

18+

ИЗДАНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО
АГЕНТСТВА ПО РЫБОЛОВСТВУ

РУССКАЯ РЫБА

ВЧЕРА. СЕГОДНЯ. ЗАВТРА

RUSFISHJOURNAL.RU
РУССКАЯРЫБАЖУРНАЛ.РФ



№ 2
МАЙ-ИЮНЬ
2021

Олег Кожемяко:
Морепродукты –
визитная карточка Приморья

ISSN 2713-3036



21002

9 1772713 303006

НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ ALLER AQUA SUPPORT™



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ



ЗАЩИТА

- **Микробный баланс:** снижение риска вспышек бактериальных заболеваний за счет поддержки и сохранения полезных бактерий
- **Длительная эффективность:** может использоваться постоянно, без необходимости менять корма, без истощения или побочных эффектов



ЗДОРОВАЯ РЫБА

- **Улучшение здоровья:** улучшение качества органов и параметров здоровья, увеличение производства слизи и повышение целостности кишечника
- **для непосредственного использования:** нет рецепта или время вывода
- **Увеличение производства:** снижение кормового коэффициента и увеличение прироста, что ведет к увеличению оборота фермерских хозяйств
- **Эффективность производства:** высокая эффективность уоя и выход филе
- **Экономическая эффективность:** снижение затрат корма на единицу произведенной рыбы



WWW.ALLER-AQUA.RU

ALLER
AQUA



В номере

№ 2 май–июнь 2021

ГЛАВНОЕ

ВНИРО: научный прорыв в действии

В 2021 году отечественная рыбохозяйственная наука отмечает знаменательную дату — 140-летний юбилей Всероссийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)

30

Enter вместо молотка

После принятия поправок в Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» покупатели рыболовных участков смогут выиграть право ловить рыбу не выходя из дома

14

На рыбалку с весами и рулеткой

С 2021 года с любительской рыбалки сняли ряд ограничений, но в то же время ввели более жесткие требования насчет снастей, размера и веса улова. Штрафные санкции за ущерб, причиненный водным биологическим ресурсам, также возросли

22

Рыбу выводят на пастбища

Стратегия развития рыбохозяйственного комплекса предусматривает увеличение объема выращенных лососевых видов рыб до 250 тысяч тонн к 2030 году. Это предполагает активное развитие в России пастбищной аквакультуры

48

Субсидирование страхования аквакультуры — приятный бонус или стратегия выживания?

Объемы производства аквакультуры в России пока невелики — около 0,3% мировых объемов. Наибольшие успехи достигнуты в рыбоводстве — объемы производства товарной рыбы в России в 2020 году составили чуть более 300 тысяч тонн.

58

ПЕРСОНЫ НОМЕРА



Олег Кожемяко,
Губернатор
Приморского края

«Приморские предприятия добывают около трети от объемов вылова в Дальневосточном рыбохозяйственном бассейне и пятую часть от вылова по всей России. И отрасль продолжает развиваться, наращивать темпы».



Елена Саратцева,
заместитель руководителя
Роскачества

«На сегодня в рыбной отрасли восемь продуктов со Знаком качества. Кроме того, пищевая промышленность лидирует по числу заявок на соискание Премии Правительства в области качества».



РУССКАЯ РЫБА

ВЧЕРА. СЕГОДНЯ. ЗАВТРА

Журнал «Русская рыба. Вчера. Сегодня. Завтра» зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и средств массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации: ПИ № ФС77-78284 от 06.04.2020. Тираж: до 10 000 экз.

УЧРЕДИТЕЛИ:

Федеральное агентство по рыболовству.
107996, г. Москва, Рождественский бульвар, дом 12.



Федеральное государственное бюджетное учреждение «Главное бассейновое управление по рыболовству и сохранению водных биологических ресурсов».
115114, г. Москва, 1-й Дербеневский переулок, дом 5, офис 101.

Председатель редакционного совета — заместитель руководителя Росрыболовства

Василий Соколов.

Заместитель председателя редакционного совета, советник руководителя ФГБУ «Главрыбвод» по коммуникациям

Ирина Есипова.

ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОГО СОВЕТА:

Дан Беленький, начальник ФГБУ «Главрыбвод»,

Александр Хатунцов, начальник ФГБУ «ЦУРЭН»,

Кирилл Колончин, директор ФГБНУ «ВНИРО»,

Анатолий Лукин, начальник ФСПР филиала ФГБУ «Главрыбвод»,

Дмитрий Клоков, руководитель объединенной пресс-службы Росрыболовства.

РЕДАКЦИЯ:

заместитель начальника учреждения — начальник редакционно-издательского филиала **Алексей Педченко,** главный редактор **Татьяна Киваева,** экономический обозреватель **Сергей Плетнев,** обозреватель **Михаил Умнов,** фоторедактор **Алексей Зотов,** дизайнер **Алексей Колганов,** директор по рекламе **Людмила Кумирова,** менеджер по подписке и распространению **Елена Ширковец.**

Номер подписан в печать: 19.05.2021.

РЕКЛАМА:

+7 (925) 121 01 04
kumirova@rusfishjournal.ru

ПОДПИСКА И РАСПРОСТРАНЕНИЕ:

+7 (925) 828 49 40
podpiska@rusfishjournal.ru

Адрес редакции: 115114, г. Москва, 1-й Дербеневский переулок, дом 5, офис 103.

Адрес типографии:

142100, Московская область, г. Подольск, Революционный проспект, дом 80/42
ОАО «Подольская фабрика офсетной печати».

Фото на обложке:
ПАО «Выборгский судостроительный завод»
Фото в номере: Depositphotos, ИТАР-ТАСС,
РИА Новости, фотобанк Лори.

Готова ли аквакультура расширить список

За последний год объем производства марикультуры в Приморье достиг 48,8 тыс. тонн. Росту объемов реализации помешали ограничения поставок на рынок из-за коронавируса. При этом список культивируемых объектов остается неизменным. . .

66

Филе прописалось в Приморье

Львиная доля берегового филе произведено в Приморском крае. В конце прошлого года два резидента TOP построили свои заводы в рамках программы стимулирования береговой переработки инвестиционными квотами

74

Юрий Гагарин — первый в космосе, лучший на воде

В этом году Россия отметила 60-летие первого полета человека в космос. Эта памятная дата неразрывно связана с одним именем — Юрий Гагарин

82

Барк «Седов»: целый век под парусами

В этом году «Седову» исполняется сто лет. В истории мало найдется судов, которые могли бы похвастаться столь же активным долголетием

90

Печень трески — самые полезные рыбные консервы из всех возможных

Печень трески считается премиальным продуктом из всей линейки рыбных консервов. Но сегодня она переживает непростые времена — производители вынуждены увеличивать отпускную цену на эти консервы

100

Фотопутешествие: по тропкам Приморского края

Те, кто хоть раз побывал в Приморье, вздох рассказывают о живописных горных хребтах, бескрайних равнинах и холодной мощи океана. Удивительный ландшафт края сочетает в себе многочисленные уединенные бухты и песчаные пляжи не хуже, чем на заграничных островах. . .

112

SUSTAINABLE AQUACULTURE SOLUTIONS

Improving the world's food production



The Leading Aquaculture Cluster in Norway
Лидирующий норвежский аквакластер

*Электронная брошюра кластера на
русском и английском языках*



NORWEGIAN RUSSIA AQUA CLUSTER (RAC)
НОРВЕЖСКИЙ АКВАКЛАСТЕР ПО СОТРУДНИЧЕСТВУ С РОССИЕЙ

НАШИ КОНТАКТЫ: ТЕЛ. +47 95 14 82 92, ЭЛ. ПОЧТА RAC@NRCC.NO

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Photo: Isl. Smøla at the entrance of the Trondheim fjord / Фото: о. Смёла в устье Тронхеймс-фьорда



Олег Кожемяко: Настоящий рыбный рынок заработает во Владивостоке в 2024 году

Приморский край — один из ключевых рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих регионов России. Рыбное хозяйство является в Приморье системообразующей отраслью и одним из основных источников занятости населения. Актуальная информация о текущем состоянии рыбопромышленного комплекса региона, его реформировании и перспективах развития — в эксклюзивном интервью Губернатора Приморского края Олега Кожемяко журналу «Русская рыба».



Ежегодно приморские предприятия выпускают более 600 тыс. тонн рыбы и рыбных продуктов. В прошлом году этот показатель превысил 700 тыс. тонн.

— Олег Николаевич, как Вы оцениваете состояние рыбной отрасли Приморья на сегодняшний день?

— Приморье — традиционно рыбный край. Морепродукты, их добыча и переработка, всегда были визитной карточкой Приморья: вкус региона дальневосточной рыбы знают во всем мире. Наши предприятия добывают около трети от объемов вылова в Дальневосточном рыбохозяйственном бассейне и пятую часть от вылова по всей России.

И отрасль продолжает развиваться, наращивать темпы. Особенно заметны изменения в таком важном секторе, как аквакультура. Наши предприятия в 2020 году вырастили на 60% больше продукции, чем за год до этого. Возросли и доля рыбопромышлен-

ного комплекса в общей отгрузке товаров собственного производства Приморского края (27,4% в 2020 году, в 2019 году — 19,1%), и оборот организаций, занимающихся рыболовством и рыболовством (на 24,8% выше уровня 2019 года).

Ежегодно приморские предприятия выпускают более 600 тыс. тонн рыбы и рыбных продуктов. В прошлом году этот показатель превысил 700 тыс. тонн.

Безусловно, отрасль вносит значительный вклад в экономическое развитие края — объем налоговых поступлений в консолидированный бюджет края от предприятий рыбной промышленности за прошлый год составил 4,4 млрд рублей. Поэтому ясно, что для Приморского края рыбная промышленность и сегодня остается в числе ведущих отраслей.

— Как в крае реализуется реформа рыбной отрасли, инициированная несколько лет назад правительством России?

— Мы уже реализовали и продолжаем реализовывать несколько крупных инвестиционных проектов в рамках государственной программы «Квоты в обмен на инвестиции». Это обновление и модернизация флота крупных рыбодобывающих компаний, строительство береговых рыбоперерабатывающих заводов — недавно мы завершили два таких объекта. Это не только новые мощности, но и тысячи новых рабочих мест.

Кроме того, продолжается строительство шести траулеров-процессоров длиной свыше 105 м для промысла минтая и сельди под инвестиционные квоты. Головное судно — супертраулер «Владимир Лиманов» — уже работает на промысле минтая.



Под крабовые инвестиционные квоты приморские промысловые предприятия взяли обязательство построить 15 краболовов. Часть заказов, что очень важно для нас, размещены на приморских верфях, это «Находкинский судоремонтный завод» и «Восточная верфь».

