли указал в своем выступлении на учредительной Конференции работников рыбохозяйственного комплекса Дальневосточного федерального округа исполнительный директор ООО «Холдинговая компания «Тунайча» Андрей Коваленко.



Как отметил докладчик, весь улов красной рыбы в регионе перерабатывается на берегу, что в свою очередь стимулирует расширение береговой переработки. Только в 2011 году по сравнению с предыдущим годом прирост производственных мощностей здесь составил 1 550 тонн в сутки по морозильным и 10 320 тонн единовременного хранения по холодильным мощностям. Многие перера-

батывающие предприятия области активно проводят работу по переезданию и модернизации цехов. Таким образом, имеющиеся береговые мощности позволяют ежегодно перерабатывать около 3 млн тонн в год.

«Учитывая, что сырьевая база лососевых пород не безгранична, следует осторожно подходить к увеличению объемов вылова без дальнейшего развития пастбищного рыбоводства лососей», – рассказал Андрей Коваленко.



По его словам, еще в советское время хозяйственная деятельность и промышленный пресс привели к деградации некоторых популяций лососей. По этой причине их практически не стало на западном побережье Сахалина. Для населения рыбацких городов и поселков это означало потерю работы, как следствие – деградация населенных пунктов и массовый отток населения.

«Безудержное наращивание мощностей без работы по увеличению сырьевой базы приведет к истощению ресурса и дальнейшему закрытию части рыбоперерабатывающих предприятий. Поэтому развитие рыбохозяйственного комплекса – это в первую очередь увеличение сырьевой базы за счет искусственного разведения ВБР», – считает руководитель сахалинской компании.



На сегодняшний день в области действует 37 лососевых рыбоводных заводов, в том числе 26 частных. Практически вся кета, добываемая рыбаками Сахалинской области, произведена на этих заводах. «И показатели можно многократно увеличить», – отметил Андрей Коваленко. – По данным отраслевой науки, кормовая база в местах нагула тихоокеанских лососей позволяет увеличить число рыбоводных заводов дополнительно на 120 единиц, повысив тем самым вылов на 100–120 тыс. тонн кеты».

Перспективы для развития рыбоводства есть и вполне реальные, но существуют серьезные проблемы, которые не только тормозят процесс, но и вынуждают бизнес уходить из этой сферы. Самой серьезной из них является возврат инвестированных средств. Вкладывая на протяжении 1,5–2 лет в строительство кетового рыбоводного завода, только на шестой год част-

ный предприниматель может рассчитывать на первый минимальный возврат вложений. Вот только гарантии возврата вложенных средств сегодня нет.

«Очевидно, что для обеспечения долговременного развития лососевого промысла, обеспечивающего рыбоперерабатывающий комплекс ценным сырьем, необходимо создать условия частному бизнесу, готовому вкладывать в увеличение отечественной сырьевой базы», — резюмирует исполнительный директор ООО «Холдинговая компания «Тунайча».

Среди мер, которые способствовали бы исправлению ситуации, Андрей Коваленко, в частности, назвал необходимость увеличения финансирования научных работ по изучению тихоокеанских лососей, укрепления материальной базы органов рыбоохраны, поиска путей компенсации работы рыбозаводных заводов, закрепления за ЛРЗ водоемов для подращивания молоди, создания госпрограммы по развитию рыбодства на Сахалине (по примеру Курильской программы) и т. д.

РИА Fishnews.ru

### Минэкономразвития ждет от бизнеса амбициозных предложений

20 января в Минэкономразвития состоялось совещание по подготовке базового соглашения между Россией и Европейским союзом. Ассоциация добытчиков минтая внесла предложения в переговорную позицию российской стороны.



**Заместитель министра экономического развития Андрей Слепнев** собрал руководителей крупнейших российских бизнес-объединений, для того чтобы получить информацию к предстоящим переговорам. «Жду от вас амбициозных предложений. Мы не очень четко представляем, что ждет бизнес от нового соглашения с ЕС, поэтому необходимы ваши предложения», — отметил чиновник.

В работе совещания приняли участие руководители крупнейших отраслевых объединений в сфере сельского хозяйства: мясники, птицеводы, зерновики, мукомолы, молочники. Рыбную отрасль представлял **президент Ассоци-**

**ции добытчиков минтая Герман Зверев.** По его словам, в переговорную позицию России для подготовки базового соглашения необходимо включить меры, симметричные тем, которые установлены регламентом Евросоюза №1005 от 29 сентября 2008 года.

«Очень важно, чтобы регулирование импорта между нашими странами было основано на эквивалентных мерах контроля», — пояснил РИА Fishnews.ru президент АДМ. — В настоящее время мы наблюдаем обратный процесс. Евросоюз «продавливает» Россию, пытается изменить российскую систему контроля под себя, чтобы создать режим наибольшего благоприятствования своему бизнесу».

РИА Fishnews.ru

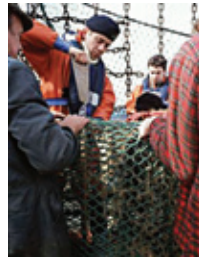


### Экологи ведут диалог с капитанами траулеров и рыбаками

В конце января в Мурманске впервые в России прошли курсы устойчивого рыбодства для капитанов и командного состава рыболовных судов флотов Северного бассейна. Организаторами семинара выступили Всемирный фонд дикой природы (WWF) России и ассоциация «Рыбопромышленный холдинг «Карат».

«Российские рыбаки являются частью глобального процесса рыбодства, которое всегда играло огромную роль в развитии человеческой цивилизации. Мне кажется, собравшимся будет интересно посмотреть на свою профессию с другой стороны, отличающейся от повседневного отношения к ней», — прокомментировал это событие один из ведущих семинара, **консультант Морского попечительского совета по России (MSC) Василий Спиридонов.** Рыбопромышленники и потребители в последние годы волнуют не только качество продаваемой рыбопродукции, но и соблюдение условий безопасного ведения промысла, не наносящего ущерб окружающей среде и видовой разнообразию.

«Этот курс экспериментальный, мы больше полугодика к нему готовились. Проведем его в фор-



ме диалога, так как нам важно услышать также мнение капитанов и других рыбаков. Мы выступаем за то, чтобы российский промысел все воспринимали как ответственное рыбодство, что он ведется законно и прозрачно, а вылавливаемые ресурсы прослеживаемы», — подчеркнул **вице-президент ассоциации рыбопромышленного холдинга «Карат» Сергей Сенников.** Основной задачей курса стало обоснование необходимости рационального использования водных биологических ресурсов, как для будущих поколений, так и для сегодняшних рыбаков. А также разъяснение правовых аспектов регулирования рыбодства в районах промысла российского флота в Северной Атлантике, приведение примеров нерационального использования ресурсов.

«Сегодня мы собрали капитанов и комсостав судов компаний, прошедших сертификацию по стандартам MSC. Эти организации взяли на себя определенные обязательства», — отметил **координатор морских программ Баренцево-морского отделения Всемирного фонда дикой природы (WWF) России Станислав Фомин.** — И мы постараемся объяснить рыбакам, в чем суть этих обязательств, какую важную роль они играют в сохранении морских экосистем в целом».

Рыбацкая газета

### Прибрежный флот Норвегии ориентирован на промысел трески

Большая часть квоты на промысел трески прибрежным рыбодовческим флотом Норвегии используется в первой половине года, обеспечивая рыбаков относительно хорошим годовым доходом. В результате, эксперты отмечают очень низкий уровень спроса со стороны прибрежного флота на квоты для промысла таких видов рыбы, как пикша и сайда, и большая часть этих квот передается ежегодно рыбодовному флоту, занимающемуся промыслом рыбы в открытом море.

Большая программа исследований в Nofima, финансируемая Отраслевым фондом исследования

рыбного хозяйства и аквакультуры (FHF), получила название «Рыночные стратегии промысла и производства рыбы». Один из проектов исследовательской программы изучает поведение прибрежного флота, его приоритеты и то, как это влияет на участники всей производственно-торговой цепочки рыбной отрасли.

Ученые установили, что промысел трески является высшим приоритетом прибрежного флота, в основном благодаря хорошим ценам на треску. «Тем не менее, мы видим, что промысел пикши и сайды становится значительной частью доходной базы для некоторых прибрежных рыбодовческих судов», — говорит **ученый Эдгар Хенриксен,** который был ответственным за это исследование. Несмотря на это, большие квоты на промысел пикши и сайды остаются невостребованными и передаются флоту, занятому промыслом в открытом море.



В результате, норвежская рыбная промышленность не получает большой пользы от такого промысла, поскольку практически весь улов замораживается и экспортируется. «Норвежская рыбная промышленность заинтересована в производстве свежей рыбы высокого качества», — говорит г-н Хенриксен. — Поэтому такое положение дел никого не устраивает. В ближайшие годы внимание следует сосредоточить на долгосрочном эффекте, который может сказаться на рыбной отрасли из-за повышения процента переработки и заморозки рыбы прямо на борту судов, занятых промыслом рыбы в открытом море.

В частности, особое внимание, по мнению исследователей, следует уделить борьбе с любыми нежелательными эффектами из-за сокращения поставок пикши, в частности, и из-за снижения размера квот.



Fishretail.Ru

Авторы: **Анатолий Рукавишников**,  
к. т. н., академик МАХ,  
**Константин Калитин**,  
академик МАХ,  
**Сергей Рагозин**,  
чл.-корр. МАХ

# Рефконтейнеры в сети поставки рыбы населению

*В этом году, по данным Росрыболовства, ожидается суммарный вылов рыбы в объеме около 4,2 млн тонн. К 2014 году этот показатель возрастет до 4,86 млн тонн. Простые арифметические расчеты показывают, что при численности населения России в 142 млн человек на душу населения в 2011 году придется 29,5 кг выловленной рыбы.*

Однако, по статистике, уровень реального потребления сегодня составляет 16-18 кг в год на душу населения при необходимой норме в 22 кг. Причина существенной разницы вылова и реального потребления – уход рыбы-сырца за рубеж в сопредельные азиатские страны: Китай, Японию, Корею и т. д. Оттуда она зачастую возвращается в Россию в виде полуфабрикатов не самого лучшего качества. Получается, что если бы вся выловленная рыба оставалась и обрабатывалась в России, то ее хватило бы на покрытие дефицита в 30% от нормы Программы продовольственной безопасности населения и еще оставалось бы для разумного экспорта.

Что же мешает выполнению Программы продовольственной безопасности России по рыбопродукции?

Как известно, чтобы сохранить улов рыбы и донести его населению страны в сыром или переработанном виде, необходим холод. Только с его помощью при участии сопутствующих технических средств и технологических приемов возможно сохранить качество и обеспечить безопасность рыбопродукции. Тем более что, по данным аналитической компании «КредИнформ», 67,3% производства отечественной рыбопродукции приходится на замороженную рыбу, которая требует глубокого холода для переработки и хранения.

Реалии рыбопромышленного комплекса страны таковы, что холодильных мощностей и емкостей категорически не хватает не только на судах

в море, но также на береговых, материковых холодильниках и на рефрижераторном транспорте.

## Виды продукции и условия содержания в рефконтейнерах

Рефрижераторный транспорт – важнейшее звено сети поставки качественной рыбопродукции от вылова до конечного потребителя. Он состоит из рефрижераторных вагонов и секций, авторефрижераторов, а также рефрижераторных контейнеров, предназначенных для транспортировки по водным, железнодорожным и автомобильным трассам. Автономные рефрижераторные контейнеры позволяют не только осуществлять перевозку продукции, но и организовать временное хранение скоропортящейся продукции на площадках-терминалах при наличии источников энергоснабжения.

Специалисты отмечают, что весь спектр охлажденных, замороженных и размороженных скоропортящихся продуктов лежит в диапазоне температур от  $-30^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ . Рефрижераторные контейнеры предназначены для обеспечения качества и безопасности именно таких товаров.

Рекомендованный температурный диапазон содержания охлажденной продукции при перевозке и временном хранении находится в интервале от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ . Промежуточный разряд подмороженных продуктов требует температуры от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $-4^{\circ}\text{C}$ . Для замороженных и глубокзамороженных продуктов температуры содержания лежат в пределах от  $-5^{\circ}\text{C}$  до  $-30^{\circ}\text{C}$ . Верхней границей глубокого холода для продуктов считается  $-18^{\circ}\text{C}$ , а нижней –  $-30^{\circ}\text{C}$ . В этот наиболее жесткий по холоду диапазон попадают замороженные ягоды, овощи, тесто и готовые блюда, мясо и субпродукты, рыба, а также мороженое и творог. Минимальная температура содержания продукции ( $-29,5^{\circ}\text{C}$ ) рекомендуется для замороженной рыбы сельдевых пород.

Важный показатель успешной эксплуатации рефрижераторных контейнеров – температура размещаемого в них продукта. Идеальным является случай совпадения температуры загружаемого продукта с рекомендуемой температурой его содержания при транспортировке и временном хранении в рефрижераторном контейнере. Однако в отечественной практике это чаще всего действительно только «дело случая». Обычно температура поступающей продукции выше рекомендуемой на несколько градусов (зачастую она не ниже  $-12^{\circ}\text{C}$ ). В итоге, продукт приходится «дохлаживать» или

«домораживать» в контейнере, что отрицательно сказывается на его качестве и безопасности для конечного потребителя.

Следует помнить, что рефконтейнер предназначен именно для поддержания необходимой температуры перевозимого продукта. В реальной же практике в период «большой путины» рыба с судов зачастую переваливается в рефсекции и рефконтейнеры с температурой в теле не более -10-12 °С, при существующей норме -18 °С. Перевалка рыбы с более высокой температурой в надежде на последующее домораживание приводит к перекристаллизации – спаиванию мелких кристалликов льда в теле продукта в более крупные, что ведет к ухудшению тканевой структуры рыбы и потере ее качества.

Общее положение усугубляется разночтениями в нормативно-технической документации. Например, правилами перевозок замороженной рыбы по железной дороге установлена температура ее содержания -18 °С, а по ГОСТу ее допускается перевозить при температуре от -15 °С до -18 °С.