— **Как отразился на рыбной отрасли Приморского края локдаун на экспорт минтая в Китай? Какие действия были предприняты, чтобы помочь компаниям выйти из этой ситуации с минимальными потерями? Будут ли по итогам внесены какие-то коррективы в стратегию развития рыбной отрасли в Приморье?**

— В связи с китайским «рыбным локдауном» возникла острая ситуация для российских рыбаков: минтая в избытке, но мощностей для хранения не хватает, поставки в Центральную Россию небольшие, цена критически падает.

Мы прилагали максимум усилий для решения этой ситуации. Но нужно признать, что вопросы реализации рыбы — сложная и комплексная проблема, ее решение зависит не только от наших усилий.

Один из вариантов решений — использование системы электронных торгов. В 2020 году на товарном рынке Биржи «Санкт-Петербург» было реализовано 59 тыс. тонн рыбопродукции. И это направление мы будем развивать и дальше.

Сейчас правительством разрабатывается комплекс мер по стимулированию развития мощностей по переработке водных биоресурсов, холодильной и портовой инфраструктуры, а рыбохозяйственные предприятия края занимаются поиском новых рынков сбыта выловленной рыбы и морепродуктов. Так, за два первых месяца 2021 года в Японию экспортировано в 7,7 раза больше рыбы и морепродуктов, чем за аналогичный период прошлого года.

Также поддерживаем предприятия, которые производят и экспортируют рыбные консервы. Выплачиваем им субсидии, чтобы развивать в том числе экспорт такого вида рыбопродукции. На эти цели в 2021 году в бюджете края предусмотрено 57 млн рублей.

На мой взгляд, из всей этой ситуации с Китаем следует извлечь серьезный урок и, мо-



Рыбохозяйственные предприятия края занимаются поиском новых рынков сбыта выловленной рыбы и морепродуктов. За два первых месяца 2021 года в Японию экспортировано в 7,7 раза больше рыбы и морепродуктов, чем за аналогичный период прошлого года.

жет быть, внести соответствующие коррективы в стратегии и планы развития рыбного хозяйства. Чтобы в дальнейшем не зависеть от внешних обстоятельств так сильно.

— Как раз к началу «китайского кризиса» во Владивостокском морском рыбном порту должен был быть построен самый крупный холодильник в России, который явно стал бы не лишним в период локдауна. Но строительство так и не началось. Этот проект все-таки будет реализован?

— Мы следим за реализацией проекта. Старый холодильник уже снесли, приступили к строительству нового холодильного скла-

да с объемом единовременного хранения рыбопродукции до 6 100 тонн. Кроме того, идет строительство комплекса для перегрузки и хранения рыбопродукции с использованием 400 рефконтейнеров, это позволит обеспечить единовременное хранение рыбопродукции до 16 тыс. тонн.

Кроме того, во Владивостокском морском рыбном порту проводится модернизация имеющегося холодильно-складского комплекса с объемом единовременного хранения рыбопродукции до 16 тыс. тонн для последующей ее отправки на экспорт и в различные регионы России.

В результате Владивостокский морской рыбный порт сможет одновременно размещать на своей территории до 38 100 тонн мороженой рыбопродукции, это обеспечит увеличение ежегодных объемов перевалки до 500 тыс. тонн.

— В регионе работают территории опережающего развития (ТОР), где инвесторам предоставлены определенные льготы. Сыграли ли они свою роль в развитии рыбной отрасли?



— Я уже говорил, что в Приморском крае завершено строительство двух заводов по переработке минтая большой мощности с использованием механизма предоставления квот добычи водных биологических ресурсов на инвестиционные цели, и эти предприятия как раз простроены резидентами ТОР с использованием тех механизмов поддержки, которые предусмотрены. В 2019 году на ТОР «Большой Камень» построил завод АО «Рыболовецкий колхоз «Новый Мир», входящий в группу компаний «Доброфлот», а в 2020 году на ТОР «Надеждинская» — ООО «Русский Минтай».

В рамках соглашений с АО «Корпорация развития Дальнего Востока» резидентам предоставлены земельные участки для реализации проектов, а также необходимая инфраструктура.

— Почему не удается в полной мере выстроить холодовую цепочку перевозок рыбной продукции в центральные регионы России, началом которой и являются железнодорожные станции Приморского края?

— Здесь единственного и короткого ответа, пожалуй, не существует. Выстраивание так называемой «холодовой цепочки» по всей Транссибирской магистрали, через

всю Россию не может возлагаться только на один регион. Тем более что впереди с развитием высокотехнологичной рыбопереработки просматривается и перспектива экспорта замороженной продукции в государства Европы. Эта задача может быть решена при координации правительством усилий многих федеральных министерств и всех регионов, заинтересованных в пополнении комплекса питания его населения качественной рыбной продукцией, и, безусловно, ответственного бизнеса.

Свою часть задачи, по нашему мнению, Приморский край выполнил. В Приморском крае приемку мороженой рыбы и рыбной продукции осуществляют 13 предприятий в капитальные складские холодильные мощности и в стандартные рефрижераторные 20- и 40-футовые контейнеры с подключением к электропитанию на специализированных контейнерных площадках.

Но сегодня загрузка холодильников и специализированных контейнерных площадок неравномерна, вся рыбная продукция перегружается через рыбные терминалы Владивостока. Средний процент загрузки холодильных мощностей порта Владивосток в настоящее время составляет 80–90%. На хранении находятся сельдь, минтай, скумбрия, сардина иваси, навага.

Тарифы на хранение мороженой рыбопродукции в крае составляют от 22 до 30 рублей в сутки за одну тонну и остаются неизменными с 2020 года.

Чтобы побудить к скорейшей отправке рыбы и рыбной продукции грузовладельцами на предприятия, предоставляющие услуги по хранению в холодильниках и рефконтейнерах, предусмотрено введение стимулирующих ставок на хранение (до 35 рублей за тонну).

— Есть много новостей, как на морских плантациях Приморского края увеличивается выращивание гребешка, мидий и трепанга, информационный фон о развитии аквакультуры, безусловно,



Приморские предприятия добывают около трети от объемов вылова в Дальневосточном рыбохозяйственном бассейне и пятую часть от вылова по всей России.

позитивный. Но в европейской части страны до сих пор отечественные и качественные продукты редкость, а если и встречаются в специализированных магазинах, то по малодоступным для населения ценам. Может, стоит предпринять определенные действия, чтобы аквакультура региона ориентировалась не только на экспорт, но и на российские потребности, исходя из наших реалий?

— В реальности цена на продукцию аквакультуры Приморского края в Москве и Владивостоке не сильно отличаются. Например, морской гребешок стоит 2100 рублей за килограмм в Москве и 1800 рублей во Владивостоке, но здесь нужно учитывать еще транспортные расходы и наценку торговли, оформление ветеринарных документов. Мы приглашаем крупные торговые организации к работе с ассоциациями аквакультуры Приморского края в части оптовой торговли и удешевления транспортировки продукции аквакультуры в западные регионы России.

— В Приморском крае действует социальная программа «Приморская рыба». Какие у нее перспективы развития?

— Программа доказала свою эффективность и востребованность среди жителей бла-



Приморский край и, в частности, город Владивосток — оптимальная площадка для создания специализированного рыбного рынка.

годаря доступным ценам и возможности круглогодично приобретать свежую продукцию от местных рыбодобывающих компаний без участия посредников, зачастую практически с борта судна.

В декабре 2019 года в Дальнереченске был открыт новый склад, это позволило расширить территорию действия Программы, увеличить количество магазинов, в ней участвующих.

Учитывая успешный опыт реализации Программы в Приморье, положительные отклики населения края, полагаю, что в перспективе программа «Приморская рыба» может быть распространена на территорию всех субъектов России, входящих в Дальневосточный федеральный округ.

Думаю, что нас ждет в том числе и расширение ассортимента: возможно, включим в перечень сельдь, филе минтая.

— Во Владивостоке номинально есть рыбный рынок, но реально это просто большой магазин. Как Вы полагаете, возможен ли в городе именно рыбный рынок наподобие тех, что существуют в азиатских приморских городах? Что для этого не хватает?

— Приморский край и, в частности, город Владивосток — оптимальная площадка для создания специализированного рыбного рынка. Это богатый рыбными ресурсами регион, и в то

же время в нем пока отсутствуют торговые объекты в новой концепции, удобной как для покупателя, так и поставщика, и еще ориентированных на туристов и жителей города.

Поэтому как раз во Владивостоке резидент свободного порта Владивосток ООО «ФАР ЛАЙН ДВ» реализует проект строительства такого рыбного рынка. Это будет функциональный комплекс, включающий в себя как сам рынок, так и сопутствующие бизнесы. Между администрацией города Владивостока и резидентом уже заключен договор аренды земельного участка.

Это будет традиционный розничный и мелкооптовый рыбный рынок с ресторанами, фуд-кортами, фуд-маркетами. Примером здесь как раз выступают рыбные рынки Японии, Кореи, и Австралии, совмещающие коммерческий и HoReCa сегменты.

Во второй половине 2021 года инвестор планирует получить разрешение на строительство объекта. А заработает рынок в 2024 году. ●



Fishing Service

АТЛАНТИКАTM

ТВОЙ КЛЮЧ К УСПЕХУ

Лёгкие, маневренные, уловистые
разноглубинные тралы
с периметром от 280 до 2800 метров
для траулеров любого типа и мощности

- Уникальные пелагические, полупелагические и донные тралы для любых видов рыбы и любых условий промысла
- Собственное производство высококачественных канатов и дели
- Постоянный сервис для всех клиентов в любой точке мира

Fishing Service, office@fishering.com +7(4012) 63-10-40
236039, Россия, Калининград, ул. Багратиона, 119-1

Мы производим **170**
пелагических тралов в год

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Мы первые!

Владивостокский морской рыбный порт был образован в 1938 году как первый рыбный порт на Дальнем Востоке. История развития «Владморрыбпорта» неразрывно связана с историей создания и становления Приморского края, ведь порт и край являются ровесниками.

Положение ОАО «Владморрыбпорт» определяется значимостью развития тихоокеанского регионального направления для успешной реализации национальной морской доктрины. Модернизация портовой инфраструктуры, высокий уровень механизации, квалифицированное оказание полного комплекса услуг позволяют Владивостокскому морскому рыбному порту сохранять стабильные позиции среди региональных портов и создают перспективы для дальнейшего развития.

ОАО «Владивостокский морской рыбный порт» является единственным портом на Дальнем Востоке, способным принимать рефрижераторные суда с осадкой более 9 метров. Это значимое, но не единственное преимущество перед другими рыбными портами.

Сегодня ОАО «Владморрыбпорт» — стратегический порт Российской Федерации и лидер в перевалке рыбопродукции в стране. Существующие мощности позволяют обеспечить перевалку более 500 тыс. тонн рыбных грузов в год, включая рыбопродукцию в рефрижераторных контейнерах.

В текущем году ОАО «Владморрыбпорт» продолжает удерживать первенство в сегменте портовых холодильных комплексов РФ. Владивостокский морской



рыбный порт располагает современными морозильными мощностями для одновременного хранения более 32 тыс. тонн рыбопродукции с температурным режимом до минус 25 градусов, что позволяет сохранять вкусовые качества рыбопродукции, доставленной напрямую из дальневосточных зон вылова. В рамках обновления морозильных мощностей, порт производит поэтапный капитальный ремонт камер холодильника. В апреле текущего года завершена реконструкция с полным переоборудованием инженерного оснащения камеры № 221 емкостью 1213 тонн рыбопродукции.



По итогам первого квартала 2021 года грузооборот ОАО «Владивостокский морской рыбный порт» по основному виду деятельности, перевалке рыбопродукции, составил 85 000 тонн рыбы — абсолютный рекорд данного периода за всю историю деятельности предприятия. Объем единовременного хранения в апреле 2021 года составляет 45 000 тонн рыбопродукции с суточным оборотом более 1 000 тонн.

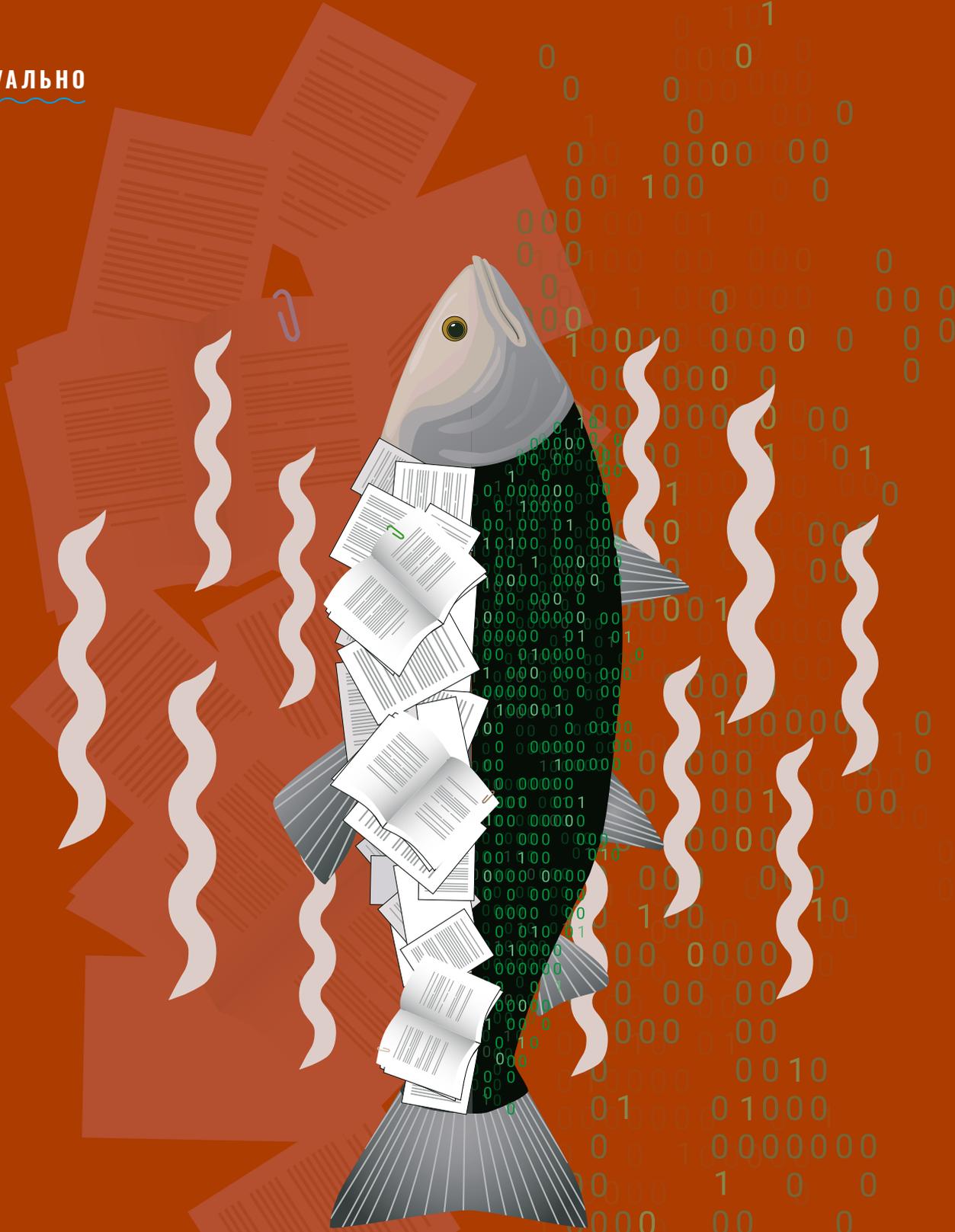
В настоящее время на мировом рынке портовых услуг активизируется процесс контейнеризации. Контейнерное направление в ОАО «Владморрыбпорт» также выходит на новый уровень. За первый квартал

текущего года в центральные регионы Российской Федерации отправлено около 35 000 тонн рыбных грузов в рефрижераторных контейнерах. Контейнерный терминал «Владморрыбпорта» представляет собой современный специализированный кластер, включающий в себя размещение как на морском, так и на сухих терминалах. Терминалы управляются единым диспетчерским центром, что позволяет оптимально распределять грузы по складам и транспортным средствам.

Несмотря на жесткую конкуренцию, наличие эффективного портового оборудования и автоматизация работы с грузами позволяют ОАО «Владморрыбпорт» достигать высоких результатов. Принцип «одного окна», применяемый в ОАО «Владморрыбпорт», является основополагающим при выборе портового оператора. Развитие сервисного предложения ОАО «Владморрыбпорт» включает услуги транспортной логистики и реализации рыбопродукции.

Успешное выполнение плановых показателей и ежегодный рост грузооборота ОАО «Владморрыбпорт» — заслуженный результат профессиональной деятельности сплоченной команды. С уверенностью можно сказать, что «испытание успехом» способствует росту конкурентоспособности ОАО «Владморрыбпорт» как на внутреннем, так и на международном рынке портовых услуг.

АКТУАЛЬНО



Текст: Сергей Сибиряк

ENTER ВМЕСТО МОЛОТКА



После принятия поправок в Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» в части проведения торгов в электронной форме потенциальные покупатели рыболовных участков смогут выиграть право ловить на них рыбу не выходя из дома. По мнению законодателей, это расширит круг возможных участников аукционов, повысит цены на государственную собственность, а значит, и отчисления в федеральный бюджет.

Цифровизация сократит сроки

Привлечение инвестиций в рыболовные регионы, строительство необходимой инфраструктуры, особенно в отдаленных и сложных для освоения местах, — это приоритетные задачи, реализуемые в отрасли под эгидой Федерального агентства по рыболовству. Ускорить эти процессы можно с помощью активной цифровизации отрасли. Применение электронных торгов ранее было утверждено правительственной «дорожной картой» по развитию конкуренции в рыбной отрасли на 2018–2020 годы. Для этого и были подготовлены поправки в законодательство. Как говорится в пояснительной записке к законопроекту, «внесение в Закон «О рыболовстве» изменений, предусматри-

вающих проведение указанных аукционов в электронной форме, позволит сократить сроки проведения торгов, а также снизить затраты участников аукционов, связанные с обеспечением проезда и проживания на период проведения аукциона».

До сих пор рыбохозяйственные участки реализовывали на обычных «молоточных» аукционах, для участия в которых нужно было ехать в столицу субъекта, на котором находится участок со всеми вытекающими отсюда затратами. В то же время электронные аукционы в государственных структурах используются уже 10 лет и, после отработки технических и правовых основ, считают современным и надежным инструментом, повышающим конкуренцию и финансовую



Заместитель Председателя Государственной Думы Алексей Гордеев:
 — Формулировки поправок вызвали опасения у сенаторов, а также у добросовестных инвесторов и пользователей рыболовных участков, которые увидели риски дальнейшего правоприменения этого документа.

грамотность за счет упрощения доступа поставщиков и подрядчиков к участию в торгах. Для участия достаточно иметь квалифицированную электронную подпись и быть аккредитованным на соответствующей электронной площадке.

Аукционы в электронной форме будут проводиться с использованием официального сайта для размещения информации о проведении торгов www.torgi.gov.ru, сайтов электронных площадок, действующих в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Законом также предусматривается ведение реестра недобросовестных участников аукциона в электронной форме по продаже права на заключение договора о закреплении доли квоты добычи (вылова) водных биоресурсов, договора о закреплении и пре-

доставлении доли квоты добычи (вылова) крабов в инвестиционных целях, договора пользования водными биоресурсами, договора пользования рыболовным участком.

Однако торги на право использования рыболовных участков, разумеется, имеют свою специфику. Сегодня в России, по данным ВАР-ПЭ, существует 7 654 рыболовных участка, где добывается до 750 тысяч тонн водных биоресурсов. Это 15% от годового общероссийского вылова. Однако многие из этих участков уже давно освоены местными компаниями, которые получили их в результате конкурсов и создали соответствующую инфраструктуру, на которой работают местные жители. Таковых порядка 1,7 тыс. человек.

Поэтому органы власти и представители региональных рыбных хозяйственных союзов согласовали схему, при которой добросовестные пользователи могут продлить право использования участка не через аукционы, а с помощью конкурсов. При этом, хотя концепция законопроекта и не учитывала приоритетный доступ к участкам прежних пользователей, представители рыбного сообщества на нее согласились.

Как рассказал «Русской рыбе» председатель Ассоциации добытчиков лососей Камчатки Владимир Галицын, — в отличие от аукционов, где главным для победы является лишь количество денег, в конкурсах существует четыре критерия, и вес в заявке каждого из них составляет в среднем 25%. Это наличие берегового завода, объем переработки, уровень занятости местного населения и, собственно, сами деньги.



ФОТО: ЛЕВ ФЕДОСЕЕВ / ТАСС



Руководитель агентства по рыболовству Сахалинской области Иван Радченко: — Учитывая, что рыболовная отрасль является ведущей в Сахалинской области, власти региона осознают важность сохранения предоставления участков по конкурсу добросовестным пользователям.



Для участия в торгах достаточно иметь квалифицированную электронную подпись и быть аккредитованным на соответствующей электронной площадке.

«В береговые заводы и другую инфраструктуру пользователями были вложены огромные средства, конечно, в случае если участки будут выставлены на аукцион, то у существующих пользователей шансы выиграть сильно снижаются, потому что они уже потратили свои деньги на развитие производства. По официальной статистике, за последние несколько лет на Камчатке на такую инфраструктуру потрачено более 50 млрд руб. Поэтому новые участники легко могут выиграть аукционы, потому что они ранее не занимались инвестициями», — замечает Владимир Галицын.