Важными факторами успешного использования рефрижераторных контейнеров являются:

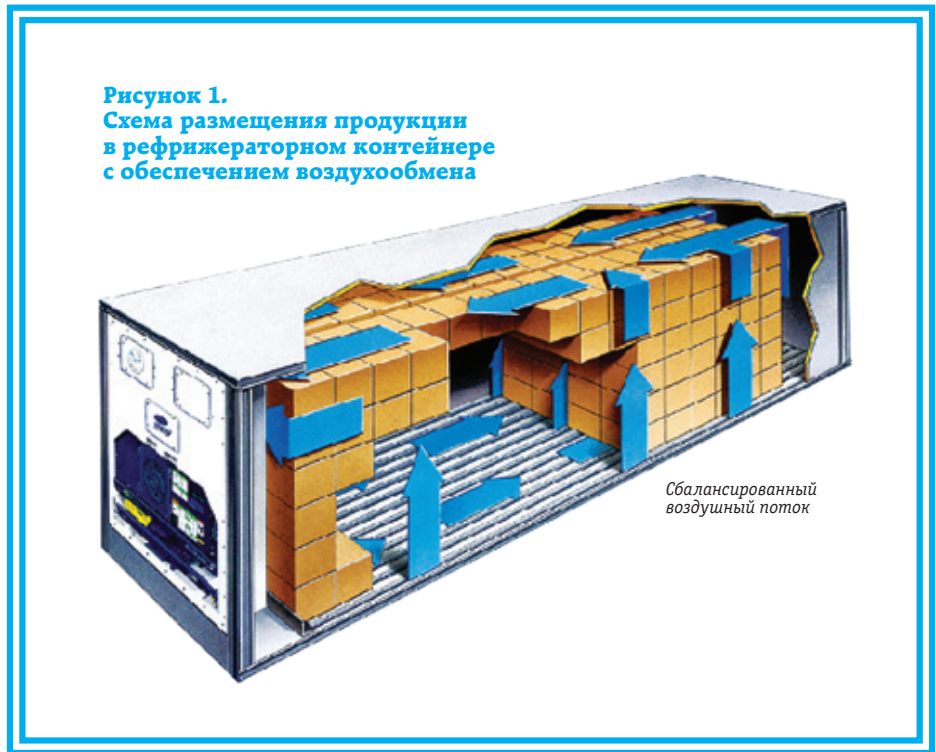
- вид и способ упаковки продукции;
- порядок ее размещения в контейнере с обеспечением нормального воздухообмена;
- надежность закрепления для предотвращения несанкционированного смещения в процессе транспортировки и т. д.

Пример оптимального размещения продукции для перевозки в рефрижераторном контейнере приведен на рисунке 1.

### Виды рефрижераторных контейнеров

Рефрижераторный контейнер – это прямоугольная емкость с изотермическим корпусом на основе жесткой металлической рамы. Он снабжается источником холода, с помощью которого внутри создается и поддерживается необходимая для содержания продукции температура.

Существуют несколько типоразмеров рефрижераторных контейнеров: стандартные контейнеры серийного производства 20- и 40-футовые, а также специализированные 40-футовые повы-



**Рисунок 1.**  
Схема размещения продукции в рефрижераторном контейнере с обеспечением воздухообмена

### Основные габаритные характеристики рефрижераторных контейнеров

|                                | 20"    | 40"    | НС 40" |
|--------------------------------|--------|--------|--------|
| <b>Наружные размеры (мм)</b>   |        |        |        |
| длина                          | 6 096  | 12 192 | 12 192 |
| ширина                         | 2 438  | 2 438  | 2 438  |
| высота                         | 2 591  | 2 591  | 2 896  |
| <b>Внутренние размеры (мм)</b> |        |        |        |
| длина                          | 5 513  | 11 638 | 11 658 |
| ширина                         | 2 230  | 2 230  | 2 230  |
| высота                         | 2 252  | 2 252  | 2 557  |
| <b>Дверной проем (мм)</b>      |        |        |        |
| ширина                         | 2 280  | 2 294  | 2 294  |
| высота                         | 2 266  | 2 267  | 2 572  |
| кубическая емкость (м³)        | 28,06  | 59,81  | 68,03  |
| <b>Масса (кг)</b>              |        |        |        |
| нетто                          | 3 050  | 4 510  | 4 750  |
| макс. полезная нагрузка        | 21 950 | 27 990 | 27 750 |
| макс. масса брутто             | 25 000 | 32 500 | 32 500 |



**Рисунок 2.**  
Регистратор режимов  
содержания СПГ  
в рефконтейнере

шенного объема (HC – High Cube) с увеличенной высотой и 45-футовые повышенного объема (HC PW – High Cube Pallet Wide). Основные габаритные характеристики рефрижераторных контейнеров приведены в таблице.

Самым распространенным в практике контейнерных перевозок является интегральный рефрижераторный контейнер для перевозки скоропортящихся грузов (СПГ) с машинным охлаждением. Обычно подобный контейнер зарубежного производства снабжается холодильной установкой парокompрессионного типа производительностью до 6 кВт при потреблении в рабочем режиме около 5 кВт, на базе поршневого, винтового либо спирального компрессора, с питанием от трехфазной сети электрического тока, напряжением 380-460 В и 50-60 Гц. В случае питания от встроенного дизель-генератора рефрижераторный контейнер не зависит от внешнего источника питания и становится наиболее универсальным.

Контроль температуры в контейнере осуществляется с помощью термографов. Данные фиксируются в электронном виде и могут быть распечатаны на бумажном носителе либо переданы на дистанционный пульт контроля. На рисунке 2 приведен общий вид термографа.

Интегральные рефконтейнеры позволяют поддерживать во внутреннем объеме температуру в диапазоне –28 °С до +25 °С с точностью около 0,1 °С. Подогрев объема важен для транспортировки продуктов в зимнее

время, в особенности, в условиях Крайнего севера.

В холодильной машине рефконтейнеров обычно используют озонобезопасные фреоны R-134А и R-404А. Ведутся работы по внедрению других хладагентов, в том числе с минимальным вкладом в парниковый эффект для окружающей среды. Контроль режимов и оттаивание воздухоохладите-

*«Важный показатель успешной эксплуатации рефрижераторных контейнеров – температура размещаемого в них продукта. Идеальным является случай совпадения температуры загружаемого продукта с рекомендуемой температурой его содержания при транспортировке и временном хранении в рефрижераторном контейнере».*

ля в контейнере производится встроенным электронным блоком. Инспекцию состояния рефрижераторной установки рекомендуется проводить после каждой поездки, а техническое обслуживание – не реже 1-2 раз в год. Наиболее широко применяются рефконтейнеры марок CARRIER, SABROE, THERMO KING, SEACOLD и др.

Преимуществами рефконтейнеров в качестве подвижных и стационарных холодильных камер по сравнению с капитальными сооружениями являются: доступная стоимость, особенно подержанных контейнеров; высокая надежность и долговечность; мобильность; простота в эксплуатации и обслуживании; широкий температурный диапазон содержания продукции; энергоэкономичность и др.

В целом, контейнеризация, например, на морском транспорте позволяет увеличить производительность погрузочно-разгрузочных работ в 25 раз и снизить стоимость перевозок на 30%.

### Особенности использования рефконтейнеров в России

В мире успешно эксплуатируются около 450 тыс. крупнотоннажных (от 20-футовых и выше) рефрижераторных контейнеров, и их количество с каждым годом растет. Одним из мировых лидеров по производству рефрижераторных контейнеров является Китай, который в грузообороте СПГ имеет более 12 тыс. современных рефконтейнеров.

По сведениям специалистов, в России годовой объем перевозок СПГ всеми видами транспорта составляет бо-

лее 75 млн тонн, из них на дальние и средние расстояния (более 600 км) приходится около 25%. По железной дороге перевозятся около 12 млн тонн, а автотранспортом – около 4 млн тонн СПГ. На железной дороге СПГ перевозятся рефрижераторными вагонами и 5-вагонными рефсекциями, лишь небольшая часть скоропортящихся

продуктов транспортируется по внутренним трассам страны в рефрижераторных контейнерах ввиду их малого наличия.

В то же время следует отметить тенденцию ежегодного роста объема поставок СПГ в рефрижераторных контейнерах. В настоящее время в них в нашу страну доставляются не менее 50% импорта мяса и около 70% фруктов. В России основными компаниями, специализирующимися на перевозках СПГ рефрижераторным транспортом, являются: ОАО «Рефсервис», «Сангейт», «ТрансКонтейнер», ООО «Агентство Рефперевозки», ЗАО «Русская тройка», «Аврора», «Дальрефтранс», «Транс Сибирский Экспресс Сервис» и некоторые другие фирмы. В грузообороте компаний находятся около 1 400 рефрижераторных контейнеров, в основном, 40-футовых. Наиболее крупным владельцем и арендатором рефконтейнеров (700 шт.) является компания «Дальрефтранс». Ощущается острая нехватка контейнерных площадок, оборудованных под транспортные операции и временное хранение СПГ в рефконтейнерах. Они распределены, в основном, между Владивостоком, Москвой и Санкт-Петербургом. Максимальное количество точек подключения к источникам энергоснабжения на 2 850 рефконтейнерах имеется в порту Санкт-Петербурга. Есть небольшие площадки в Новосибирске, Екатеринбурге, Казани, Нижнем Новгороде и Ростове-на-Дону.

Крайняя степень изношенности и интенсивное выбывание по старости рефрижераторных вагонов и рефсекций, высокая стоимость новых вагонов (более 200 тыс. долларов), а также отсутствие отечественного производства неизбежно приводят к необходимости их замены на более современные, менее дорогие и мобильные рефрижераторные контейнеры.

В процессе выбора между рефсекциями, рефвагонами и рефрижераторными контейнерами для России наилучшим вариантом станет ситуация, которая созреет после 2015 года. К этому сроку ожидается выбывание из грузооборота по старости основного состава рефсекций и рефрижераторных вагонов. Точкой невозврата может стать 2014 год, когда отсутствие отечественного производства рефконтейнеров и развитой инфраструктуры их обслуживания на территории страны не позволят восполнить потерю железно-

рожного рефрижераторного транспорта. В итоге, пострадают качество и безопасность скоропортящихся пищевых продуктов, и может быть парализована их транспортировка на дальние расстояния во многих регионах России.

Конечно, «заграница нам поможет», прежде всего, рефрижераторными контейнерами китайского производства, однако это будет очередная невосполнимая потеря нашей промышленности.

*«Точкой невозврата может стать 2014 год, когда отсутствие отечественного производства рефконтейнеров и развитой инфраструктуры их обслуживания на территории страны не позволят восполнить потерю железнодорожного рефрижераторного транспорта».*

Нехватка холодильников и наземного рефрижераторного транспорта, дороговизна перевозок и наличие многочисленных посредников по пути следования СПГ от места заготовки и производства до места реализации заставляют принимать экстраординарные меры и находить оригинальные решения этих проблем. Например, в пугину этого года часть замороженной рыбы (около 40 тыс. тонн) уже транспортируют в порт Санкт-Петербурга по Северному морскому пути, что, по мнению руководителя Росрыболовства А. Крайнего, позволит снизить цену на рыбопродукцию в 1,5-2 раза.

При определении приоритетов в рефрижераторном транспорте следует учитывать ситуацию с рефрижераторными контейнерами в США и Китае, где, по данным ОАО «Рефсервис», предпочтение на железнодорожном транспорте отдается новому, хотя и дорогому поколению рефсекций и рефрижераторных вагонов.

Уловив мировую тенденцию в логистике, отдельные частные компании России с конца 1990-х годов начали осваивать перевозки СПГ по суше в морских рефрижераторных контейнерах зарубежного производства.

В этот раз в грузооборот были включены и отдельные образцы экспериментальных рефконтейнеров отечественного производства. Удачный опыт эксплуатации зарубежных рефконтейнеров привел к увеличению их закупки – в 2007 году были приобретены более 1 300 единиц.

С учетом относительно высокой стоимости новых рефрижераторных контейнеров (20-30 тыс. долларов) параллельно с их закупкой росла и растет

доля приобретения подержанных рефконтейнеров, в особенности, китайского производства, по более доступным ценам (5-7 тыс. долларов). Несмотря на высокий процент износа, они окупаются после 2-3 дальних поездок с СПГ. В то же время разработка отечественных контейнеров и по сей день находится в зачаточном состоянии из-за нехватки денег и отсутствия технологии производства компактных холодильных установок с современной надежной автоматикой.

В целом, направление использования и развития рефрижераторных контейнеров в России, по мнению специалистов, можно реализовать в случае создания их отечественного производства, хотя бы даже с зарубежными компонентами холодильных установок (компрессоры, автоматика и др.). Кроме того, необходима организация инфраструктуры их обслуживания и ремонта с учетом сопутствующих рисков потери качества СПГ и нарушения целостности конструкции на всем пути от загрузки СПГ до пункта реализации, а также разработка согласованной тарифной политики участников логистических каналов движения продукции.

## Рефрижераторные контейнеры России: еще не поздно начать строить

Хронологически, первый рефрижераторный контейнер России промышленного типа с рефрижераторной установкой на жидком азоте был изготовлен на Абаканском вагоностроительном заводе в 1982 году. Его грузоподъемность составляла 16 тонн продукции штабельного размещения.

В 1989 году там же по документации и рекомендациям отечественных спе-

на вновь разработанная автономная дизель-генераторная установка (АДГУ) производства ЗАО «Русская контейнерная верфь». Установка массой 2 900 кг приспособлена для работы на всех видах транспорта в паре с рефрижераторным контейнером либо вагоном. При секционировании с другими подобными установками возможно обслуживание по энергопитанию и рефсекций. Установка обеспечивает на выходе электрическую мощность 15 кВт, потребляет 3,2 л/ч. топлива, работает в автоматическом режиме с контролем

ника питания. Контейнер снабжен терморегулирующей установкой холодо тепло типа УТР-5 на базе спирально герметичного компрессора компании Copeland (Германия). Холодопроизводительность – не менее 4,5 кВт, хладагент – фреон R-22, потребляемая мощность максимальная 5,9 кВт. Установка взаимозаменяема с импортными аналогами, имеет повышенную ремонтопригодность и удобный доступ к блокам. Существуют модификации подобных контейнеров: 20-футовый РК 6-5.2.00.000 и 40-футовый контейнер типа АВС-Р-КР1.М2.00.000-01. Они имеют холодильную установку с большей холодопроизводительностью (на 0,7 кВт) и с более высокой потребляемой мощностью (на 2 кВт).

Контейнеры прошли успешные испытания в морских и сухопутных перевозках, однако для начала выпуска хотя бы малой серии нет заказов. Стоимость нового рефконтейнера Воткинского завода составляет около 3 млн рублей (100 тыс. долларов), в то время как подержанные контейнеры мировых производителей в отличном состоянии стоят в пределах 0,5 млн рублей (17 000 долларов), а китайские и того меньше (около 5 тыс. долларов).