«В настоящее время на территории Сахалинской области предоставлено в пользование 670 участков для осуществления добычи анадромных видов рыб, — говорит руководитель агентства по рыболовству Сахалинской области Иван Радченко. — В свое время, получив участки, наши рыбодобывающие предприятия вкладывались в развитие их инфраструктуры, строили рыбоперерабатывающие заводы, а также создали крупнейшую на Дальнем Востоке сеть лососевых рыбоводных заводов. Перевод процедуры предоставления участков на проведение электронных торгов не гарантирует предприятиям, вложившим силы и средства в создание ресурсной базы, повторное получение этих участков в пользование по результатам аукционов. При проведении конкурсов можно предусмотреть для участников такие критерии, как создание постоянных рабочих мест, история вылова, перерабатывающие мощности. Это дополнительно стимулирует островные предприятия к развитию прибрежных территорий. Учитывая, что рыболовная отрасль является ведущей в Сахалинской области, власти региона осознают важность сохранения предоставления участков по конкурсу добросовестным пользователям».

Законопроект уже прошел второе чтение, и к середине апреля его готовили вынести на третье, однако представители отрасли обнаружили, что в ходе технической правки текста, который во многом представляет из себя перекрестные ссылки на различные статьи других документов, произошли такие



Председатель Ассоциации добытчиков лососей Камчатки Владимир Галицын: — Образование новых рыболовных участков на Камчатке будет зависеть от рыбных ресурсов, которые можно будет изъять. На Камчатке сейчас порядка 650 промышленных рыболовных участков, но все они очень разные. На одних можно поймать тонну-две рыбы, на других — тысячу тонн и более.



ФОТО: СЕРГЕЙ КРАСНОУХОВ / ТАСС

Законопроект направлен на то, чтобы под аукционы попадали вновь создаваемые рыболовные участки.

изменения, которые можно было бы толковать двояко. То есть при желании новые положения можно было трактовать как возможность выставить на аукцион и те участки, на которых у пользователей заканчивался срок договора. Рыбхозхозяйственные ассоциации добились встречи с руководством Государственной Думы и Совета Федерации, в результате чего законопроект было решено вернуть во второе чтение.

Добросовестные инвесторы хотят конкретики

«Формулировки поправок вызвали опасения у сенаторов, а также у добросовестных инве-

сторов и пользователей рыболовных участков, которые увидели риски дальнейшего правоприменения этого документа, — пояснил заместитель Председателя Государственной Думы Алексей Гордеев. — Поэтому было принято решение не выносить законопроект на третье чтение, а отложить его рассмотрение и рекомендовать вернуть проект закона во второе чтение для принятия текста в согласованной палатами редакции».

«Аукционы нас в таком случае совсем не устраивают, — рассказал «Русской рыбе» руководитель Ассоциации предприятий рыбной отрасли Хабаровского края Сергей Рябченко. — В этом случае любой бизнесмен из Москвы, Санкт-Петербурга или другого города может приобрести рыболовный участок, и здесь уже возникает вопрос: а куда девать людей из близлежащего поселка, которые десятилетиями там работали? Если человек не из этого региона, то он к нему и не привязан — налоги платит не туда, содержанием и социальным развитием не занимается. Что делать в этой ситуации?»

Четкая формулировка различных положений в рыбной отрасли — это очень важное обстоятельство. Поэтому рыбопромышленники очень хотели бы подстраховаться от возможных осложнений, которые могут возникнуть из-за неточности или неоднозначности формулировок в законе.

Новым участкам — новую жизнь

Законопроект направлен на то, чтобы под аукционы попадали вновь создаваемые



Руководитель Ассоциации предприятий рыбной отрасли Хабаровского края Сергей Рябченко:

— Четкая формулировка различных положений в рыбной отрасли — это важное обстоятельство. Поэтому рыбопромышленники очень хотели бы подстраховаться от возможных осложнений, которые могут возникнуть из-за неточности или неоднозначности формулировок в законе.

рыболовные участки, — объяснил Сергей Рябченко. В Хабаровском крае, к примеру, сейчас порядка 800 таких участков, большинство из них расположены на Амуре, и, с точки зрения сегодняшних выловов, такое количество здесь уже избыточно. Когда-то на Амуре вылавливали до 60 тысяч лососевых, а в прошлом году это количество снизилось до 13 тысяч тонн. По каким причинам это происходит, пока непонятно, но, возможно, свою роль здесь играет климатический фактор и потепление, в результате чего стада лососевых все больше смещаются к северу. Во всяком случае, в прошлом году на севере Хабаровского края были очень большие подходы. В Охотском, Тунгуро-Чумиканском районах (да и во всей охотоморской подзоне) был наибольший улов за

последние 7 лет. Если на Амуре новые рыболовные участки уже не будут образовываться, то на севере края это только предстоит делать. Такие участки и предполагается выставлять на электронные аукционы, потому что на них не будет еще никакой инфраструктуры. Сюда и могут приехать более богатые и необремененные социальными обязательствами рыбопромышленники из любых регионов России, чтобы как раз эту инфраструктуру создать, — говорит Сергей Рябченко. И электронные аукционы, которые обеспечивают минимальные финансовые, временные издержки, широкое участие бизнесменов, прозрачность — здесь будут к месту.

Тем не менее, вопросы остаются. К примеру, в Хабаровском крае реки часто размывают берега, двигаются русла, и в результате границы рыболовных участков не совпадают с обозначенными. И таких участков примерно половина. Поэтому остается вопрос: как решать эту проблему после того, как договор на использование истечет, — рассматривать его как старый или новый?

Владимир Галицын, со своей стороны, говорит, что образование новых рыболовных участков на Камчатке будет зависеть от рыбных ресурсов, которые можно будет изъять. На Камчатке сейчас порядка 650 промышленных рыболовных участков, но все они очень разные. На одних можно поймать всего тонну-две рыбы, на других — тысячу тонн и более. ●



Компания **SIFANG** предлагает российским переработчикам свои уникальные компактные РМУ для судов и рыбомучные комплексы для береговых заводов Опыт работы фирмы на рынке оборудования — более 20 лет



СУДОВАЯ РЫБОМУЧНАЯ УСТАНОВКА

Производительность компактных судовых РМУ для выпуска рыбной муки и технического рыбьего жира — от 10 тонн до 500 т в сутки по сырью. Установки предназначены для судов различных типов — плавбаз, БАТМ, БМРТ и др. Мощность, технические параметры и спецификация установок Sifang варьируются по желанию заказчика с учетом конкретных задач, ожидаемого сырья и технических особенностей судна. Установками Sifang можно оснащать новые суда либо ставить их взамен устаревших РМУ для повышения эффективности производства. Кроме того, возможно использование отдельных модулей Sifang для модернизации ранее смонтированных РМУ от различных производителей. Электрическое оснащение установок Sifang соответствует требованиям международных классификационных обществ и Российского морского регистра судоходства. По желанию заказчика дополнительно устанавливается сепарационное оборудование для очистки сточных вод РМУ, соответствующее требованиям МАРПОЛ.

Монтаж, техническое обслуживание и ремонт РМУ компании Sifang возможны в портах КНР, Южной Кореи, Российской Федерации, Европы, Америки.

БЕРЕГОВОЙ РЫБОМУЧНОЙ КОМПЛЕКС

Производительность комплексов для производства рыбной муки и рыбьего жира от 10 тонн до 2000 тонн сырья в сутки. Они предназначены для использования на береговых рыбоперерабатывающих заводах.

Как и в случае с судовыми РМУ, мощность, технические параметры и спецификация комплексов Sifang варьируются в зависимости от задач, сырья и особенностей рыбоперерабатывающего завода.

В частности, по желанию заказчика комплекс может включать или не включать систему выпаривания протеиновой воды. Оснащение комплекса системой дезодорирования пара также на усмотрение заказчи-



ка. Могут быть установлены роторные сушилки как змеевикового, так и дискового типа. Для сырья с повышенным содержанием жира предлагаются специальные технологические схемы и оборудование.

Линия по производству технического жира может быть укомплектована дополнительным оборудованием глубокой очистки, позволяющим получать пищевой рыбий жир. Предусмотрена поставка оборудования для автоматической системы упаковки и палетизации. Для соблюдения экологических норм береговые РМУ оснащаются мощными системами дезодорации, которые позволяют использовать РМУ даже в городской черте.

ВАКУУМНЫЕ СУШИЛКИ

Для производителей рыбной муки, желающим получить высококачественный продукт с содержанием протеина от 70% и выше, компания Sifang предлагает инновационные вакуумные сушилки, которые



осуществляют сушку сырья при температуре 60–70 градусов, что позволяет получать высококачественную рыбную муку с высоким содержанием протеина.

КОМПАКТНЫЕ, МОБИЛЬНЫЕ РМУ

Компактные установки по производству рыбной муки и рыбьего жира, разработанные для переработки небольшого количества сырья (10–20 тонн в сутки), интегрированы в габариты 40-футового контейнера.

РМУ практически сразу готова к работе, не требует дорогостоящего монтажа, легкая загрузка сырья и выгрузка готовой продукции.

Высокая степень автоматизации. Система управления PLS реализует весь процесс автоматической подачи и переработки сырья. Удобство эксплуатации и невысокая стоимость.

НАШИ ВОЗМОЖНОСТИ

Компания Sifang оказывает услуги по консультированию и анализу технических условий заказчика; проектированию и производству судовых и береговых рыбомучных установок, а также отдельных технологических блоков для РМУ; контролю монтажа оборудования на судах в портах КНР, России и других стран мира, пусконаладочным работам и сервисному обслуживанию, поставкам запасных частей и материалов.

Процесс изготовления оборудования Sifang проходит систему многоуровневого контроля качества собственного ОТК на соответствие международным стандартам. Высокое качество оборудования и сервисного обслуживания подтверждено сертификатами КНР: «Лицензии на производство специального оборудования, работающего под давлением» (Special Equipment (Pressure Vessel) Manufacture License) и «Разрешения в области радиационной безопасности» (Radiation Safety Permit).

В 2009 году компания прошла сертификацию по стандартам ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 8001 и SGS. С 2010 года компания Sifang запатентовала несколько своих разработок.

Компания Sifang уже поставила и поставляет сейчас свою продукцию в такие страны, как Китай, Россия, район Тайваня, США, страны Южной Америки, Вьетнам, Индия, Индонезия, Мавритания, Нигерия, Оман, Саудовская Аравия, Турция.

Представительства компании Sifang (полное название — Zhejiang Longyuan SIFANG Machinery Manufacture Co., Ltd.) действуют в России, Индии, Мавритании, Нигерии, Вьетнаме, Индонезии, Омане, Таиланде и других странах. В штате предприятия — свыше 30 инженеров и научных работников, более 60 квалифицированных специалистов по монтажу и сервисному обслуживанию оборудования, а также свыше 20 переводчиков и специалистов в области внешнеэкономической деятельности.

Адрес компании в КНР:

No. 1, Lanhua Rd, Ganlan Town,
Dinghai, Zhoushan, Zhejiang, China

Тел.: +86 (580) 20-54-750 /

81-75-007 (офис),

+86 150 200-830-85

(для русскоязычных клиентов),

+7 984 158-95-70

(для русскоязычных клиентов)

Факс: +86 (580) 80-91-606

e-mail: info@zjlysf.com

www.zjlysf.com

Представительство в России:

690091, Владивосток,

ул. Алеутская, 156, офис 309

Тел.: +7 (423) 249-52-91,

+7 902 557-63-15

e-mail: ru@zjlysf.com



АКТУАЛЬНО



На рыбалку с весами и рулеткой



С 2021 года с любительской рыбалки сняли ряд ограничений, но в то же время ввели более жесткие требования насчет снастей, размера и веса улова. Штрафные санкции за ущерб, причиненный водным биологическим ресурсам, также возросли. Теперь впору на рыбалку брать с собой весы и рулетку. Не помешает. Ведь у инспектора рыбоохраны эти измерительные приборы точно в наличии.

Текст: Михаил Умнов

По данным ВЦИОМ, в России 23% опрошенных предпочитают рыбалку другим видам досуга. Государство давно пыталось навести порядок в сфере, где для одних возможность посидеть с удочкой сродни медитации, а другие теряют голову от промыслового азарта или жажды наживы. Многие ограничения, вводимые в целях сохранения водных биоресурсов, у рыбаков находят понимание, некоторые вызывают вопросы. В частности, критике подвергалась практика платной рыбалки на водоемах общего пользования. К примеру, в Московской области до 80% традиционных мест рыбной ловли уже охвачены рыболовными базами. Как известно, в конце прошлого года Росрыболовство объявило о годовом переходном периоде, после которого аренда рыболовных участков продляться не будет. С января 2021 года эти положения закона вступили в силу. Отныне проход к водоемам доступен и бесплатен, а препятствование этому является правонарушением.

Рыболовные базы могут брать плату только за аренду лодок, снастей, инвентаря и прочие инфраструктурные услуги.

Ловить рыбу можно везде, кроме участков, официально отведенных под товарную аквакультуру. Здесь закинуть удочку можно будет только с разрешения фермера.

Рыбаки высказывают опасения, что арендаторы могут переоформить назначение водоемов с любительского рыболовства на разведение объектов аквакультуры — в таком случае ловить бесплатно будет нельзя.

Однако беспокоиться рыбакам не о чем. Разъяснения по этому вопросу дал заместитель председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергей Митин:

— Любительское рыболовство осуществляется гражданами РФ свободно и бесплатно на водных объектах общего пользования, за исключением некоторых случаев, предусмотренных федеральным законодательством. Среди исключений — случаи, когда



По правилам, вступившим в действие с этого года, каждая сеть должна быть зарегистрирована и иметь маркировку с указанием ФИО владельца.

водные объекты находятся в собственности граждан и юридических лиц, а также случаи, когда любительское рыболовство осуществляется на рыбопромысловом участке, предоставленном юридическим лицам по результатам конкурса. С 1 января 2021 года во всех регионах России, кроме Байкальского, Дальневосточного, Северного, Восточно-Сибирского рыбохозяйственных бассейнов, прекращают действия договоры о предоставлении рыбопромысловых участков для организации любительского рыболовства. В Байкальском, Дальневосточном, Северном, Восточно-Сибирском рыбохозяйственных бассейнах организация любительского рыболовства возможна на рыбопромысловых участках для ценных видов водных биоресурсов.

Таким образом, рыболовные участки для организации любительского рыболовства

в Азово-Черноморском, Волжско-Каспийском, Западно-Сибирском, Западном рыбохозяйственных бассейнах прекратили свое действие и в настоящее время решается вопрос о дальнейшем их использовании.

В настоящий момент, до принятия решения об использовании этих участков, граждане могут осуществлять любительское рыболовство свободно и бесплатно, как на водных объектах общего пользования, при условии соблюдения правил рыболовства и положений Федерального закона «О любительском рыболовстве».

Понять можно и предпринимателя, который вкладывает деньги и силы в разведение рыбы в расчете на прибыль и вряд ли заинтересован в набегах рыбаков с удочками, а то и с сетями. Кстати, о сетях. Запрет на ловлю сетями давно требовал окончательной редакции. С 1 января 2021 года запрет введен на всей территории России, кроме некоторых районов Севера, Сибири и Дальнего Востока. Сеть разрешена в исключительных случаях, как правило, для пользования представителями коренных малочисленных народов и строго по лицензии. По правилам, вступившим в действие с этого года, каждая



Заместитель председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергей Митин:

— Любительское рыболовство осуществляется гражданами РФ свободно и бесплатно на водных объектах общего пользования, за исключением некоторых случаев, предусмотренных федеральным законодательством.



сеть должна быть зарегистрирована и иметь маркировку с указанием ФИО владельца.

По словам начальника управления контроля, надзора и рыбоохраны Росрыболовства Виталия Молокова, хозяин сети обязан находиться в непосредственной близости от сети, то есть, как и в случае с другими снастями, максимально контролировать процесс ловли.

Вообще же борьба с незаконными сетями приобретает поистине государственный масштаб. С 2019 года ежегодно в мае стала проводиться рыбоохранная и просветительская акция «Всероссийский день без сетей». Помимо инспекторов рыбоохраны в ней принимают участие представители общественности: члены рыболовных и охотничьих клубов, вузов, местные жители. На Байкале поиском

и подъемом сетей занимается клуб дайверов. Их обычный «улов» с трудом вмещается в кузов самосвала.

Кроме сетей нельзя рыбачить с помощью ловушек любых конструкций, удочек и спиннингов при общем количестве крючков свыше 10 шт. на одного человека. Также запрещены тралы и донные неводы, остроги и любые колющие орудия ловли. Вне закона такие способы рыбалки, как ловля на подсечку и подсветку, глушение, спуск водоема, использование электроудочек и огнестрельного оружия и др. Некоторые запреты, правда, удивляют. Так, оказалось, запрещено ловить раков «методом ныряния или вручную вброд». Видимо, таким образом деревенских мальчишек хотят приучить использовать раколовки, которые пока еще не под запретом. Места, где рыбалка точно оштрафуют, остались прежними, а именно: возле мостов (и с мостов!), шлюзов, плотин и гидротехнических сооружений, возле рыбзаводов и садков, на форваторе с лодки, в заповедниках, в нерестилищах во время нереста и др.

Рыбоохрана настоятельно рекомендует

Всех любителей рыбалки Виталий Молоков приглашает на сайт Росрыболовства, в раздел «Территориальные управления». Там содержатся ссылки на все 18 территориальных управлений и конкретные субъекты Российской Федерации. Найдя нужный регион, рыбаки могут увидеть правила, которые действуют в нужной местности, в том чис-



Очень важно знать и нормы вывоза улова. Как правило, разрешается вывозить 2–3-суточную норму и не более.

ле сроки запрета (например, во время нереста), нормативы по суточной норме вылова на человека и размеры рыбы по видам, разрешенной к вылову. Дело в том, что в каждом регионе эти показатели разные. Они формируются с учетом состояния запасов конкретных видов рыб после экспертной оценки рыбоведческой науки и изучения мнения общественности. К примеру, в Астраханской области нормы по вылову 5–10 кг, в зависимости от вида рыбы, в Московской области — 5 кг на человека, а в Мурманской области морской улов может достигать и 50 кг.

Нужно точно знать, какую рыбу ловить строго запрещено. Как правило, это осетровые и лососевые. И хотя благодаря деятельности ФГБУ «Главрыбвод» зарыбление водоемов России в последние годы идет прорывными темпами (в 2020 году было выпущено свыше 9 млрд шт. личинок и молоди), рыбаку, поймавшему краснокнижную рыбу, не

стоит надеяться, что инспектор рыбоохраны примет это в расчет. За вылов редких и особо редких рыб штраф составляет от 2500 до 5000 руб., мелких экземпляров или за превышение улова — от 2000 до 5000 руб. Но это еще «цветочки». К вышеуказанным штрафам добавится компенсация за нанесенный государству вред. Причем таксы в последнее время выросли в десятки раз. К примеру, за белугу придется выложить более 200 000 руб., а за амурского осетра — более 160 000 руб. Конечно, эти виды рыб на особом учете, но и за «неправильного» судака, щуку или сазана также придется раскошелиться дополнительно. В данном случае речь идет о допустимой длине рыбы. Глазомер в этом деле не помощник. Мерить рыбу надо от высшей точки рыла до основания средних лучей хвоста (хвостового плавника). Если длина трофея меньше допустимого для данного вида рыбы, то ее необходимо отпустить обратно в водоем. Да, она может и погибнуть, но зато у рыбака не будет проблем с законом. Каковы же нормы допустимой длины? Они перечислены на сайте Росрыболовства. Приведем лишь некоторые: для сазана — 30 см, для щуки — 32 см, для судака — 38 см, для карпа — 24



Начальник управления контроля, надзора и рыбоохраны Росрыболовства

Виталий Молоков:

— Борьба с незаконными сетями приобретает поистине государственный масштаб. С 2019 года ежегодно в мае стала проводиться рыбоохранная и просветительская акция «Всероссийский день без сетей».



см, для сома — 40 см, для окуня — 15 см, для плотвы — 18 см, а вот для рака — 9 см, причем измеряют его без учета усов, а именно от линии глаз до конца хвостовых пластин.

Очень важно знать и нормы вывоза улова. Как правило, разрешается вывозить 2–3-суточную норму и не более. Горь-рыбаков чаще всего ловят именно на дорогах. Здесь рыбоохране помогает транспортная полиция. По весу определяют, есть ли превышение нормы, а по виду, как рыба поймана, на крючок или сетью. Потому хитрить или надеяться, что пронесет, себе дороже.

Для любителей экзотики, то есть одной из 14 пород рыб, которые запрещено ловить без лицензии, Росрыболовство предусмотрело получение разрешения. За 200 руб. можно в указанные сроки и месте законно поймать определенное количество горбуши, семги и даже крабов.

Итак, в России вступили в действие новые, весьма либеральные правила любительской рыбалки, уравновешенные сводом ограничений и запретов, направленных на сохранение водных биоресурсов. Очевидно, что, если этот баланс сохранить не удастся и «вольница» перевесит, государство пойдет по пути ужесточения законов. Последнее не выгодно в первую очередь самим рыбакам.

К каждому рыбаку инспектора не приставишь

— Давайте посмотрим, как регламентируется любительская рыбалка в странах Запада, — призывает научный руководитель ВНИРО, доктор биологических наук Михаил Глубоковский. — К примеру, в Германии просто взять удочку и пойти порыбачить не получится. Потенциальный рыбак должен сначала закончить соответствующие курсы и получить рыболовный билет. На курсах его обучат не только Правилам рыболовства, но также приемам ловли и обращения со снастями, технике безопасности и приемам оказания первой медицинской помощи. У нас в России этого нет. Вроде бы рыбаки и так все знают и все умеют. Но это не так, и статистика происшествий на воде это доказывает. То есть рыбная ловля требует такой же подготовки, как и охота. У нас хотели ввести эту практику, в том числе обязательное получение рыболовных билетов или карточек, но так и не решились. А ведь членство в рыболовном обществе отсекло бы цивилизованных рыбаков от «диких». Конечно, стоимость рыболовного билета должна быть



Научный руководитель ВНИРО, доктор биологических наук
Михаил Губоковский:

— К примеру, в Германии потенциальный рыбак должен сначала закончить соответствующие курсы и получить рыболовный билет. На курсах его обучат приемам ловли, технике безопасности и приемам оказания первой медицинской помощи.