В этой связи руководство завода обратилось в правительственные органы страны с предложением ограничить или запретить закупку и ввоз хотя бы из Юго-Восточной Азии подержанных рефрижераторных контейнеров.

Таким образом, отечественная промышленность готова освоить серийный выпуск рефрижераторных контейнеров с зарубежными компонентами холодильных установок, однако они «неподъемно» дороги, а значит, неконкурентоспособны, вследствие чего в ближайшее время их массовый выпуск маловероятен. В то же время, как отмечалось выше, выпуск рефрижераторных вагонов и секций так же не налажен. Возникает тревожная ситуация полной зависимости от зарубежных поставок специализированной рефрижераторной техники, прежде всего, из Китая, для транспортировки и краткосрочного хранения СПГ с целью обеспечения продовольственной безопасности страны.

Единственной надеждой в этой ситуации остается срочная помощь государства в организации серийного выпуска отечественных рефрижераторных контейнеров по доступным ценам. **✎**

*«Отечественная промышленность готова освоить серийный выпуск рефрижераторных контейнеров с зарубежными компонентами холодильных установок, однако они «неподъемно» дороги, а значит, неконкурентоспособны, вследствие чего в ближайшее время их массовый выпуск маловероятен».*

циализированных организаций были построены 10 опытных крупнотоннажных рефрижераторных контейнеров (КРК) с импортным холодильным оборудованием. Отсутствие инфраструктуры для технического обслуживания и ремонта не позволило вывести контейнеры на штатную круглогодичную эксплуатацию. После 10 лет эпизодического использования они были дефектованы и списаны на утилизацию.

В 1998 году был разработан и построен новый образец 40-футового контейнера с боковыми дверями для удобства фронтальной загрузки с железнодорожных платформ. В качестве холодильно-нагревательной установки было использовано оборудование на основе компрессоров типа 2ФУУБС18, ранее применявшееся на рефрижераторных вагонах.

Успех опытных перевозок СПГ на трассе Находка – Краснодар в 2000-2001 годах позволил построить на Новороссийском вагоноремонтном заводе опытную партию из 10 КРК. Они в виде контейнерного счепа прошли успешные испытания в составе контейнерного рефрижераторного поезда.

В качестве источника бесперебойного энергопитания была использова-

на через центральный пульт управления. Она снабжена современной спутниковой системой мониторинга и управления разработки компании «Русские навигационные технологии». Аналогичные системы мониторинга внедряются для рефрижераторных контейнеров на всех основных видах транспорта. В настоящее время поезд с рефрижераторными контейнерами эксплуатируется компанией ОАО «ТрансКонтейнер» на трассе Москва – Дальний Восток.

Самой свежей отечественной разработкой, реализованной в виде опытной партии рефрижераторных контейнеров (10 шт.), являются изделия знаменитого Воткинского завода (Удмуртия), основной профиль которого – выпуск ракетных комплексов «Тополь-М» и «Искандер-М».

Согласно данным ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 20-футовый контейнер рефрижераторный РК6-УТР.00.000 обеспечивает температуру содержания СПГ в диапазоне от –18 °С до +15 °С (с пошаговым регулированием через 0,5 °С) при наружной температуре от +35 °С до –40 °С. Электропитание – от электросети напряжением 380 В/50 Гц или от автономного источ-

## Рыбе скостили срок

Действие ФЦП по развитию рыбной отрасли завершится уже в текущем году, о сокращении сроков на два года заявило федеральное правительство.

Финансирование программы урезано приблизительно на 36,5 млрд рублей, сократилась и доля участия федерального бюджета. Власти Хабаровского края сообщают об успешной реализации собственных мероприятий в рамках ФЦП. Представители рынка обеспокоены, но эксперты не разделяют их пессимизма. Срок действия федеральной целевой программы «Повышение эффективности использования и развитие ресурсного потенциала рыбохозяйственного комплекса в 2009-2014 годах» сокращается на два года, уменьшились и объемы финансирования программы. В соответствии с постановлением федерального правительства от 20 декабря прошлого года в силу вступает новая редакция ФЦП, но она будет действовать лишь до конца 2012 года.

Вместо предусмотренных 61,3 млрд рублей (из них 32 млрд рублей, или 52%, составляли средства федерального бюджета) в программе оставлено 24,8 млрд рублей (доля федерального бюджета – 8,4 млрд рублей, или 34%). По итогам реализации ФЦП потребление рыбной продукции в России планируется довести в 2012 году до 18 кг, объемы вылова водных биоресурсов – до 4,3 млн тонн, производства пищевой рыбной продукции – до 4,1 млн тонн, а долю отечественной продукции на рыбном рынке – до 76%. На заседании правительственной комиссии по вопросам развития рыбохозяйственного комплекса под председательством вице-преьера Виктора Зубкова было отмечено, что несмотря на устойчивый рост ряд проблем остался нерешенным, в том числе вопросы прибрежного рыболовства, производства и оборота рыбопродукции, ведения аквакультуры. Региональные власти говорят об успешной реализации своих программ в рамках действующей ФЦП.



Как сообщили в пресс-службе правительства Хабаровского края, рыбохозяйственный комплекс региона завершил 2011 год с положительной динамикой. Объем добычи водных биоресурсов составил 209,3 тыс. тонн, выделенные квоты освоены на 84%. По мнению

участников рынка, почти трехкратное сокращение финансирования практически отрицательно скажется на показателях отрасли. «Такие направления, как марикультура, прибрежное рыболовство, не смогут развиваться без поддержки государства, потому в первую очередь пострадают именно те люди, которые работают в этих секторах», – считает **председатель правления рыболовецкого колхоза «Приморец» Петр Гордиенко**. Эксперты уверены, что с сокращением финансирования «такую надежду предприятий и на обновление флота, материально-технической базы». «Это повлечет за собой снижение рентабельности предприятий, возможно, придется сократить и часть персонала», – признался господин Гордиенко. «Не будет денег – не будет и развития», – заключает он.

Впрочем, эксперты не разделяют пессимистичных настроений рыбопромышленников. **Председатель совета директоров медиахолдинга Fishnews Эдуард Климов** сообщил, что в конце декабря на совещании с руководителями предприятий отрасли первый вице-премьер Виктор Зубков анонсировал новую госпрограмму развития рыбохозяйственного комплекса до 2020 года.



В ее рамках и будут решаться проблемы отрасли. «Программу планируется утвердить до конца первого квартала текущего года, она станет продолжением действующей ФЦП», – сказал господин Климов. «Это логичный шаг, который позволит избежать дублирования, сделает цели и задачи более внятными и понятными», – заключил собеседник.

*Коммерсант*

## Болгария продлила запрет на промысел осетров

Правительство Болгарии приняло решение продлить действующий годовой запрет на осетровый промысел в Дунае еще на четыре года.

Следует отметить, что правительство Румынии, делящей Дунай с Болгарией, ввело десятилетний запрет на промысел осетра на своей части акватории реки еще в апреле 2006 года. Однако без ввода запрета сопредельным государством эта мера результатов не принесла.



Теперь есть надежда, что популяция всех шести видов осетра, обитающих в Дунае (причем лишь на территории Румынии и Болгарии), начнут постепенно восстанавливаться.

*Рыбник.рф*

## Продавцу протухшей рыбы грозит 10 лет тюрьмы

Саратовский СУ СК закончил расследование уголовного дела в отношении 47-летнего индивидуального предпринимателя Виталия Панова, который в одном из частных дворов коптил рыбу и продавал ее в Саратове.

Предприниматель не соблюдал никаких правил ее хранения в жару. 10 июля прошлого года он привез очередную партию копченого жереха в Волжский район Саратова. Рыбу купила семья. Поев деликатес, несколько человек почувствовали себя плохо, двоих спасти врачам не удалось. В их организме и остатках рыбы нашли ботулобактерии, вырабатывающие один из сильнейших ядов. Вину свою Виталий Панов не признал, его «предпринимательство» подпадает под часть 3 ст. 238 УК РФ и предусматривает наказание в виде лишения свободы сроком до 10 лет.

*Rosinvest.com*

## Экспорт рыбы показывает положительную динамику

В 2011 году предприятия Приморского края отправили на внешний рынок 459,8 тыс. тонн водных биоресурсов, что на 10,1% выше уровня позапрошлого года. Структура поставок при этом не изменилась.



В стоимостном выражении экспорт рыбы и морепродуктов составил 658,8 млн долларов, что на 13% больше результата предыдущего года. Лидирующую позицию в структуре поставок занимала свежая и мороже-

ная рыба – 440,1 млн долларов (66,8% стоимостного объема экспорта). Икры, печени и молок вывезено на сумму 95,1 млн долларов (14,5%), ракообразных – на сумму 64,2 млн долларов (9,8%), рыбного филе – 26,5 млн долларов (4%). На долю рыбной муки приходится 20 млн долларов (3%). В 2011 году предприятия Приморского края реализовывали водные биоресурсы в 15 стран дальнего зарубежья и СНГ. Наибольшие стоимостные объемы экспорта приходятся на Китай – 215,8 млн долларов (32,8%), Республику Корея – 212,3 млн долларов (32,2%), Японию – 78 млн долларов (11,8%) и Панаму – 43 млн долларов (6,5%).

*PIA Fishnews.ru*

## Чили справилась со вспышкой анемии лососей

Представители посольства Чили на встрече с ветеринарными властями России сообщили об успешной ликвидации крупной вспышки вирусной анемии лососевых, уничтожившей 70% национального объема производства продукции аквакультуры. Об этом сообщается со ссылкой на РИА Fishnews.ru.



Специалисты Россельхознадзора и представители посольства Чили обсудили комплекс вопросов, направленных на повышение товарооборота поднадзорной государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору продукции. Чилийская сторона получила разъяснения по изменениям в законодательстве в связи с образованием Таможенного союза, вступлением России в ВТО и процессами, связанными с дальнейшим проведением административной реформы.

В пресс-службе Россельхознадзора сообщили, что представители двух стран обсудили ход подготовки к проведению очередного заседания российско-чилийской межправительственной комиссии по торгово-экономическому и научно-техническому сотрудничеству.

В ходе переговоров специалисты Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору были приглашены на международную конференцию по производству лосося, которая состоится в Чили в октябре-ноябре текущего года.

*Fishnet.ru*



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

# Скажите «нет» селедке в консервных банках

Обычно цельное филе маринованной сельди продается в вытянутых консервных банках. Филе сельди с картофелем и сметаной – традиционное блюдо на шведском летнем фестивале, что и навело компанию Abba Seafood на мысль о выпуске знаменитой шведской селедки, приготовленной по собственному рецепту. Использо-

вание при этом консервных банок, однако, оказалось крайне непрактичным, и компания обратилась за помощью к предприятию MULTIVAC – одному из крупнейших производителей упаковки для продуктов питания. Результатом совместной работы стала упаковка традиционного вида, но выполненная из пластика.

Начав выпуск цельных кусочков филе маринованной сельди, шведская компания Abba Seafood решила инвестировать в разработку новой упаковки для

данной продукции. «Практически все виды филе сельди продаются в вытянутых консервных банках. Это узнаваемый потребителями традиционный вид тары для цельного филе. Однако в ходе работы над проектом мы обнаружили, что металлические контейнеры обладают рядом недостатков, – отмечает **Ева Бергли, директор службы по связям с общественностью компании Abba Seafood.** – Из-за вытянутой формы консервные банки крайне сложно открыть – обязательно необходим консервный нож, а при открытии может пролиться маринад».

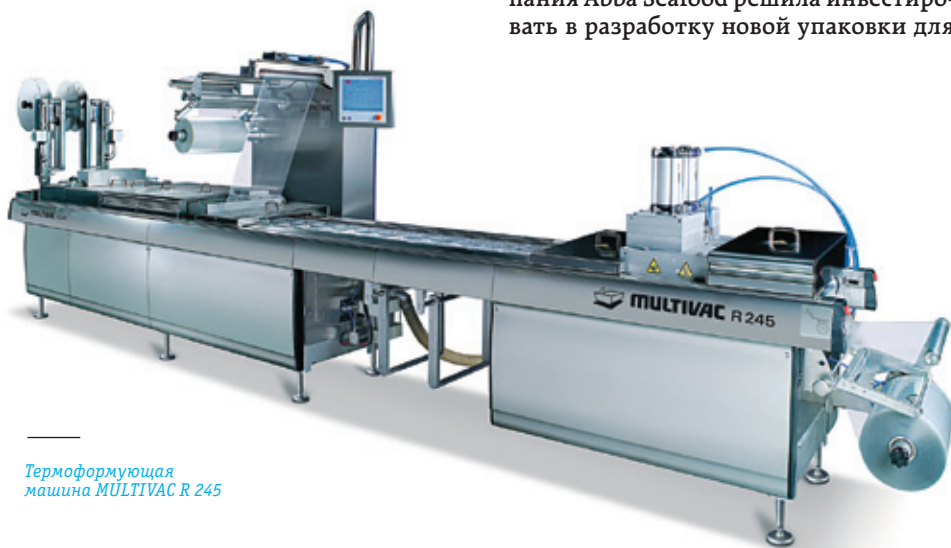
Таким образом, компании была нужна более практичная упаковка, которая бы при этом сохраняла знакомую потребителям вытянутую форму. В соответствии с данными требованиями, специалисты фирмы MULTIVAC разработали специальную термоформованную и легко открывающуюся упаковку с отрывным уголком. «У такой тары множество преимуществ. Она легко открывается, производит меньше отходов, а сельдь можно подавать на стол прямо в контейнере. Дополнительным стимулом сохранения традиционной формы упаковки стала ее внешняя привлекательность – разложенные рядом два цельных кусочка филе выглядят крайне аппетитно», – подчеркивает Ева Бергли.

## Максимальные требования к гигиеничности

Сельдь упаковывается на термоформующей машине MULTIVAC R 245, которая оснащена различными инструментами для формования. Это позволяет использовать агрегат для упаковки не только маринованной сельди, но и другой продукции. При этом машина рассчитана на работу с кислыми компонентами маринада. «Мы установили специальные сепараторы, которые не позволяют жидкости попадать на клапаны и насосы», – объясняет **Петер Холл, руководитель отдела продаж в MULTIVAC.**

Машина дополнена этикетировочным оборудованием от MULTIVAC Marking & Inspection, способным наносить этикетки на обе стороны упаковки. «Такая машина идеально подходит для данного формата упаковки и типа продукции и обеспечивает необходимую производительность. Как и все наши машины, она выполнена из нержавеющей стали, что обеспечивает простоту и эффективность ее очистки», – отмечает г-н Холл.

Высокие требования также предъявлялись к системе перемещения нижней



Термоформирующая машина MULTIVAC R 245

пленки. Попадание содержимого упаковки в области запаивания могло бы приводить к нарушению герметичности контейнеров. Для соблюдения таких требований в исследовательском центре компании MULTIVAC в городе Вольфертшвенден был проведен ряд специальных испытаний.

### Многолетнее успешное сотрудничество

«Перед нами стояла непростая задача – создать экономичную упаковку, которая визуально напоминала бы консервную банку, но значительно превосходила бы ее по качеству», – вспоминает Петер Холл. Было важно, чтобы контейнер легко открывался и при этом сохранял герметичность для предотвращения утечки жидкости. Подходящее решение было найдено в результате тесного сотрудничества с Abba Seafood.

По словам Петера Холла, две компании уже имеют долгую историю совместной работы. Регулярно проводятся совещания для разработки оптимальных решений. «Нам приятно осознавать, что мы участвуем в создании



Более экономичная и простая в открытии, чем обычные консервные банки, новая пластиковая упаковка для филе сельди от Abba Seafood.

упаковки, которая имеет такое множество преимуществ, в том числе в плане охраны окружающей среды. К тому же термоформованная упаковка удобнее алюминиевых лотков и с точки зрения логистики».

**Кристиан Родстрем, инженер-разработчик в Abba Seafood**, также ценит многолетнее сотрудничество с MULTIVAC: «Компания предоставляет первоклассное обслуживание. У меня никогда не возникало никаких сомнений в успешности будущего проекта».

Филе сельди – новый продукт для Abba Seafood, он был выпущен на рынок лишь летом прошлого года. Его запуск позволил компании занять лидирующие позиции в данной линейке продукции на рынке Швеции. «Мы добились успеха без всякой рекламы. Наибольшую популярность данная продукция имеет летом, поэтому мы довольно много ждем от следующего сезона. И заказчики, и потребители отреагировали на продукт крайне положительно», – отмечает Ева Бергли. **Р**

**R 095 – премьера Агропродмаш-2011**  
Самый маленький термоформер от Multivac – R 095 – упаковка на ограниченном производственном пространстве

Multivac представляет новую термоформирующую машину R 095 для быстрой, автоматической и гигиеничной упаковки любых видов продуктов.

R 095 предназначена для упаковки продукции в мягкую пленку и спроектирована в соответствии с непревзойденными стандартами гигиены и качества, которыми так славится компания Multivac.

**Ждем Вас!**  
Павильон 7, Зал 2, Стенд 72С75  
13-17 февраля 2012  
Москва, Экспоцентр  
Продэкспо-2012

ООО Мультивак Рус  
127 254, РФ, г. Москва  
ул. Добролюбова д.3, стр.1, офис 219  
тел. +7 (495) 604 49 02  
факс +7 (495) 604 49 03  
office@ru.multivac.com

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

**MULTIVAC**  
BETTER PACKAGING

реклама

Подготовила:



Елена Максимова

# Фасовка крупных партий

*Для поставок рыбной продукции в розницу и на предприятия сектора *hotesa* необходима особая упаковка. Ее выбор зависит от вида продукции и объема партии товара.*

О том, какие существуют на рынке решения для фасовки крупных партий рыбной продукции, расскажем в этой статье.

## Пластиковые ведра

Данный вид тары подходит для фасовки охлажденной или соленой рыбной продукции, которая не имеет индивидуальной упаковки. Материалом для их изготовления, как правило, является полипропилен. Они закрываются герметично, что позволяет долго сохранять готовую продукцию и увеличивать срок ее хранения. В некоторых случаях для еще большей герметичности изготовители ведер предлагают дополнительно запаивать металлизированной пленкой горловину. Это дополнительное преимущество обязательно будет оценено заказчиками рыбной продукции.

Размеры ведер могут варьироваться. Как правило, для поставок рыбы в розницу переработчики выбирают тару от 10 до 25 литров. Пластиковые ведра различной емкости могут быть белыми, прозрачными или окрашенными в любой цвет по желанию заказ-



*В производстве тары для транспортировки и хранения рыбной продукции используются полиэтилен высокой прочности.*

чика. Как правило, поставщики рыбной продукции используют белую или прозрачную тару.

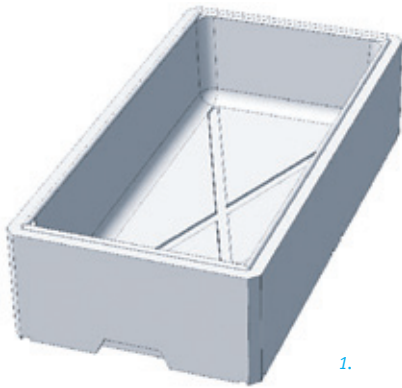
При выборе ведер очень важно обращать внимание на нюансы, которые сделают транспортировку максимально удобной. Например, насколько устойчиво ведра стоят друг на друге, имеют ли они специальные упоры, которые не дают им заклиниваться между собой. Также необходимо, чтобы тара изготавливалась из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами, и чтобы она имела необходимые гигиенические сертификаты и заключения.

Отдельно стоит отметить так называемые куботейнеры – ведра квадратной формы. Они обладают всеми теми же качествами, что и круглые ведра, но их квадратная форма позволяет дополнительно экономить место при транспортировке и хранении. Корпус и крышка куботейнеров, как правило, изготавливаются из более прочных материалов, чем у ведер, что позволяет формировать из заполненной продукцией тару высотой до 2-х метров.

Пластиковые кубические контейнеры рассчитаны на эксплуатацию при температурах от -40 до +40 градусов Цельсия.

## Термотара

Для хранения и перевозки замороженной рыбной продукции используются изотермические контейнеры. Герметичность и изотермические свойства такой тары позволяют сохранять свежесть продукта достаточно долго –



1.



2.



3.

как правило, до 5 дней при соответствующем внутреннем охлаждении. Конструкции изотермических контейнеров у разных производителей могут варьироваться. Как правило, изотермические контейнеры выполнены в виде цельнокорпусной двухстеночной конструкции со вспененным полиуретаном в качестве наполнителя. При этом в процессе заполнения пустот между стенками используется уникальная технология, позволяющая обеспечить не только максимально качественные свойства изоляции, но и придать конструкции дополнительную жесткость и прочность.

Рассматривая технологии производства изотермической тары, предназначенной для применения в промышленном производстве пищевых продуктов и в торговых сетях, можно также отметить, что они изготавливаются, как правило, из нетоксичного пластика, причем внутренняя их поверхность покрывается пищевым пластиком.

Некоторые модели имеют отверстия для слива жидкостей с заглушками, что очень удобно при эксплуатации. Также ряд производителей данного вида тары оснащают ее специальными кранами для слива воды. Как правило, заказчик может сам выбрать цвет контейнера и нанести на него логотип, что позволяет индивидуализировать поставщика рыбной продукции. Изотермические контейнеры рассчитаны на большие нагрузки и могут складироваться друг на друга как с крышкой, так и без. Для транспортировки и складирования изотермической тары используется вилоч-

ный погрузчик. Для этой цели на днище контейнеров с четырех сторон имеются специальные проемы. Данный вид тары может быть разных размеров и различной прочности.

### Ящики

Для транспортировки и хранения упакованной рыбной продукции используются пластиковые ящики. Их изготовители предоставляют производителям рыбной продукции огромный выбор данной тары. Как правило, для их изготовления используется полиэтилен высокой прочности.

На рынке ящиков для рыбной продукции есть тара не только для хранения и транспортировки упакованной продукции, но и сплошные конусные ящики, которые могут использоваться для перевозки охлажденной неупакованной рыбы на короткие расстояния. В этом случае необходимо, чтобы материал, из которого изготовлен ящик, был разрешен к применению в пищевой промышленности. В некоторых случаях для перевозки охлажденной и замороженной рыбы могут использоваться ящики с перфорацией, которая может быть выполнена только на стенках или и на стенках, и на дне. Перфорация делает ящик более легким, однако жидкость, которая содержится в рыбе, не остается внутри, как в случае с ящиками без перфорации.

Некоторые изготовители ящиков предлагают по желанию клиентов нанести на тару одноцветный логотип (графическую и текстовую информацию) методом горячего тиснения фольгой. **PE**



4.



5.

1. Термотара изготавливается из нетоксичного пластика, причем внутренняя их поверхность покрывается пищевым пластиком.

Корпус и крышка куботейнеров (2), как правило, изготавливаются из более прочных материалов, чем у ведер (3), что позволяет формировать из заполненной продукцией тары высотой до 2-х метров.

Пластиковые ящики. Перфорация (4) делает ящик более легким, однако жидкость, которая содержится в рыбе, не остается внутри, как в случае с ящиками без перфорации (5).

Подготовила:



Елена Максимова

# Укол для рыбы

Охлажденная крупная деликатесная рыба пользуется у потребителей все большим спросом. Однако для переработчиков отнюдь не секрет, что на прилавки российских магазинов она, как правило, попадает не сразу после вылова. Для того чтобы охлажденная рыба и рыбная разделка как можно дольше сохраняли свои потребительские свойства и внешний вид, поставщики зачастую шприцуют тушку или филе специальными растворами. Рассмотрим некоторые ингредиенты для шприцевания рыбы, чтобы понять, использование каких из них максимально эффективно для производителя и минимально вредно для потребителя.

Для инъектирования крупных деликатесных рыб используются специальные рассолы. Их основными функциями являются:

- препятствование потере цвета при длительном хранении товара;
- улучшение вкуса и консистенции готового продукта;
- предотвращение отделения мышечного сока;
- замедление процесса синерезиса в готовом продукте;
- увеличение выхода готового продукта.

Смеси для шприцевания рыбы, как правило, производятся в виде порошков, которые растворяются в воде.

Один из вариантов порошка для инъектирования рыб – смесь бикарбоната,

цитрата и диацетата натрия в определенных пропорциях.

Бикарбонат натрия (пищевая сода) – кислая натриевая соль угольной кислоты. Взаимодействуя с различными веществами, может приобретать различные свойства.

Цитрат натрия (натриевая соль лимонной кислоты) имеет средневывраженный солоно-кислый вкус. За эту особенность их называют «кислые соли» (иногда так ошибочно называют и лимонную кислоту). Цитрат натрия применяется одновременно и как специя, придающая особый вкус, и как консервант (пищевая добавка E331): использу-

емых продуктах и предохраняющие их от высыхания и вызванных им изменений структуры и текстуры. Влагодерживающие агенты добавляют к тем продуктам, качество которых ухудшается с потерей воды. К числу таких товаров относятся и рыба. Благодаря своей гигроскопичности, влагодерживающий агент связывает имеющуюся в продукте воду, тем самым предотвращая или существенно замедляя ее испарение в атмосферу. Вследствие этого сохраняется консистенция исходного продукта и продлевается его свежесть. Кроме того, влагодерживающие агенты используют для связывания нежелательной воды, оставшейся в про-

*«Большинство влагодерживающих агентов – это сахара, которые обладают сладким вкусом, поэтому не каждое из удерживающих влагу веществ может применяться для шприцевания рыбы».*

ется как буферное соединение, предотвращающее изменение pH.

Диацетат натрия – порошок или кристаллическое твердое вещество с уксуснокислым запахом. Является многофункциональным пищевым сырьем, применяется как приправа, консервант, антифунгин, pH-регулятор.

Смесь бикарбоната, цитрата и диацетата натрия используется в пропорции 3 кг на 100 л рассола.

Также для инъектирования рыбы могут применяться влагодерживающие агенты. Это гигроскопические вещества, регулирующие активность воды в пище-

дукте после окончания производственных процессов.

Необходимое количество и момент внесения влагодерживающих агентов зависят от механизма их действия, вида готового продукта и желаемого результата. Для еще большего предотвращения потери влаги рекомендуется хранить продукты при постоянной невысокой температуре.

Необходимо отметить, что большинство влагодерживающих агентов – это сахара, которые обладают сладким вкусом, поэтому не каждое из удерживающих влагу веществ может при-

## Справка

Впервые исследования по шприцеванию охлажденной рыбы (лещ, осетр), направленной на горячее копчение, были проведены Астраханским отделением рыбообработки ВНИРО. Тузлук вводили в рыбу под давлением 2 атм вдоль позвоночника от хвостовой части рыбы к ее голове.

«Рыбпром» №2/2009

меняться для шприцевания рыбы. Многие производители ингредиентов рекомендуют для сохранения баланса влаги в рыбной продукции использовать влагоудерживающий агент E325. Эта пищевая добавка используется не только для удержания влаги, но и в качестве регулятора кислотности, эмульгатора и консерванта. Ее химическое название – лактат натрия (натриевая соль молочной кислоты). Представляет собой кристаллический порошок белого цвета, который хорошо растворим в воде. Однако для производства обычно продается в растворенном виде с содержанием посторонних примесей. В такой форме лактат натрия выглядит как вязкая (сиропобразная) жидкость с оттенками цвета от бесцветного до коричневого в зависимости от качества и торговой марки. Данный ингредиент продлевает сроки хранения продуктов, улучшает их органолептические свойства (вкус, цвет, внешний вид, структуру, препятствует расслаиванию продуктов), проявляет антибактериальные свойства благодаря ингибированию процессов гниения и развития патогенных бактерий. Также усиливает действие антиоксидантов. Некоторые производители для инъектирования рыбы используют смесь сорбиновой кислоты.

Данное вещество обладает главным образом фунгицидным действием, благодаря способности ингибировать дегидрогеназы, и не подавляет рост кислой флоры, поэтому используется обычно в комплексе с другими консервантами, в основном с сернистым ангидридом, бензойной кислотой, нитритом натрия. Широко применяются соли сорбиновой кислоты. Сорбиновая кислота обладает отличными антимикробными свойствами, которые мало зависят от величины pH. Это позволяет применять ее для консервации в широком спектре продукции. Кроме того, сорбиновая кислота – вещество малотоксичное, в организме человека она легко метаболизируется.

Еще одно сочетание, применяемое для шприцевания рыбы, – смесь стабилизатора E407a, хлорида калия, хлорида кальция, E452. Эта смесь используется для шприцевания филе лосося и других деликатесных рыб.

Консервант E407a (каррагинан из водорослей eucheма) содержится в стенках клеток красных морских водорослей. Действует как загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор, осветлитель.