Для любителей экзотики, то есть одной из 14 пород рыб, которые запрещено ловить без лицензии, Росрыболовство предусмотрело получение разрешения.

небольшой. Почему любительская рыбалка должна быть взята под строгий контроль? Да потому что никто толком не знает, сколько рыбы вылавливает армия рыбаков-любителей. Они ни перед кем не отчитываются. Возьмем, к примеру, самые сингулярные места рыбалки. На Дон ежегодно приезжают рыбачить не менее 200 000 человек, а в дельту Волги, в Волжско-Ахтубинскую

пойму — до 2–3 миллионов! Возможно ли инспекторам контролировать такое количество рыбаков и их уловы? Конечно, нет. Как регламентируется рыбалка на Западе? В той же Германии, еще в 30-е годы, на все водные объекты была определена допустимая нагрузка. Допустим, вот на этом озере одновременно могут рыбачить 102 человека и не больше. Кто раньше записался, тому и повезло. Остальные — записывайтесь на другую дату, месяц или год. Второй аспект — бизнес. На правильно организованной любительской рыбалке государство может зарабатывать огромные деньги. К примеру, в США промышленная рыбалка приносит казне примерно 8 млрд долларов в год. А любительская в 5 раз больше — 40 млрд долларов. За счет лицензий на рыбалку, торговли снастями и всевозможными руководствами для «чайников», за счет рыболовных туров и сопутствующего сервиса. По мнению Михаила Губоковского, не стоит забывать и о проблеме сетей. В законе «О рыболовстве» говорится о запрете на ввоз сетей, при это, реализация не запрещена и никак не контролируется. Однако купить жилковые сети не составляет труда. Более того, сейчас свободно продается компактное оборудование для производства жилковых сетей. Так проблему не решить. Нужно запретить использование силковых сетей с толщиной нити менее 1 мм в бассейновых Правилах рыболовства и предусмотреть серьезную ответственность нарушителей в Административном и Уголовном кодексах. ●



FOR Group

**ПОСЕТИТЕ
НАШ СТЕНД**

F9
НОМЕР СТЕНДА

**IV GLOBAL
FISHERY FORUM
& SEAFOOD EXPO
RUSSIA**

**6-8
ИЮЛЯ
2021**



**IV GLOBAL FISHERY FORUM
& SEAFOOD EXPO RUSSIA**

seafoodexporussia.com

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Исключительные права на зарегистрированный товарный знак FOR Group принадлежат Обществу с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «ФОР», 191186, Санкт-Петербург, Невский пр-кт, 20, литер А, пом. 8Н, комн. 4, ОГРН 1157847280062 (правообладатель). Использование товарного знака разрешено исключительно при наличии действующего лицензионного договора об использовании товарного знака, заключенного с правообладателем.

На правах рекламы



ВНИРО: научный прорыв в действии

В 2021 году отечественная рыбохозяйственная наука отмечает знаменательную дату — 140-летний юбилей Всероссийского научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО). Два последних года институт живет в условиях структурного обновления, определяя ориентиры стратегического развития рыбохозяйственной науки на ближайшие десятилетия.

Текст: Михаил Умнов



Благодаря объединению имущества комплексной базы исследовательского флота ВНИРО включат 8 крупнотоннажных, 10 среднетоннажных и 12 малотоннажных НИС, более двухсот единиц маломерных судов.

Свою историю Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии ведет от биологической станции, основанной на Соловецких островах в 1881 году настоятелем монастыря архимандритом Мелетием и профессором Санкт-Петербургского университета Николаем Вагнером. В конце XIX века на ее базе была создана Мурманская биологическая станция, которая была объединена с Плавучим морским научным институтом (Плавморнин) в 1929 году в Государственный океанографический институт (ГОИН). Его слияние в 1933 году с Всесоюзным НИИ морского рыбного хозяйства (ВНИМОРХ) привело к образованию головного института рыбохозяйственной науки, известного во всем мире как ВНИРО — Всероссийский НИИ

морского рыбного хозяйства и океанографии. Кратко характеризуя исторический путь института, его директор Кирилл Колончин отметил, что, «начав с изучения внутренних водоемов европейской части России, рыбохозяйственная наука к концу XIX века охватила водоемы Сибири и Дальнего Востока, в 1920-е годы способствовала распространению промышленного отечественного рыболовства в северном и дальневосточных бассейнах, во время Великой Отечественной войны находи-

ла новые промысловые районы и ресурсы для обеспечения рыбы фронта и тыла, в послевоенный период вместе с обновленным рыболовным флотом исследовала дальние океанические районы, обеспечив лидерство СССР в изучении и освоении биоресурсов Мирового океана в середине XX века». ВНИРО и его сотрудники неоднократно отмечались высокими государственными наградами и почетными званиями. В 1972 году институт награжден Юбилейным почетным знаком, а в 1983 году — орденом Трудового Красного Знамени.

— История ВНИРО насыщена важными для рыбной отрасли событиями, а в стенах института трудились и трудятся яркие ученые, широко известные в мировом рыбохозяйственном сообществе, — отмечает президент Ассоциации рыбохозяйственных предприятий Приморья Георгий Мартынов. — За плечами института десятки тысяч проведенных экспедиций и научных изысканий. Своим отношением к делу, профессионализмом, энтузиазмом и терпением коллектив ВНИРО приносит и приносит огромную пользу рыбной отрасли нашего государства. Несмотря на различные преобразования, которые прошли в рыбной отрасли, ВНИРО



Второй год подряд ведутся совместные работы на всем протяжении Волги — от устья до Рыбинского водохранилища, исследуется экологическое и гидрологическое состояние Волги, сырьевая база промысловых и редких видов.

всегда был и остается лидером отечественной рыбохозяйственной науки, обеспечивая рыбаков прогнозом состояния сырьевых ресурсов и рекомендациями по их рациональному освоению.

Реорганизация, или «Время собирать камни»

С развалом Советского Союза нарушилась научная и административная вертикаль рыбохозяйственной отрасли. По словам Кирилла Колончина, «в постсоветский период многие научные институты по факту стали полукommerческими организациями. Это не могло не сказаться на эффективности научных изысканий. Перед наукой стояла задача уйти от коммерческой зависимости, перейти к государственному финансированию». В результате в 2018 году была проведена масштабная реорганизация института. В настоящее время ВНИРО включает 28 филиалов во всех рыбохозяйственных бассейнах страны с общим штатом свыше 5 тысяч человек. Среди них более 100 докторов наук и более 600 кандидатов наук. Институту удалось удержать докторские советы, вернуть аспирантуру и докторантуру, то есть сохранить научную школу и кадровую преемственность. Не менее важным результатом реорганизации ВНИРО стало спасение научного флота. Многие суда, которым грозила сдача в металлолом, удалось отремонтировать и вернуть в строй. Одновременно с этим благодаря государственному финансированию идет повсеместное обновление флотилии, строятся полностью разработанные экспертами ВНИРО 70-метровые НИС — рабочие лошадки научного флота, на стадии проектирования — 120-метровые НИС ледового класса. В целом же на сегодняшний день благодаря объединению имущественного комплекса база исследовательского флота ВНИРО включает 8 крупнотоннажных, 10 среднетоннажных и 12 малотоннажных НИС, более двухсот единиц маломерных судов, которые, кстати, в этом году будут полно-



Директор ВНИРО Кирилл Колончин:

— Перед институтом стоят важные задачи в среднесрочной и долгосрочной перспективе развития. Активно идет работа по конкретизации этих планов и стратегии, а также осваиваются новые технологии, в первую очередь на основе искусственного интеллекта.

стью обновлены. По словам директора, дело не только в количестве судов, не менее важна эффективность их использования, оперативного маневрирования между бассейнами. «Нам удалось существенно улучшить логистику флота, в некоторых регионах результативность выросла в 3–4 раза. Проще говоря, основную часть времени суда не простаивают, а проводят в экспедициях». В итоге реорганизация, сопровождаемая оперативным переоснащением новой техникой и оборудованием, позволила обеспечить необходимый объем научных исследований в российской акватории и Мировом океане. ВНИРО дает прогноз и расчеты для ежегодного определения квот на вылов всей рыбохозяйственной промышленностью страны. «Мы сохранили участие Российской Федерации во всех международных организациях, комиссиях, комитетах, регулирующих доступ к водным биоресурсам, везде имеем право равного голоса. Если оценивать ситуацию в целом, то в условиях жесточайшей конкуренции между странами по вылову мы с 6-го или 7-го места вышли на 4-е в мире и прочно удерживаем эти позиции. Понятно, что такое положение дел было бы невозможно без комплекса научно-административных преобразований».

Наука сильна экспедициями

Новый объединенный статус ВНИРО позволил собрать воедино силы всех филиалов и организовать несколько важнейших экспедиций, среди которых нельзя не упомянуть междуна-

родную экспедицию на НИС «Профессор Кагановский» по исследованию условий зимовки тихоокеанских лососей в Северо-Западной части Тихого океана. В этом походе кроме ученых ВНИРО участвовали специалисты из Канады, США, Японии и Южной Кореи. Целью исследований стали уточненные данные об ареале дальневосточного лосося, о его поведении, что поможет составить более точный прогноз по его подходу. На обратном пути из Аляски ученые ВНИРО провели исследования глубоководных биоресурсов Императорского хребта в Тихом океане.

Без преувеличения эпохальным событием рыбохозяйственной науки стала трансарктическая экспедиция на НИС «Профессор Леванидов» по комплексному изучению биоресурсов и экосистем арктических морей. Впервые в истории современной России наши ученые прошли через 6 морей: Берингово, Чукотское, Восточно-Сибирское, Лаптевых, Карское и Баренцево. Были открыты три новых промысловых запаса, а именно минтая и палтусовидной камбалы в Чукотском море, краба-стригуна опилио в Карском море. Они рекомендованы к промыслу, определены ОДУ.

В 2020 году состоялась вторая Берингоморская экспедиция. Спустя 60 лет после первой экспедиции силами трех НИС — «Профессор Кагановский», «ТИНРО» и «Дмитрий Песков» — были исследованы запасы ВБР, выполнена съемка молоди минтая и лососей, проанализировано экологическое состояние Берингова моря.



Губернатор Сахалинской области Валерий Лимаренко:

— Значимость ВНИРО для Сахалинской области особенно высока. Институт координирует рыбохозяйственные исследования на Дальнем Востоке, помогает реализовать единую стратегию отраслевой науки в тихоокеанском бассейне.