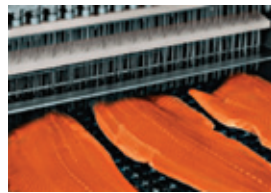
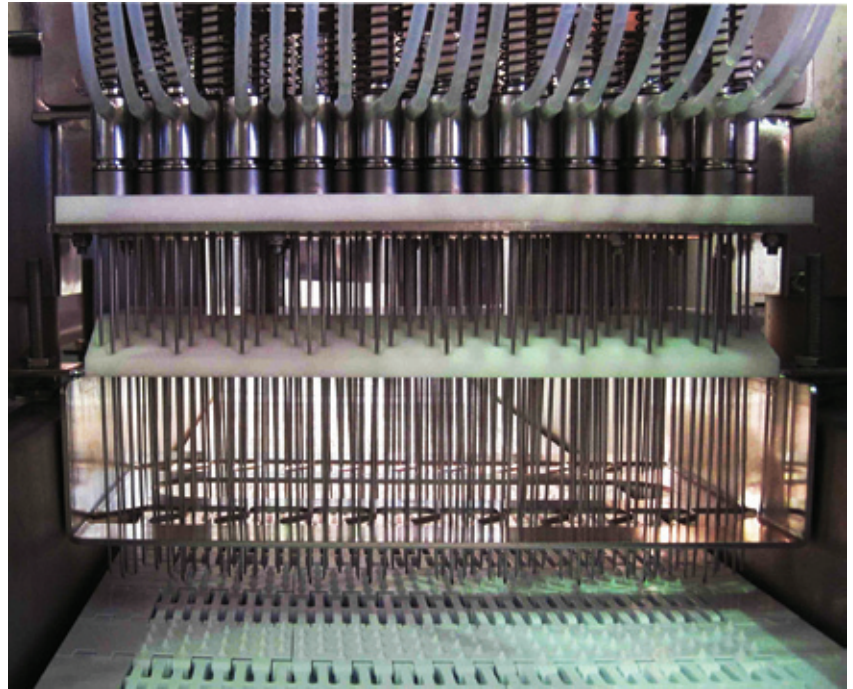
Хлорид калия, или калиевая соль соляной кислоты, нормализует кислотно-щелочной баланс, используется как желеобразующий агент.

Хлорид кальция, или кальциевая соль соляной кислоты, зарегистрирован в качестве пищевой добавки E509. Относится к эмульгаторам и как добавка считается безвредным.

Кодом E452 обозначается группа полифосфатов, основная функция которых – стабилизация, эмульгация и каталитизация.

Безусловно, в идеале каждому потребителю хочется приобретать макси-

мально свежую продукцию. Но в случае с рыбой это довольно затруднительно, так как не в каждом регионе возможно купить ее сразу после вылова. А свежей (пусть и относительно) рыбы иногда хочется почти всем. Поэтому, выбрав правильные ингредиенты для шприцевания рыбы и грамотно рассчитав дозировку, переработчики смогут максимально продлить срок годности продукции, сделать ее привлекательной и сократить издержки от возврата нереализованного товара, при этом не нанеся никакого вреда потребителю. **RE**



*Инъекторы для шприцевания рыбы солевыми и фосфатными растворами, маринадами или другими рассолами. Скорость иглоносителя: 15-65 тактов в минуту. Макс. высота продукта – 70 мм. Макс. высота подъема – 100 мм.*

#### Справка

Для шприцевания рыбной разделки в промышленных условиях используется специальное оборудование – инъекторы. Они имеют несколько рядов головок с иглами, которые равномерно шприцуют продукт. Оборудование, как правило, комплектуется собственной емкостью приготовления эмульсии (рассола), который равномерно перемешивает все ингредиенты до однородной консистенции специальным месильным органом. Таким образом, максимально снижается вероятность засорения игл инъектора.

Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, изготавливаются из нержавеющей стали, а для ленты транспортера используется, как правило, специальный пищевой пластик, который имеет высокую устойчивость к износу и механическим воздействиям. Управление современными инъекторами не требует специальных навыков персонала.

# Цивилизованный контроль

**Р**ыбная отрасль сталкивается со множеством проблем. Среди них – высокие административные барьеры, серьезные траты времени и финансовых активов на получение разрешений и сертификатов, недоверие потребителей. Для решения всех этих проблем необходим целый комплекс мер, однако ситуацию можно значительно улучшить, наладив цивилизованное взаимодействие участников рыбного рынка и контролирующих органов.

И сегодня данным вопросом всерьез озаботились отраслевые организации. В частности, в конце ноября прошлого года **исполнительный директор некоммерческой организации «Рыбный Союз» Сергей Гудков** представил доклад на тему «Внедрение национальной системы прослеживания происхождения и перемещения рыбной продукции».

В основе концепции лежит необходимость разработки правил, определяющих порядок ввода информации о происхождении и перемещении рыбной продукции, и возникающих в связи с этим прав и обязанностей федеральных органов власти по осуществлению контрольно-надзорных функций в сфере обеспечения качества и безопасности рыбопродукции.

Концепция, представленная экспертом, основана на системе межведомственного электронного обмена данными.

Данные о происхождении рыбопродукции должны вводиться в систему последовательно, учитывая результаты ведомственного и внутреннего контроля. Такая система должна заменить процедуру оформления большинства документов на бумажных носителях учетом данных о происхождении и перемещении продукции в единой базе. Концепция также позволит не взимать плату с хозяйствующих субъектов за осуществление государственного контроля над качеством и безопасностью перемещаемой рыбопродукции.

В основе концепции – интеграционный модуль, содержащий информацию из систем государственных федеральных органов исполнительной власти на основе межведомственного электронного обмена данными.

Подтверждение информации могут осуществлять только государственные служащие (с использованием электронной цифровой подписи) следующих ведомств: Федеральное агентство по рыболовству, Администрация морских портов, пограничная служба ФСБ России, Россельхознадзор, ФТС, Роспотребнадзор.

Помимо этих ведомств, доступ к системе должны иметь: Росстат, Прокуратура, ГИБДД УПТ.

Пользователями системы, по задумке, являются хозяйствующие субъекты, в числе которых – владельцы судов, предприятия по искусственному разведению рыбы, владельцы подвиж-

## Справка

Некоммерческая организация «Рыбный союз» создана в 2008 году как объединение перерабатывающих, производственных и торговых предприятий в сфере рыбного хозяйства и аквакультуры. В 2011 году состоялся съезд «Рыбного союза», на котором было принято решение о слиянии «Рыбного союза» с «Союзом переработчиков морепродуктов» и создании единой структуры управления организации, которая получила название «Рыбный союз». Председателем Союза избран Юрий Алашеев.

Высшим органом управления «Рыбного союза» является Общее собрание участников Союза, коллегиальный орган управления – Совет Союза, представительный – Председатель Союза, исполнительный – Исполнительный директор. По состоянию на 14 декабря 2011 года в «Рыбный союз» входят 25 предприятий, среди которых: «Балтийский Берег», РОК-1, ПКП «Меридиан», «Санта бремор», «Агама», «Дэфа», «Вичунай» и др. Ежегодный объем выпуска продукции предприятиями «Рыбного союза» – более 500 тыс. тонн, что в денежном эквиваленте превышает 65 млрд рублей. «Рыбный союз» входит в ряд межотраслевых советов в сфере науки, образования, АПК, ветеринарии и розничной торговли.



ного состава, склады, перерабатывающие предприятия, торговые компании, места реализации.

Напомним, что существующая автоматическая идентификационная система (АИС) Росрыболовства обладает следующими возможностями:

- в систему в электронном виде вносится информация о выданных разрешениях на вылов с привязкой к каждому конкретному судну и месту промысла;
- вносится информация о договорах по общему допустимому улову (ОДУ) и договорах по не-ОДУ, квотам, закрепленным за компаниями, ежегодном распределении квот по пользованию водными биоресурсами;
- центр системы мониторинга рыболовства и связи вводит информацию

лучие промыслового района на основании данных реестра Росрыболовства и данных о количестве выловленной рыбы, подтвержденных ГМИ, и не будет задерживать груз, указанный в системе.

Согласно концепции исполнительного директора «Рыбного Союза», контроль промысловой рыбы из установленных районов будет проводиться относительно каждой 20-й партии методом случайной выборки, количество контроля будет корректироваться в зависимости от накопленных статистических данных о нарушениях за предшествующие периоды. Поэтому пробы с целью государственного контроля Россельхознадзором будут отбираться без задержки груза, а результаты этих проб будут учитываться в информа-

#### Справка

Преимущества национальной системы прослеживания происхождения и перемещения рыбной продукции:

- соответствие принципам национальной безопасности (как пищевой, так и биологической);
  - упрощение системы ветеринарного контроля и надзора;
  - уменьшение административных барьеров, при этом повышение эффективности и надежности системы контроля;
  - снижение финансовых затрат участников рынка и государственных органов;
- возможность работать в рамках Таможенного союза без корректировки.

*«Подтверждение информации могут осуществлять только государственные служащие (с использованием электронной цифровой подписи) следующих ведомств: Федеральное агентство по рыболовству, Администрация морских портов, пограничная служба ФСБ России, Россельхознадзор, ФТС, Роспотребнадзор».*

на основании данных ССД об объемах выловленной продукции и районах промысла (судовой промысел).

По мнению Сергея Гудкова, в АИС Росрыболовства должны быть внесены некоторые изменения. В первую очередь, необходимы новые формы ведения реестра по учету эпизоотического состояния промысловых районов и введения данных о виде продукции, объемах продукции, выпускаемой в свободный оборот на территории РФ и стран Таможенного союза. Кроме того, система должна содержать информацию и об объемах выловленных ВБР несудового промысла (пресноводные, по водным объектам).

Такая база позволит совершенствовать механизм работы с Россельхознадзором. Данное ведомство будет учитывать эпизоотическое благопо-

зиционной системе учета лабораторных исследований и привязываться к каждой конкретной партии. Причем повторный отбор проб для анализа на уже исследованные ранее показатели не допускается.

В случае же выявления положительных проб дальнейшее перемещение, переработка и реализация продукции должна приостанавливаться в месте ее хранения на момент ввода данных о лабораторных исследованиях до получения результата повторного исследования и принятия решения о дальнейшей судьбе продукции.

Что касается разрешающих документов, получение которых у игроков рынка отнимает, как правило, много сил и времени, то, согласно разработанной концепции, разрешение на ввоз водных биологических ресурсов российского происхождения требовать-

ся не будет, за исключением временно хранившихся на территории третьих стран. Разрешения на вывоз будут выдаваться в отношении поднадзорных товаров, за исключением водных биоресурсов российского производства, вывозимых без выгрузки на территории Российской Федерации.

Основные модули в рамках АИС существуют и уже работают в полном режиме в Росрыболовстве, Россельхознадзоре, ГМИ и др. Для того чтобы новая система заработала в полной мере, по мнению Сергея Гудкова, необходимо создать межведомственную рабочую группу и наладить взаимодействие по ее разработке на федеральном уровне.

Многие игроки рынка уверены, что введение в действие новой концепции затруднит оборот нелегальной, незаконно добытой и неконтролируемой рыбной продукции. **РБ**

Автор:



**Тимур Казанцев,**  
директор компании AS MARKETING  
(ООО «Академия Сервис»)

AS MARKETING

# Красная рыба в цифрах

В сегменте свежей охлажденной красной рыбы (за исключением рыбного филе) в 2011 году наблюдалась следующая картина.

Согласно данным таможенной статистики, экспорт в 2010 году данного вида рыбы не осуществлялся. Во второй половине 2011 года (видимо, это связано с квотами на вылов и вывоз рыбы за границу) появились незначительные экспортные поставки. Так, например, объемы экспорта в 2011 году составили всего 0,3% от объема импортных поставок.

Таким образом, потребности России в данном виде рыбы удовлетворяются в основном за счет собственных мощностей, а также за счет импорта: иными словами Россия является нетто-импортером охлажденных свежих тушек красной рыбы. Экспортные поставки осуществлялись в Корею, доля которых составила 98%. В структуре экспорта преобладала горбуша, доля которой составила 98% от всего объема экспортной продукции. Поставщиками выступили дальневосточные компании: Тымлатский рыбокомбинат (98% всех экспортных поставок), «Тугур-рыба» и «Фиш Сервис». Пик поставок пришелся на июль 2011 года.

В структуре импортных поставок, объемы которых в 2011 году увеличились на 22% по сравнению с 2010 годом, главной страной-поставщиком красной рыбы стала Норвегия: 95% всех объемов в натуральном и 96% в стоимостном выражениях. Надо заметить, что и в 2010 году присутствие нор-



вежской продукции на отечественном рынке было в таком же объеме. Также стабильный показатель (3% как в натуральном, так и в стоимостном выражении) показывает Дания. Остальные 2% объемов импорта распределились между другими поставщиками.

В 2011 году в товарной структуре импорта красная рыба семейства лососевых (в том числе семга) увеличила свое присутствие на 6% и составила 83% от всей ввозимой продукции. Остальная часть – поставки различных видов форели. На долю трех крупнейших компаний-поставщиков приходится около 50% всех объемов поставок. К лидерам относятся: «Русская рыбная компания», «Атлант-Пасифик» и «Норвежская семга». Средняя контрактная стоимость составила порядка 6 долларов США за килограмм продукции. Импортные поставки продукции данного сегмента имеют ярко выраженную сезонность. Так, объемы импорта постепенно наращивают



темпы и достигли наивысшей точки в последние 3 месяца года (с октября по декабрь). Данная тенденция соответствует показателям 2010 года.

В сегменте «рыба мороженая», за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы, в 2011 году рост составил 8% в натуральном выражении по сравнению с 2010 годом. В 2011 году свое присутствие на российском рынке увеличивает продукция из Чили, доля которой выросла на 7% в натуральном и 13% в стоимостном выражении и составила 45% и 63% соответственно. На втором месте с долей в 19% в натуральном и в 17% в стоимостном выражениях продукция из

Норвегии. На третьем – продукция из Дании. В товарной структуре импорта 40% всех объемов приходится на ввоз форели различных видов, что на 8% меньше, чем было в 2010 году. На стабильной позиции – 28% – находится ввоз частей красной рыбы, в основном брюшек, хребтов, обрезки рыб семейства лососевых. Объем ввоза замороженных тушек рыб семейства лососевых составляет 11% в натуральном выражении. Важно отметить в 2011 году тенденцию увеличения количества крупных компаний-экспортеров. Происходит своего рода «размытие» данного сегмента. Если в 2010 году на TOP-5 ком-

*Россия является нетто-импортером охлажденных свежих тушек красной рыбы.*

паний приходилось порядка 50% импорта в Россию замороженных тушек красной рыбы, то уже в 2011 году на TOP-5 компаний пришлось немногим более 30%. На долю «СЕВРЫБОПТ» и «АКРА» в 2011 году пришлось 16% от всего импорта продукции данного сегмента. Еще 7% объемов в натуральном выражении принадлежит «Русской рыбной компании». «НОРВЕЖСКАЯ СЕМГА» и «ГОЛЬФСТРИМ» ввозят порядка 10% от всей импортной продукции.

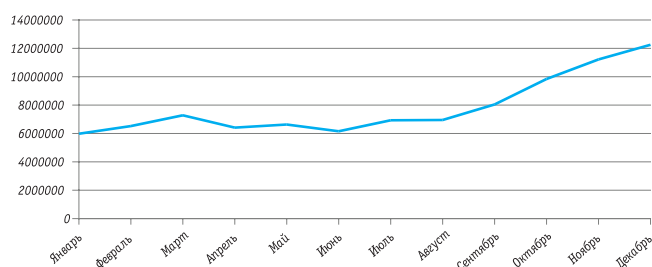
Средняя контрактная цена импорта в 2011 году по сравнению с 2010 годом выросла на 2%. Пик импортных поставок замороженных тушек красной рыбы приходится на последние месяцы года (с октября по декабрь). Данная тенденция одинакова как в 2010, так и в 2011 годах.

Объемы экспорта замороженных тушек рыбы в 2011 году по сравнению с 2010-м выросли более чем на 70%. Долю своих закупок в 2011 году увеличил Китай. Так, по сравнению с 2010 годом рост достиг 12% в натуральном и 11% в стоимостном выражениях и составил 65% и 53% в общем объеме соответственно. На втором месте с долей рынка в 23% в натуральном и 38% в стоимостном выражениях занимает Япония. Третьим по величине покупателем отечественной продукции является Корея. На долю всех остальных стран приходится чуть менее 1% от всех экспортных поставок.

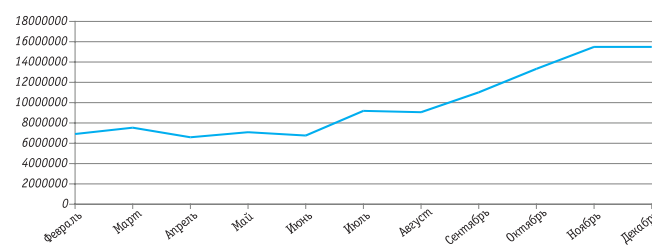
Товарная структура экспорта более разнообразна, чем импорта, в этом же сегменте. В прошлом году Россия стала почти в 2 раза больше экспортировать горбушу: доля страны составила более 50% в натуральном выражении. 20% от общего объема экспортных поставок приходится на нерку. Чуть более 20% делят между собой лосось и кета. Равно как и в импорте, в экспорте в разрезе компаний происходит «размытие» рынка. Если в 2010 году на долю ТОР-3 компании приходилось почти 40% всего экспорта, то в 2011 году, с приходом новых игроков, на долю ТОР-5 компаний приходится около 30%. Лидером в поставках является компания «ГИДРОСТРОЙ» с долей экспорта в 9%. ООО «НЕРКА» и Озерновский рыбоконсервный завод экспортируют по 5% замороженных тушек. Пик экспортных поставок в 2011 году, равно как и в 2010 году, пришелся на август. А затем до ноября идет плавное сокращение объемов поставок. В 2011 году произошло незначительное уменьшение средней контрактной стоимости за 1 кг продукции (порядка 4%), что связано, в первую очередь, с тем, что в товарной структуре экспорта увеличилась доля более дешевых сортов красной рыбы.

Анализируя объемы импорта и экспорта красной рыбы, а также их территориальное распределение, можно сделать следующий вывод. Дальневосточные производители рыбы в основном экспортируют красную рыбу в Китай, Японию и Корею и в меньшей степени поставляют ее рыбоперерабатывающим предприятиям. Европейская часть Российской Федерации зависима от импорта красной рыбы. Это объясняется огромными пространствами России, большими транспортными расходами, что делает отечественную продукцию, привезенную из Дальнего Востока в европейскую Россию, неконкурентоспособной по цене с импортной рыбой. А для такого сегмента, как «охлажденные тушки рыбы и филе», транспортировка красной рыбы на такие большие пространства может привести к поступлению просроченной продукции на прилавки магазинов регионов центральной России. **PC**

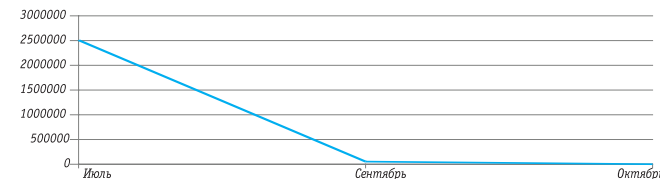
### Сезонность импортных поставок охлажденных тушек красной рыбы, 2010 г., натуральное выражение



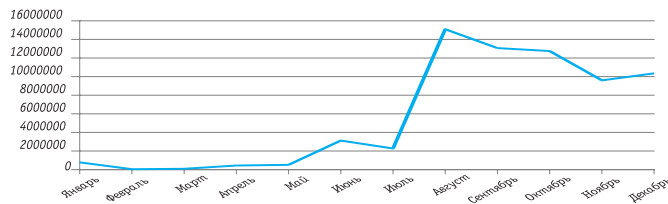
### Сезонность импортных поставок охлажденных тушек красной рыбы, 2011 г., натуральное выражение



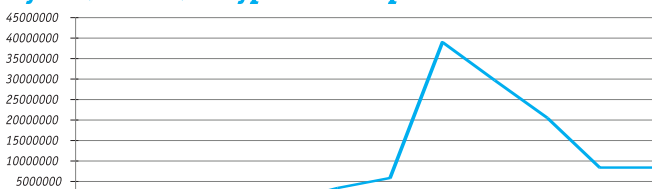
### Сезонность экспортных поставок охлажденных тушек рыбы, 2011 г., натуральное выражение



### Сезонность экспортных поставок замороженных тушек, 2010 г., натуральное выражение



### Сезонность экспортных поставок замороженных тушек, 2011 г., натуральное выражение

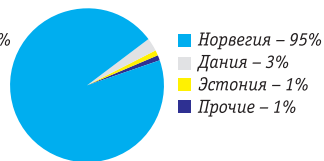


### Структура импорта охлажденных тушек, 2010 г.

натуральное выражение

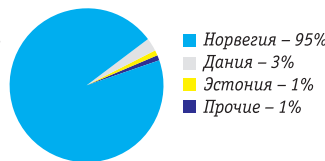


стоимостное выражение

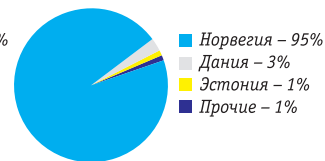


### Структура импорта охлажденных тушек, 2011 г.

натуральное выражение



стоимостное выражение



### Структура импорта в разрезе компаний-импортеров в 2010 г.

натуральное выражение



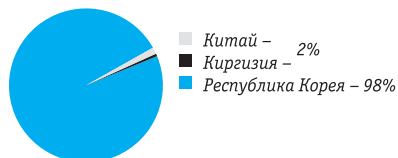
### Структура импорта в разрезе компаний-импортеров в 2011 г.

натуральное выражение

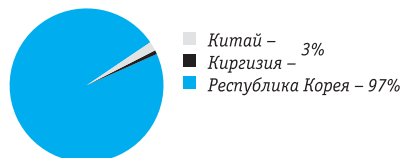


### Структура экспорта охлажденных тушек рыбы, 2011 г.

натуральное выражение

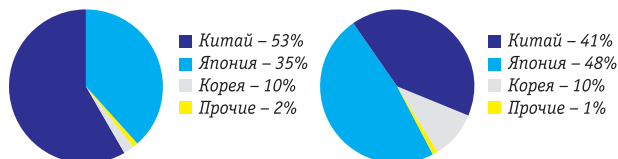


стоимостное выражение

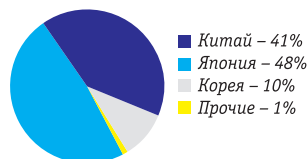


### Структура экспорта в разрезе стран в 2010 г.

натуральное выражение

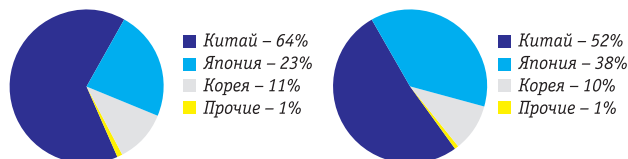


стоимостное выражение

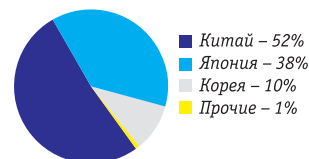


### Структура экспорта в разрезе стран в 2011 г.

натуральное выражение



стоимостное выражение



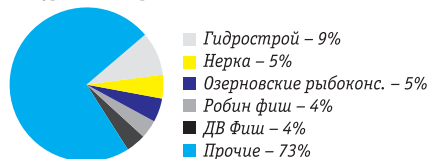
### Структура экспорта в разрезе компаний в 2010 г.

натуральное выражение



### Структура экспорта в разрезе компаний в 2011 г.

натуральное выражение



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

# Горбуша с привкусом горечи и соли

Диетологи утверждают, что лососевая красная рыба является одним из самых ценных гастрономических продуктов. Однако специалисты испытательного Центра ОАО «Гипрорыбфлот» делают поправку: если такая рыба еще и безопасна.

## Забраковано 40% образцов

Определить, насколько соответствуют санитарным правилам и нор-

мам образцы рыбной нарезки в вакуумной упаковке, взялась в очередной раз Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Как рассказал **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**, результаты независимой экспертизы вопреки ожиданиям оказались не столь удручающими: только три образца из восьми

были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов.

## Знай меру соли

Первый из трех забракованных образцов оказался безопасным, но чрезмерно соленым: при норме от 3 до 8% соль у образца «Горбуша деликатесная холодного копчения» производства ООО «Реванш-95» (СПб) оказалась выше 10%. Кроме этого, продукт имел привкус горечи.

По словам **специалиста испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой**, поверхность ломтиков образца горбуши холодного копчения от ООО «Реванш-95» была тусклой и темной красно-оранжевой окраски. Консистенция рыбы была легка мажущаяся и суховатая. Это может свидетельствовать о том, что использовалось сырье не первой свежести либо были нарушены условия хранения или транспортировки рыбы.

Однако петербуржцы теперь уже вряд ли смогут приобрести продукцию компании «Реванш 95» в магазинах города. Как стало известно редак-



*У образцов форели производства ЗАО «Русское море» и ОАО ПКП «Меридиан» фактическая массовая доля жира была в 2-2,5 раза ниже от заявленной: 8,6% вместо 19% и 9,2% вместо 23% соответственно.*

ции, с первого ноября компания прекратила свою деятельность по производству рыбопродуктов. Как рассказал представитель предприятия, «Реванш 95» уходит с рынка, не выдержав обострившейся конкуренции.

Что ж, справедливости ради надо отметить, что в течение пятнадцати лет, что компания проработала на рынке, она выпускала продукцию стабильного качества, хотя отдельные нарушения все же иногда выявлялись в ходе экспертиз «Общественного контроля».

### Тощую рыбу выдают за жирную

Массовая доля жира трех образцов красной рыбы не соответствовала значениям, вынесенным на этикетку. Эксперты подчеркивают, что несоответствие по физико-химическим показателям не влияет на безопасность. Поэтому выявленные отклонения никак не повлияли на итоговые выводы специалистов.

*«Семга – признанная аристократка среди красной рыбы. Именно она считается одним из самых ценных лососевых деликатесов по питательным свойствам».*



Тем не менее, любопытно, что у образцов форели производства ЗАО «Русское море» и ОАО ПКП «Меридиан» фактическая массовая доля жира была в 2-2,5 раза ниже от заявленной: 8,6% вместо 19% и 9,2% вместо 23% соответственно. Получается, что потребитель вместо обещанной высококалорийной и питательной рыбки с жирком получил «тощий» продукт.

По словам Всеволода Вишневецкого, если информация на упаковке о составе продукта отличается от фактических показателей, то это – введение покупателей в заблуждение относительно пищевой и энергетической ценности продукта, нарушение ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Сотрудники испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» объясняют такое положение дел экономией производителей, которые предпочитают заказывать этикетки сразу на год вперед. В результате компании не в

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

стоянии оперативно менять информацию о жирности красной рыбы и о содержании белка.

### Опасные образцы

Образец форели производства ОАО ПКП «Меридиан» (Москва) был забракован по микробиологическому показателю из-за серьезного превышения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ). **Ведущий научный сотрудник испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сазонова** предполагает, что росту микроорганизмов способствовало несоблюдение температурного режима во время транспортировки и хранения.

Образец форели производства ОАО «РОК-1» (СПб) торговой марки «Мореслав» также был забракован по микробиологическому показателю КМАФАнМ, который был превышен в 10 раз.

### К семге претензий нет

Семга – признанная аристократка среди красной рыбы. Именно она считается одним из самых ценных лососевых деликатесов по питательным свойствам. По словам Всеволода Вишневецкого, у специалистов не было претензий ни к одному из трех образцов семги малосоленой производства ЗАО «Балтийский берег», ОАО «Рыбокомбинат» и ООО «Камея-Альфа». **РБ**



*У специалистов не было претензий к образцам малосоленой семги.*



Развитие аквакультуры во всем мире неизбежно диктует необходимость повышения объемов производства кормов для рыб.



Гость:

**Алексей Японцев,**  
ведущий специалист  
проекта по рыбным  
кормам ЗАО  
«Гатчинский ККЗ»

The Guest:

**Alexey Yaponzev,**  
Head Project Expert on  
Fishfood, ZAO Gatchinsky  
KKZ

## Рыба – то, что она ест!

Народная мудрость гласит: «Мы – то, что мы едим». И действительно, рацион питания человека сильно влияет на его внешний вид. То же самое происходит и с рыбой: чем качественнее и сбалансированнее ее питание, тем лучше получится конечный продукт, изготовленный из нее.