ВНИРО и его сотрудники неоднократно отмечались высокими государственными наградами и почетными званиями.

В прошлом году ВНИРО удалось провести еще одну важную экспедицию в бассейне Амура. Ее также назвали Второй, так как первая проходила в середине 1930-х, то есть более 80 лет назад. Данные, полученные в ходе исследований, позволили уточнить видовой и численный состав водных биоресурсов Амура, связанных с ним озер и протоков, оценить состояние кормовой базы для промысловых рыб, в первую очередь лососевых и осетровых, степень растущего антропогенного воздействия на эту пограничную реку, имеющую стратегическое значение для раз-

вития дальневосточного региона. Исследования Амура запланированы на несколько лет.

Рассказывая об экспедициях последнего времени, директор ВНИРО с особой гордостью поведал о совместных проектах с РАН. Они касаются широкого круга научных вопросов, в частности глубоководных исследований в Тихом океане, в том числе с использованием беспилотного подводного аппарата. Уже второй год подряд ведутся совместные работы на всем протяжении Волги — от устья до Рыбинского водохранилища, исследуется экологическое и гидрологическое состояние Волги, сырьевая база промысловых и редких видов. Также вместе с РАН ученые ВНИРО обновили данные по морским животным на Каспии, Ладоге и на Байкале. В частности, использование беспилотных аппаратов и искусственного интеллекта при анализе полученных данных помогло существенно уточнить численность байкальской нерпы.

По словам Кирилла Колончина, экспедиция на НИС «Атлантида» в Антарктику в конце 2019 — начале 2020 года стала знаковым событием для всей рыбохозяйственной отрасли. Она ознаменовала возвращение российской науки в Антарктику после 17-летнего перерыва. Когда-то именно советские ученые открыли «крилевый пояс» в водах Антарктики. Экспедиция определила промысловые запасы криля, уточнила места его скопления и маршруты дрейфа. В то же время пока рано говорить об основательном присутствии в Антарктике в качестве полно-



Президент Ассоциации рыбохозяйственных предприятий Приморья
Георгий Мартынов:

— История ВНИРО насыщена важными для рыбной отрасли событиями, а в стенах института трудились и трудятся яркие ученые, широко известные в мировом рыбохозяйственном сообществе.

правного игрока, для этого нужно построить соответствующий флот с производственными мощностями для глубокой переработки, определиться с экономической целесообразностью такого проекта.

На вопрос о задачах, стоящих перед ВНИРО в среднесрочной и долгосрочной перспективе развития, Кирилл Колончин отвечает: «Сейчас идет большая работа по конкретизации этих планов, стратегии развития. Сегодня уже понятно, что мы способны перемещаться северным морским путем, вернулись в Антарктиду, стали проводить глубоководные исследования. Параллельно осваиваются принципиально новые технологии, в первую очередь на основе искусственного интеллекта. Я имею в виду робототехнику, беспилотные воздушные, надводные

и подводные аппараты, причем с большой дальностью перемещения. Такая аппаратура может частично заменить корабли, сделать прогнозирование более точным и оперативным, в режиме реального времени».

С задачей прогнозирования связаны и молекулярно-генетические исследования различных видов рыб, которые проводит институт для определения границ популяций, численности промысловых единиц. По словам научного руководителя ВНИРО Михаила Глубоковского, такого рода исследования уже позволили существенно уточнить данные по минтаю в Охотском море, установить границы популяции горбуши и выработать рекомендации по определению численности, прогнозированию подходов этого ценного промыслового вида, отличающегося слабым хомингом.

Всего же в 2020 году силами ФГБНУ «ВНИРО» было проведено более 890 экспедиций различного формата по оценке запасов водных биоресурсов и среды их обитания, а также по изучению новых перспективных промысловых объектов.

«Значимость ВНИРО для Сахалинской области особенно высока. Рыбная отрасль — одна из старейших в экономике островного региона, ее незыблемая основа. И очень важно создать все условия для успешного развития этой сферы, обеспечить жителей доступной и качественной продукцией, — говорит Губернатор Сахалинской области Валерий Лимаренко. — Эту задачу мы решаем вместе. Сотрудники ВНИРО координируют рыбохозяйственные исследования на Даль-





Научный руководитель ВНИРО Михаил Губоковский:

— Молекулярно-генетические исследования различных видов рыб, которые проводит институт, позволили существенно уточнить данные по минтаю в Охотском море и установить границы популяции горбуши.



нем Востоке, помогают реализовать единую стратегию отраслевой науки в тихоокеанском бассейне. Совместно с Сахалинским и Тихоокеанским филиалами региональные власти выстраивают работу по организации промысла, сохранению и восстановлению водных биоресурсов».

Опорные центры развития

В ближайших планах ВНИРО — создание научного центра мирового уровня (НЦМУ). Проект, уже поддержанный президентом страны, будет заниматься исследованиями и разработками в области фармакологии и геномики. Этим консорциумом будут управлять Росрыболовство и РАН.

Среди наиболее перспективных направлений руководству ВНИРО видится развитие марикультуры. Для этой цели на базе даль-

невосточного марикультурного центра на острове Попова создается новый технопарк. Сейчас отрабатывается полный производственный цикл получения спата приморского гребешка. К этому моллюску огромный интерес и со стороны бизнеса. Как и к трепангу, технологию культивирования которого ученые ВНИРО хорошо освоили. В будущем полигоном отечественной марикультуры может стать Крым, а крымская устрица — региональным брендом.

Еще один технопарк, на Красносельской, по словам директора ВНИРО, «будет специализироваться на разработке и внедрении новых технологий по переработке водных биоресурсов, в том числе новых технологий производства БАД и лекарств, функциональных продуктов с заданными свойствами из морского биосырья. Использование глубоководных биоресурсов фармацевтической отрасли позволит выйти на революционно новый уровень производства лекарств и в первую очередь антибиотиков».

Ключевое положение в функциональной системе будущего рыбохозяйственного комплекса, по мнению Кирилла Колончина, займет создаваемый сегодня центр экономики, «который будет заниматься анализом и обобщением оперативной статистической промышленной информации, а также анализом перспектив развития отечественного рыбохозяйственного комплекса, но уже в денежном плане».

Реализация заявленных проектов во многом определит стратегию развития отрасли на ближайшие 20–30 лет. ●

Береговая переработка «Доброфлота»

В группу компаний «Доброфлот» входят два береговых завода по производству филе и полуфабрикатов из рыбы: в п. Новый мир Приморского края и п. Хомяково Тульской области. Заводы оснащены самым современным оборудованием компаний Marel и Baader. Суммарно заводы дают регионам более 1400 рабочих мест.



Проект национального масштаба

Сегодня полным ходом идет строительство Карельского селекционно-племенного центра, который обещает стать крупнейшим в России поставщиком живой икры и молоди радужной форели и полностью решить проблему импортозамещения в этой области. О том, как ведется работа над проектом федерального значения, рассказывает генеральный директор ООО «ИСТ» Дмитрий Виноградов.

— Дмитрий, насколько я знаю, ваша компания была не первой, с кем Главрыбвод начал работу над проектом карельского селекционно-племенного центра рыбоводства. С чем это связано и как развивались отношения с заказчиком?

— Действительно, заказчик связался с нами на этапе, когда предшествующие проектные работы получили два отрицательных заключения экспертизы. По сути, надо было спасать объект федерального значения. Мы взялись за него, потому что в профессиональном отношении это был вызов для нашей команды. Нам было не просто интересно, азартно — вдохновляла сама масштабность этой задачи. Ведь предстояло в сжатые сроки разработать проектную документацию для самого крупного в России рыбоводного завода, оснащенного новейшим технологическим оборудованием. От предшествующего подрядчика достался проект в очень сыром виде. Не знаю, в чем была причина, возможно, в нехватке времени или в недостаточно глубоком понимании технологического процесса, но нам пришлось весь

объем документации готовить заново. Кроме инженерных изысканий, которые были сделаны до нас на должном уровне. Первое, с чего мы начали совместно с представителем заказчика, — досконально прорабатывали технологические решения, то есть какими способами и приемами в рамках этого завода возможно наилучшим образом добиться реализации конкретных задач. Понимание этого было основой основ. Остальное — напряженная работа по всестороннему изучению темы, подбор консультантов-технологов, тесная работа с заказчиком, согласование с ним каждого решения. Мы впитывали информацию с разных сторон, учились на ходу, в режиме 24/7. Если в общестроительном проектировании для нас вопросов не возникало, то все, что касалось получения икры, разведения малька, требовало погружения в тему. И мы справились.

— Был ли у вашей компании опыт в проектировании рыборазводных заводов?

— Нет, но его и не могло быть. В России таких масштабных проектов еще не было.



Вторая причина — отсутствие отраслевых проектировщиков. Этот институт, как известно, не пережил постсоветский период. Из-за сокращения строительства новых заводов

и реконструкции старых специалисты либо ушли на пенсию, либо в другие отрасли, в результате оборвалась связь поколений.

В то же время наша компания не начинала с нуля. У нас был опыт поставки оборудования в другой сфере, но тоже связанной с жидкостями. То есть мы хорошо понимали ключевые моменты и потому быстро разобрались со спецификой установок замкнутого водоснабжения (УЗВ). Предыдущий опыт позволил нам уложиться в поставленные сроки. А они были предельно сжатыми. Посудите сами: в начале сентября 2018 года мы приступили к работе над проектом, а в конце марта 2019-го получили положительное заключение экспертизы.

— Прибегали ли вы к зарубежному опыту? Ведь оборудование для УЗВ скорее всего в основном импортное?

— Да, мы много общались с европейскими партнерами, особенно из Дании, Франции, Германии, Норвегии, США, посещали зарубежные заводы по производству оборудования для рыбоводства, сравнивали его, выбирали наиболее эффективное для решения поставленных задач. Что касается процентного соотношения импортного и российского оборудования, то в различных системах оно разное: в каких-то узлах преобладает западное, в каких-то — отечествен-





Период застоя позади. Мы действительно приобрели уникальный опыт и можем предложить комплексные решения — от проектирования до организации поставок лучшего профильного оборудования.

ное. К сожалению, у нас выпускают не весь перечень оборудования, в то же время могу отметить достаточно добротное емкостное оборудование или барабанные фильтры небольших размеров. Хочу подчеркнуть: к выбору поставщиков мы подходили очень ответственно, даже придирчиво. Мы не только изучали рынок, но делали срез по каждому поставщику, проверяли его компетенцию, профессиональную грамотность. В результате выбрали лучших.

— Ваша работа как проектировщика закончена на данный момент?

— Нет, весь 2020 год мы работали над следующей стадией проекта — рабочей документацией. Сейчас передали ее строите-

лям, они приступили к реализации первого этапа. Мы как проектировщики выполняем функцию авторского надзора, проверяем на соответствие документации выполненные строительные-монтажные работы на каждой стадии. По итогам проверки выдаем свои рекомендации, утверждаем согласования и так далее. Это очень важная часть работы.