В России становится все больше предприятий по выращиванию рыбы, поэтому растет потребность в качественном корме. О тенденциях и перспективах российского рынка рыбного корма мы поговорили с **ведущим специалистом проекта по рыбным кормам ЗАО «Гатчинский ККЗ» Алексеем Японцевым.**

– **Алексей, каковы текущие события и тенденции на мировом рынке кормов для рыбы?**  
– Развитие аквакультуры во всем мире неизбежно диктует необходимость повышения объ-

## The fish is what it eats!

A wise man said, we are what we eat. It's hard to deny, while one's daily food significantly influences the look. The same is true about the fish, i.e. the quality of end product made of fish completely depends on its feed and diet.

The number of fish-farms in Russia is growing rapidly lately which results in increasing demand for high-quality fish feed. **Alexey Yaponzev, Head Project Expert on Fishfood, ZAO Gatchinsky KKZ,** expounded on the main trends and opportunities of Russian fishfood market.

– **Alexey, would you, please, comment on the current situation and main trends observed at global fishfood market?**



Беседовала.:

**Елена Максимова**

The Interviewer:

**Elena Maximova**

емов производства кормов для рыб. Так как основным компонентом в рыбных кормах всегда была рыбная мука, то с увеличением спроса на рыбные корма возрастает ее потребление для данного производства.

При этом следует учесть, что часть потребности в рыбной муке складывается из нужд птицеводов и свиноводов, так как некоторые свиные и птичьи корма должны содержать в рецептуре качественную рыбную муку. Однако процент ввода рыбной муки в корма для рыбы в десятки раз может превышать ее уровень в кормах для сельскохозяйственных животных. Именно поэтому основной тенденцией сегодняшнего дня на мировом рынке кормов является поиск и замена протеина рыбной муки протеинами растительного происхождения. При этом главной целью проводимых исследований является сохранение на существующем уровне таких параметров эффективного выращивания рыб, как скорость роста, кормовой коэффициент, сохранность. Особое внимание уделяется снижению уровня неусвоенного фосфора из кормов, попадающего в водоем. В этом случае эффективно использование растительных компонен-

**\* СПРАВКА:**

**Мировая аквакультура сосредоточила внимание на кормах**

Один из производителей рыбного корма разработал более удобную систему распределения рыбных кормов, которая теперь будет использоваться на рыбноводческих фермах, расположенных вдоль норвежского побережья. Корма для рыбы будут доставляться с помощью специального судна, а основной целью модернизации системы распределения кормов является снижение воздействия на окружающую среду, связанного с рыбноводческой отраслью.

Судно имеет грузоподъемность 2200 тонн, что делает его самым большим в мире перевозчиком кормов для рыбы. Двигатели судна работают на природном газе, что делает судно экологически чистым видом транспорта и сокращает выбросы оксида азота в атмосферу более чем на 90%.

*Fishretail.Ru*

Russian fish feed manufacturers are not limited by customs, requirements of additional veterinary researches, and long termed deliveries, and some of the are offering favorable terms of credit supplies.

– Global development of aquaculture inevitably results in increase of fishfood production. While fish flour has always been the main component of fish feed, increasing demand for the latter gives way to its growing consumption in the above application. It should be noted herewith, that the certain part of the fishfood is consumed by poultry and pig farms while some bird and pig food should contain high-quality fish flour. However, fishfood application share may exceed its usage for live-stock animals' feeding in dozen times. It is the fact that has given rise to the main current trend at the global fishfood market which is searching of green alternatives to fish flour proteins. Thereby the key target of the research works under way is maintaining at the current level of such effective fish breeding indexes as growth rates, feed ratio and preservation.

Special attention is paid to the reduction of indigested phosphorus contained in the food and staying in waters. In this case green components can be effective as well as introduction of phytase enzyme which facilitates intake of phosphorus coming from plant cells.

**– Is Russian fish industry getting enough high-quality fishfood?**

– Due to its constant growth in terms of companies number and volumes of fish bred in artificial ponds Russian aquaculture market is considered by fishfood manufacturers very attractive. Because of the tough competition at the fishfood market the quality of these products remains at a very high level, so the farmers should not experience lack in the food subject to the pursuing of a reasonable feeding program.

**– What Russian regions are characterized by the highest demand for fishfood?**

– The Northern West of Russia disposes the most favorable conditions for trout and salmon

*Ввиду высокой конкуренции на рынке рыбных кормов качество данной продукции находится на высоком уровне, и недо статка в кормах при грамотном подходе к планированию кормовой программы у хозяйств не должно возникнуть.*

тов и ввод фермента фитазы, повышающей усвоение фосфора из растительных клеток.

**– Насколько российская рыбная отрасль обеспечена качественным кормовым сырьем?**

– Российские предприятия аквакультуры по причине систематического увеличения в численности и возрастающего объема выращиваемой в искусственных условиях рыбы являются очень привлекательными для производителей кормов. Ввиду высокой конкуренции на рынке рыбных кормов качество данной продукции находится на высоком уровне, и недостатка в кормах при грамотном подходе к планированию кормовой программы у хозяйств не должно возникнуть.

**– В каких регионах России существует самая большая потребность в рыбном корме?**

– В Северо-Западном регионе России самые благоприятные условия для выращивания форели и лососевых рыб, а потому именно для этого объекта аквакультуры существует максимальная потребность в кормах (среди ценных видов рыб). В Центральной части страны и на Юге в большом количестве выращивают карпов, однако низкая стоимость зерновых и продуктов их переработки способствует тому, что рыбу кормят ими напрямую, а не используют их как часть готовых кормовых гранул.

**– Какова доля импорта кормов для рыбы на российском рынке?**

– Импортная продукция преобладает на отечественном рынке кормов уже долгое время. Основными поставщиками кормов в Россию являются датчане, финны, норвежцы, немцы, голландцы.

**– А как обстоят дела с производством корма для рыб в нашей стране?**

– В России за последние 5 лет (с 2006 года) ЗАО «Гатчинский ККЗ» и с 2009 года Aqua-tech (Тверь) развивают производство профессиональных рыбных кормов, которые ничем не уступают мировым аналогам. Это касается как структуры производства и технологической оснащенности, так и рецептуры кормов и их питательной ценности. Качественная продукция некоторых отечественных изготовителей приобретает все большую популярность у отечественных рыбоводов, тем самым возвращая покупателям утраченное за многие годы доверие к российским товарам. Таким образом, российские изготовители кормов увеличивают объемы производства и расширяют географию, правда, пока только по регионам – большинство российских компаний не работают на внешнем рынке. Однако снижение доли импорта – тоже хорошее достижение. К тому же у российских производителей кормов нет таможенных барьеров, необходимости дополнительных ветеринарных исследований, долгих сроков доставки, а некоторые даже предлагают клиенту хорошие условия товарного кредитования.

У российских производителей кормов нет таможенных барьеров, необходимости дополнительных ветеринарных исследований, долгих сроков доставки, а некоторые даже предлагают клиенту хорошие условия товарного кредитования.

farming, so this aquaculture site specifically requires fishfood (for valuable species). Central part and the South breed carps commercially, but due to the low cost of grain and its derivatives the latter is used as a direct fishfood without processing them into feed pellets.

**– What is the share of the imported fish feed at Russian market?**

Imported products have been prevailing at Russian market for a long time. Our major suppliers are Denmark, Finland, Norway, Germany, the Netherlands.

**– And how would you describe fishfood manufacture in our country?**

In Russia manufacture of professional fish feed highly competitive to the global counterparts has been developed by ZAO Gatchinsky KKZ for 5 years, since 2006, and by Aquarex from Tver since 2009. The above companies maintain high level of the production pattern and equipment capability as well as the feed formula and its nutritive value.

Russian products of high quality are gaining wide popularity among Russian fish-farmers, thus restoring customers' loyalty to home manufacturers lost within previous years.

This way Russian fish feed manufactures are increasing production and widening geography of their business, staying, however, within the borders of the country – most of Russian companies are not exporting their products. Anyway, import share decline is a real achievement as well.

Besides, Russian fish feed manufacturers are not limited by customs, requirements of additional veterinary researches, and long termed deliveries, and some of the are offering favorable terms of credit supplies.

*Global development of aquaculture inevitably results in increase of fishfood production.*

*Because of the tough competition at the fishfood market the quality of these products remains at a very high level, so the farmers should not experience lack in the food subject to the pursuing of a reasonable feeding program.*



**Елена Масленникова,**  
старший аналитик DISCOVERY Research Group

Рассмотрим структуру российского импорта-экспорта продуктов для кормления промышленной рыбы.

### Импорт

Продуктов для кормления сельскохозяйственных животных и промышленной рыбы в 2009 году в Россию было импортировано 273 тыс. тонн общей стоимостью 354 млн долларов.

**Таблица 1.**  
Импорт продуктов для кормления промышленной рыбы в Россию в 2009-2011 гг., в тыс. тонн и млн долл.

| товарная группа           | 2009      |        | 2010      |        | 2010<br>(январь-июль) |        | 2011<br>(январь-июль) |        |
|---------------------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------------------|--------|-----------------------|--------|
|                           | тыс. тонн | млн \$ | тыс. тонн | млн \$ | тыс. тонн             | млн \$ | тыс. тонн             | млн \$ |
| КОРМ ДЛЯ ПРОМЫСЛОВОЙ РЫБЫ | 23,1      | 34,2   | 23,4      | 34,8   | 14,6                  | 20,6   | 14,9                  | 26,9   |

Источник: расчеты DISCOVERY Research Group по данным ФТС РФ

**Elena Maslennikova,**  
Head Researcher, DISCOVERY Research Group

Russian fishfood export-import structure can be described as follows:

### Import

In 2009 there was imported 273 000 tonnes of products for live-stock animals' and commercial fish species' feed for the total amount of \$ 354 mln. In 2010 the import of the above goods made 320 000 tonnes volume terms or \$ 417 mln in value terms.

**Table 1.**  
Commercial fish species' feed imported to Russia within 2009-2011, thousand tonnes and mln USD

| Description of goods          | 2009    |                 | 2010    |                 | 2010<br>(Jan - July) |                 | 2011<br>(Jan - July) |                 |
|-------------------------------|---------|-----------------|---------|-----------------|----------------------|-----------------|----------------------|-----------------|
|                               | Mln USD | Thousand tonnes | Mln USD | Thousand tonnes | Mln USD              | Thousand tonnes | Mln USD              | Thousand tonnes |
| Commercial fish species' feed | 23,1    | 34,2            | 23,4    | 34,8            | 14,6                 | 20,6            | 14,9                 | 26,9            |

The Source: DISCOVERY Research Group's calculation on the basis of the RF Federal Customs Service's data

Within the period from January to July of the last year commercial fish species' feed was not exported at all.

**Таблица 2.**  
Импорт корма для промышленной рыбы по производителю в Россию в 2009-2011 гг., тыс. тонн и млн долл.

| Производитель  | 2009      |        | 2010      |        | 2011 (январь-июль) |        |
|----------------|-----------|--------|-----------|--------|--------------------|--------|
|                | тыс. тонн | млн \$ | тыс. тонн | млн \$ | тыс. тонн          | млн \$ |
| REHURAISSIO OY | 11,11     | 16,57  | 7,94      | 11,70  | 4,97               | 8,81   |
| BIOMAR A/S     | 3,19      | 5,08   | 3,04      | 4,68   | 2,77               | 5,39   |
| SKRETTING AS   | 0,01      | 0,03   | 2,70      | 4,63   | 2,53               | 5,05   |
| TROUW          | 2,82      | 4,20   | 3,27      | 4,52   | 2,02               | 3,40   |
| ALLER AQUA     | 2,66      | 3,49   | 3,44      | 4,34   | 1,60               | 2,45   |
| Прочие         | 3,30      | 4,88   | 3,06      | 4,91   | 0,99               | 1,80   |
| Итого          | 23,10     | 34,24  | 23,45     | 34,79  | 14,89              | 26,90  |

Источник: расчеты DISCOVERY Research Group по данным ФТС РФ

**Table 2.**  
Commercial fish species' feed imported to Russia within 2009-2011 as per manufacturers, thousand tonnes and mln USD

| Manufacturer   | 2009            |         | 2010            |         | 2011 (Jan. - July) |         |
|----------------|-----------------|---------|-----------------|---------|--------------------|---------|
|                | Thousand tonnes | Mln USD | Thousand tonnes | Mln USD | Thousand tonnes    | Mln USD |
| REHURAISSIO OY | 11,11           | 16,57   | 7,94            | 11,70   | 4,97               | 8,81    |
| BIOMAR A/S     | 3,19            | 5,08    | 3,04            | 4,68    | 2,77               | 5,39    |
| SKRETTING AS   | 0,01            | 0,03    | 2,70            | 4,63    | 2,53               | 5,05    |
| TROUW          | 2,82            | 4,20    | 3,27            | 4,52    | 2,02               | 3,40    |
| ALLER AQUA     | 2,66            | 3,49    | 3,44            | 4,34    | 1,60               | 2,45    |
| Прочие         | 3,30            | 4,88    | 3,06            | 4,91    | 0,99               | 1,80    |
| Итого          | 23,10           | 34,24   | 23,45           | 34,79   | 14,89              | 26,90   |

The Source: DISCOVERY Research Group's calculation on the basis of the RF Federal Customs Service's data

В январе-июле прошлого года корм для промышленной рыбы из России не экспортировался.

За 2010 год импорт данного рода товаров составил 320 тыс. тонн в натуральном и 417 млн долларов в стоимостном выражении.

В 2010 году лидирующими производителями, импортирующими корм для промысловой рыбы, были: REHURAIISIO OY, BIOMAR A/S, SKRETTING AS, TROUW, ALLER AQUA. По данным на 2010 год, лидирующим импортером корма для промысловой рыбы по количеству импортируемой продукции являлась компания REHURAIISIO OY с долей рынка в импорте в 34%. В денежном выражении лидирующей компаний по импорту продукции на рынок корма для промысловой рыбы также является REHURAIISIO OY (34%).

### Экспорт

По данным на 2010 год, единственной страной, в которую экспортировался корм для промысловой рыбы из России, была Армения. В январе-июле прошлого года корм для промысловой рыбы из России не экспортировался вовсе. **РБ**

In 2010 the major manufacturers importing commercial fish species' feed were REHURAIISIO OY, BIOMAR A/S, SKRETTING AS, TROUW, ALLER AQUA. As per 2010 the leading importer of commercial fish species' feed in terms of supplied products volume is REHURAIISIO OY which market share in import segment makes 34%. The leading importer of commercial fish species' feed in monetary terms is found to be REHURAIISIO OY (34%) as well.

### Export

As per 2010, the only country to which commercial fish species' feed was exported from Russia became Armenia. Within the period from January to July of the last year commercial fish species' feed was not exported at all. **fs**

**Таблица 3.**  
Экспорт корма для промысловой рыбы из России по стране назначения товара в 2009-2010 гг., тонн и тыс. долл.

| Страна назначения | 2009    |      | 2010    |      |
|-------------------|---------|------|---------|------|
|                   | тыс. \$ | тонн | тыс. \$ | тонн |
| Армения           |         |      | 60      | 74   |
| Киргизия          | 40      | 64   |         |      |
| Казахстан         | 10      | 17   |         |      |
| Итого             | 50      | 80   | 60      | 74   |

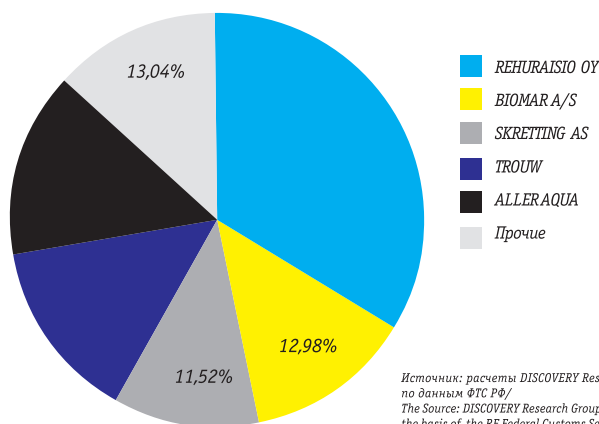
Источник: расчеты DISCOVERY Research Group по данным ФТС РФ

**Table 3.**  
Commercial fish species' feed exported from Russia within 2009-2011 as per countries, tonnes and thousand USD

| Country of destination | 2009   |              | 2010   |              |
|------------------------|--------|--------------|--------|--------------|
|                        | tonnes | Thousand USD | tonnes | Thousand USD |
| Armenia                |        |              | 60     | 74           |
| Kirghizia              | 40     | 64           |        |              |
| Kazakhstan             | 10     | 17           |        |              |
| Total                  | 50     | 80           | 60     | 74           |

The Source: DISCOVERY Research Group's calculation on the basis of the RF Federal Customs Service's data

Диаграмма 1  
Diagram 1



Источник: расчеты DISCOVERY Research Group по данным ФТС РФ/  
The Source: DISCOVERY Research Group's calculation on the basis of the RF Federal Customs Service's data

Диаграмма 2  
Diagram 2

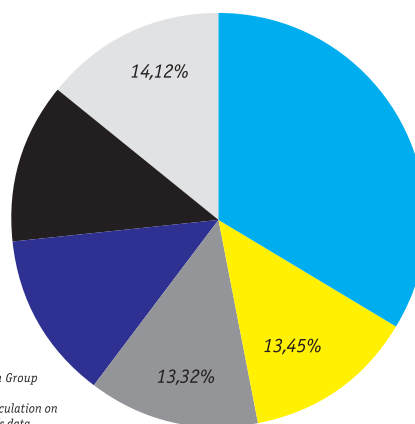


Диаграмма 1. Структура импорта корма для промысловой рыбы в 2010 году в натуральном выражении по производителям, %

Diagram 1. Commercial fish species' feed import structure in 2010 in volume terms as per manufacturers, %

Диаграмма 2. Структура импорта корма для промысловой рыбы в 2010 году в стоимостном выражении по производителям, %

Diagram 2. Commercial fish species' feed import structure in 2010 in value terms as per manufacturers, %

## Старые танкеры сгодятся для аквакультуры

Норвежская компания работает над проектом переоборудования старых танкеров в закрытые установки для выращивания рыбы.

Таким способом планируется решить проблему ухода искусственно выращенного лосося в естественную среду обитания и влияния ускользнувших с рыбных ферм особей на дикие популяции, а также забыть об эпидемиях и загрязнении окружающей среды.

Эпидемии и сбегавшая из садков рыба, нарушающая генетическую чистоту природных видов, заставили норвежских ученых задуматься о разработке изолированных установок для выращивания рыбы. Было разработано несколько экспериментальных моделей, также есть варианты конструкций ферм из труб, стеклопластика и стали.

Работа ведется компанией Mood Harvest, базирующейся в Осло и возглавляемой судостроителем-проектировщиком Фредриком Мудом. Идея заключается в переоборудовании списанных танкеров или аналогичных судов в закрытые установки для выращивания рыбы. Такие установки также могут использоваться для сохранения живой рыбы и моллюсков.



Кроме грузовых трюмов и насосных станций с погрузочными и разгрузочными системами, на судах имеются машинные отделения, где расположены главные двигатели, вспомогательные двигатели и генераторы. На судах уже оборудованы каюты, помещения общего пользования, мастерские, офисные помещения, пункты управления, а на списанных промысловых судах часто имеется рыболовный завод, есть лаборатория, холодильные установки и место для разделки рыбы.

*Рыбачья газета*

## Донские власти разработали условия поддержки рыбоводства

Правительство Ростовской области может в ближайшее время принять постановление о финансовой поддержке аквакультуры.

Рыбоводы смогут рассчитывать на субсидирование закупок техники, кормов. Также власти планируют

субсидировать оплату предприятиями электроэнергии. Схожий документ сейчас разрабатывают в Законодательном собрании Краснодарского края. Поддержка на региональном уровне позволит действующим предприятиям сохранить финансовую стабильность, но не стимулирует их инвестиционную активность, считают эксперты.



Правительство Ростовской области подготовило и до конца января примет постановление о финансовой поддержке аквакультуры в регионе. Финансовая поддержка будет предоставляться предприятиям, выращивающим во внутренних водоемах и прудовых хозяйствах товарную рыбу и молодь, рассказали в областном департаменте охотничьего и рыбного хозяйства. Ожидается, что в нынешнем году на эти цели будет направлено около 40 млн рублей из регионального бюджета.

В проекте постановления указывается, что рыбоводы могут рассчитывать на возмещение 50% затрат на закупку основных средств производства – в том числе инкубационного оборудования и техники для раздачи кормов. В такой же пропорции – 50% от затрат – местные власти намерены субсидировать потребление рыбоводными хозяйствами электроэнергии для подачи воды. Кроме того, как говорится в документе, предприятия, выращивающие осетровых и форель, могут претендовать на получение субсидий на закупку кормов. Как пояснили в департаменте, большинство рыбозаводных заводов, выращивающих молодь для пополнения ресурсов естественных водоемов, финансируются федеральным Росрыболовством. Из областного бюджета будут субсидироваться частные предприятия, которые отдают часть своих мощностей под разведение молоди. «Некоторые хозяйства сталкиваются с трудностями при сбыте прудовой рыбы, в регионе есть перепроизводство. Они готовы заниматься и молодью речных пород, бюджет поддерживает это направление», – добавил источник в областной администрации. Из проекта постановления следует, что приоритет будет отдаваться производителям молоди шемаи и судака. Также среди получающих приоритет значатся производители, которые ведут зарыбление водохранилищ Манычского каскада и Цимлянского водохранилища. В областной администрации добавляют, что в ходе конкурсов предпочтение будет отдаваться хозяйствам, в течение прошлого года уве-

личившим объемы производства. Примечательно, что недавно региональный закон об аквакультуре был принят в первом чтении в соседнем Краснодарском крае. В нынешнем виде краевой закон регламентирует процедуру предоставления частным компаниям рыбоводных участков.

В проекте оговаривается, что типовые договоры предприятия будут рассчитаны на 10 лет, арендаторов обяжут проводить мелиоративные работы. В краевом департаменте сельского хозяйства добавляю, что во втором чтении в проекте закона могут появиться и инструменты поддержки рыбоводов. Политика областного правительства может способствовать устойчивости действующих предприятий, но пока что власти не стимулируют инвестиционную активность, считают некоторые участники рынка и эксперты. «Субсидии получают, как правило, устойчивые предприятия, это позволяет им не приближаться к грани банкротства. Самое перспективное направление для юга – разведение осетровых – требует долгосрочных инвестиций и уверенности в стабильной поддержке. Такую уверенность могут дать только федеральные инициативы», – отметил на условиях анонимности руководитель крупного регионального рыбоводческого хозяйства. «Южные регионы первыми в России активизировались в направлении поддержки аквакультуры», – отмечает представитель «Рыбного союза» Алексей Аронов. – Конечно, необходимы федеральные законы, и инициатива регионов сейчас создает позитивное давление на федеральный центр».

*Коммерсант*



## «Россельхозбанк» финансирует развитие аквакультуры в России

В середине декабря прошлого года ОАО «Россельхозбанк» выдал группе компаний «Русское море» первый транш кредита в рамках одобренной кредитной линии на развитие аквакультуры в России на общую сумму в 2,8 млрд рублей.

Выделяемые средства будут направлены компанией на организацию современного производства атлантического лосося на девяти рыбопромысловых участках в акватории Баренцева моря. Использование кредитных средств позволит осуществлять товарное выра-

щивание лосося на качественно ином уровне, сопоставимом с лучшими образцами рыбных хозяйств Норвегии.

По расчетам ГК «Русское море», потенциальный объем производства на данных участках оценивается приблизительно в 25 тыс. тонн в год и составляет примерно пятую часть общего импорта красной рыбы в Россию. Реализация проекта позволит в ближайшие несколько лет рыбохозяйственной индустрии России стать одной из стратегических в пищевой промышленности страны.

Гендиректор компании «Русское море – Аквакультура» Инна Гольфанд считает, что получение данного кредита определил тренд развития отрасли аквакультуры на несколько лет вперед.



Зампред правления Россельхозбанка Кирилл Левин отметил, что реализация планов компании по развитию аквакультуры страны будет способствовать модернизации рыбоводства, укреплению его производственного потенциала и комплексному развитию экономики региона.

*IFX-News*

## Строительство рыбодческого завода

В Славском районе намерены построить новый рыбодческий завод с проектной мощностью по выращиванию 200 тонн осетра и 5 тонн черной икры в год. Соответствующий контракт планирует подписать ООО «Западно-Балтийский рыбодческий завод» с известной в Европе компанией United Food Technologies.

В прошлом году «Западно-Балтийский рыбодческий завод» возобновил работу рыбного питомника в устье реки Немонин. Завод выпустил более 5 млн мальков щуки.

Для посещения осетрового комплекса компании United Food Technologies в Йессене приглашен глава администрации района Сергей Артюхов. В рамках запланированных встреч в Берлине состоится подписание протокола о сотрудничестве между компанией United Food Technologies, Федеральным агентством по рыболовству, инвесторами Калининградской области и Правительством Калининградской области по реализации инвестиционных проектов в рыбном хозяйстве Калининградской области, сообщили в администрации Славска.

*ИА InfoLine*

# Производство товарной рыбы в Украине увеличилось на 23%



*Значительную часть себестоимости рыбной продукции составляют арендная плата за землю под рыбоводческими прудами и плата за электроэнергию, стоимость горюче-смазочных материалов.*

Украинские предприниматели, которые специализируются на разведении рыбы, считают, что рыбоводческий бизнес в стране сегодня – дорогое удовольствие. Даже если фермеру удастся договориться об аренде пруда, нужно еще заплатить за составление проекта улова рыбы. Довольно затратным является и содержание водоема: полный химический анализ воды, который включает 16 показателей, стоит недешево, а проводить его рекомендуется дважды в год. Плата за воду и аренду прудов тоже достаточно высока. Тем не менее, украинская рыбоводческая отрасль показывает положительную динамику развития.

Так, в 2011 году в этом государстве выращиванием товарной рыбы и рыбопосадочного материала занимался 141 субъект рыбохозяйственной деятельности разных форм собственности. Для ведения рыбоводства было задействовано 44 тыс. гектаров прудового фонда страны, который входит в сферу управления Государственного агентства рыбного хозяйства Украины.

По сравнению с 2010 годом производство товарной рыбы в 2011 году увеличилось на 23% – с 7 720 тонн до 9 496 тонн. Рост показателей выращивания товарной рыбы произошел за счет увеличения производственных

*«Большинство рыбоводческих хозяйств Украины мало использует интенсивную форму рыбоводства, большей частью применяется полунтенсивная или выпасная технология».*

прудовых площадей в результате их восстановления, усиления контроля за выполнением субъектами рыбохозяйственной деятельности производственных программ по использованию прудовых рыбоводческих хозяйств, повышения эффективности их использования за счет внедре-

ния интенсивных технологий производства и т. п. Предыдущий анализ результатов ведения рыбоводства в 2011 году дает возможность сделать вывод, что несмотря на объективные и субъективные факторы, которые препятствуют ускорению темпов развития рыбного хозяйства, украинское пресноводное рыбоводство имеет значительный потенциал для развития и увеличения показателей выращивания товарной рыбы.

В силу объективных причин большинство рыбоводческих хозяйств мало использует интенсивную форму рыбоводства, большей частью применяется полунтенсивная или выпасная технология. Это связано со значительной рыночной стоимостью комбикормов, которые в свою очередь значительно влияют на себестоимость рыбной продукции.

Для эффективного развития рыбоводства в Украине необходимо внедрение производства полноценных дешевых комбикормов для рыбы, что в свою очередь даст возможность рыбникам шире внедрять интенсивное рыбоводство. Кроме того, значительную часть себестоимости рыбной продукции, кроме стоимости кормов, составляют арендная плата за землю под рыбоводческими прудами, плата за электроэнергию на подачу воды

в пруды насосными станциями, стоимость горюче-смазочных материалов и других промышленных товаров.

В связи с отсутствием живорыбных баз есть проблема с реализацией живой рыбы в межсезонный период, особенно в густонаселенных регионах Украины. **РБ**



15 - я Московская международная выставка  
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности



# ingredients

RUSSIA

Одновременно:



MEAT INDUSTRY  
DAIRY INDUSTRY

13 - 16 марта 2012

ВВЦ, Павильон 75, Зал Б  
Москва, Россия



*Важный ингредиент для развития  
бизнеса*

реклама



[www.ingred.ru](http://www.ingred.ru)



**Журналы для руководителей,  
 топ-менеджеров и специалистов  
 предприятий  
 пищевой промышленности**

ОТДЕЛ РАСПРОСТРАНЕНИЯ  
 тел.: +7 (812) 702-36-70  
 e-mail: [podpiska@sfera.fm](mailto:podpiska@sfera.fm)



НАШ САЙТ  
**sfera.FM**