— Сегодня ваша команда обладает уникальным опытом в проектировании рыбоводных предприятий. Ощущаете ли вы спрос в накопленных знаниях и умениях?

— Да, несомненно. Период застоя позади. Мы действительно приобрели уникальный опыт и можем предложить комплексные решения — от проектирования до организации поставок лучшего профильного оборудования. Без ложной скромности скажу, что сегодня мы, несомненно, самая профессиональная команда на рынке отраслевых проектировщиков. Не случайно Главрыбвод стал нашим заказчиком для нового проекта — «Усть-Среднеканского сигового рыбоводного завода» на реке Колыме. ●



ООО «ИСТ» - один из ведущих проектировщиков, производителей и дистрибьюторов оборудования для систем выращивания и разведения рыбы с обширным опытом по реализации комплексного проектирования и строительства объектов различного назначения и специализацией в области развития рыбохозяйственной и транспортной инфраструктуры.

ООО «ИСТ» помогает организациям во внедрении и продвижении устойчивых и перспективных технологий выращивания рыбы.

Мы делаем это путем проведения комплексной проверки, анализа рынка и технико-экономического обоснования, проектирования рыбных хозяйств с использованием местных материалов, обучения сотрудников фермерских хозяйств и улучшения бизнес-процессов, а также уровня качества посредством аудитов.



Основные показатели компании:

20 Более 20 самостоятельных и партнёрских проектов за последние 9 лет

2 Производственные площадки в Москве и Санкт-Петербурге



Штат высоко-профессиональных специалистов



Опыт работ во всех регионах РФ и ближнего зарубежья



В настоящее время ведется комплексная работа по проектированию и производству оборудования для создания селекционно-племенного центра рыбоводства в Республике Карелия.

Объект включен в государственную программу Российской Федерации «Развитие рыбохозяйственного комплекса».

Ежегодно предприятие будет производить 25 млн. единиц икры радужной форели, а планируемая годовая производственная мощность предприятия по выращиванию мальков радужной форели составляет 10 млн. штук.

Дан старт проектным и изыскательским работам по объекту «Усть-Среднеканский сиговый рыбоводный завод».

Завод нацелен на ежегодный выпуск 12 млн. экземпляров молоди сиговых видов рыб в бассейн реки Колыма в течение 45 лет.

Завод будет использовать новую, не имеющую аналогов технологию по выращиванию рыб чир и сиг.



Высокое качество товаров – главный способ быть лидером на рынке

На полках магазинов представлен огромный выбор товаров, и разобраться в качестве продукции становится все сложнее. На помощь россиянам приходит Роскачество, стратегической целью которого является повышение качества жизни россиян за счет возможности совершать осознанный выбор материальных благ. О том, за счет чего достигается рост качества жизни, журналу «Русская рыба» рассказывает заместитель руководителя Роскачества Елена Саратцева.



— **Елена Александровна, какое место в работе Роскачества занимает рыба и морепродукты? Какие категории приоритетны и почему? Меняется ли потребительское поведение россиян по отношению к рыбопродукции?**

— Уже исследованы следующие категории: крабовые палочки, креветки, лосось в ломтиках, филе трески, минтая, сельдь в масле, красная икра (лососевых)

И да, потребительское поведение россиян меняется. После результатов исследований потребители узнают правду о товарах и отдают предпочтение тем, ко-

торые показали высокие баллы в рейтинге Роскачества или получили государственный Знак качества.

— **Как проходят исследования рыбы и морепродуктов? Затрагивают ли они всех производителей проверяемой категории? Сколько образцов одного наименования проходят экспертизу?**

— Еще до начала веерного исследования, до определения торговых марок, которые попадут в исследование, мы проводим несколько раундов экспертных сессий. Мы анализируем рынок, смотрим опасения, которые возникают к тому или иному продукту, изучаем потребительские мифы. Например, что для более быстрого выращивания рыбы





Потребительское поведение россиян меняется. После результатов исследований потребители узнают правду о товарах и отдают предпочтение тем, которые показали высокие баллы в рейтинге Роскачества или получили государственный Знак качества.

используются корма с генно-модифицированными составляющими, что добавляются антибиотики и стимуляторы роста и так далее.

На эти сессии приглашаются производители, представители отраслевых союзов и обязательно представители научного сообщества: лабораторий, профильных НИИ. Мы собираем мнения, что в данной категории стоит и нужно исследовать, и далее разрабатывается программа исследования, то есть по каким именно критериям мы будем исследовать продукцию. Собственно, на этом этапе мы разрабатываем опережающий стандарт Роскачества.

В среднем в категорию рыбной продукции мы включаем 20–30 товаров.

— Какие нормативы приняты в системе лабораторных исследований? Как они изменились (если изменились) по сравнению с советским ГОСТом? Каким критериям должен отвечать опережающий стандарт Роскачества?

— Национальные стандарты с шифром «Российская система качества» устанавливают опережающие (более строгие по сравнению с техническими регламентами и действующими национальными и международными стандартами) требования. Товары, которые им соответствуют, могут претендовать на получение российского государственного Знака качества. В результате производители выходят на рынок с ка-



чественным товаром, а покупатели сделают выбор в пользу отечественной продукции. Именно для этого мы разрабатываем жесткие стандарты на товары народного потребления.

— **Сколько наименований рыбной продукции и какие получили Знак качества? Как вы оцениваете эффективность проверок Роскачества?**

— На сегодня в рыбной отрасли 8 продуктов со Знаком качества. Кроме того, пищевая промышленность, как и агросектор, уже два года лидирует по числу заявок на соискание правительственной награды — Премии Правительства в области качества.

В 2020 году Роскачество проводило исследование слабосоленой семги в ломтиках. В некоторых образцах были выявлены листерии и кишечная палочка. Среди таких товаров оказалась и семга одного из известных ритейлеров.

Ситуацию решили следующим образом: торговая марка запросила у поставщика продукции объяснения и в ответ получила протоколы проведенной в другой лаборатории проверки аналогичного продукта из той же партии. В связи с этим ритейлер оперативно и добросовестно принял решение о прекращении сотрудничества с данным поставщиком.

Другие производители слабосоленой семги в ломтиках, в продукции которых по результатам исследований были обнаружены листерии и кишечная палочка (колиформы), оперативно сообщили в Роскачество о введении усиленного контроля и дополнительных мер дезинфекции для предотвращения подобных нарушений в будущем.

В Роскачестве мы приветствуем оперативное реагирование производителей на выявленные недочеты в их продукции.

Национальные стандарты с шифром «Российская система качества» устанавливают опережающие (более строгие по сравнению с техническими регламентами и действующими национальными и межнациональными стандартами) требования.

— На портале Роскачества, в разделе «Рыба и морепродукты», не представлена свежая рыба и морепродукты, а также нет информации по неразделанной или потрошенной мороженой рыбе. С чем это связано? В будущем будут такие категории?

— В текущем году мы планируем исследования потрошенной мороженой рыбы. В дальнейшем при формировании плана

исследований на перспективные периоды учтем и иные пожелания. Основной наш принцип — востребованность категории потребителями.

Один из важных и знаковых для россиян премиальных рыбных продуктов - черная икра. Какие исследования проводились в этом направлении?

— В декабре 2020 года Роскачество совместно с Росрыболовством и Роспотребнадзором проводило исследование икры осетровых рыб. Основанием для проведения исследования стало поручение Государственной комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции о необходимости очистки рынка от контрафактной икры, которая препятствует развитию рынка русского осетра.

Результаты испытаний свидетельствуют о необходимости введения требований к указанию на маркировке места вылова (добычи) продукции, а также об усилении надзора за прослеживаемостью продукции.

— **Руководитель Роскачества Максим Протасов в одном из своих интервью отметил, что портал Роскачества в месяц посещают не менее 1,5 млн человек. Могли бы вы привести примеры того, как потребитель благодаря вашему инструментарию повлиял на производителя рыбной продукции?**

— Портал Роскачества является потребительским навигатором для покупателей в выборе действительно качественной продукции (как продовольственных, так и не продовольственных товаров). После каждого исследования мы получаем довольно много





В настоящее время Роскачество совместно с Росрыболовством прорабатывает вопрос об органической аквакультуре. Считаю, что эта продукция станет образцом качества, так как при ее выращивании будут запрещены антибиотики и другие загрязняющие агенты.



обращений, в том числе в социальных сетях, с просьбами провести то или иное исследование или даже конкретной торговой марки. Все эти обращения и результаты опросов мы учитываем, ведем статистику и составляем социологическую базу. То есть исследуем те товары, которые составляют основу потребительской корзины россиян, это также рыба и рыбная продукция,

Таким образом, сам потребитель влияет на то, какую торговую марку рыбной продукции включать в наш бренд-лист для исследования. Совместно с обществом мы влияем на качество продукции на этом рынке.

— **Есть мнение, что аквакультурная**

рыба по своим качествам уступает дикой. Разделяете ли вы это мнение?

— Мы специально исследовали этот вопрос в одном из сегментов. Например, в дикой креветке существует проблема с превышением мышьяка, а в аквакультуре присутствуют следы антибиотиков. Однако стоит понимать, что в любых категориях есть свои плюсы и минусы.

В настоящее время Роскачество совместно с Росрыболовством прорабатывает вопрос об органической аквакультуре. Считаю, что эта продукция станет образцом качества, так как при ее выращивании будут запрещены антибиотики и другие загрязняющие агенты. ●

ZNAKI.RU

**НЕ РИСКУЙТЕ.
ПРОВЕРЬТЕ ВАШ
ТОВАРНЫЙ ЗНАК ОНЛАЙН!**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧУЖОГО ТОВАРНОГО ЗНАКА
ГРОЗИТ СУДЕБНЫМИ ИСКАМИ
И АРЕСТОМ ПРОДУКЦИИ.**





Рыбу выводят на пастбища

Стратегия развития рыбохозяйственного комплекса предусматривает увеличение объема выращенных лососевых видов рыб до 250 тысяч тонн к 2030 году. Это предполагает активное развитие в нашей стране пастбищной аквакультуры. Сегодня Росрыболовство активно совершенствует правовую базу для этого вида промысла, который пока еще в силу разных обстоятельств не получил широкого развития в России.

Текст: **Сергей Сибиряк**



ФОТО: АЛЕКСЕЙ ПАВЛИШАК / ТАСС



ФОТО: ЮРИЙ СМИТЮК / ТАСС



ФОТО: СТАНИСЛАВ КРАСИЛЬНИКОВ / ТАСС

В публичной декларации целей и задач Росрыболовства на 2021 год значится завершение процесса заключения договоров пользования рыболовными участками пастбищной аквакультуры в отношении анадромных видов рыб без проведения торгов при условии внесения платы, предусмотренной частью 1 статьи 9 Федерального закона от 02.07.2013 г. № 148-ФЗ «Об аквакультуре (рыбоводстве) и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». Это позволит развить пастбищную аквакультуру в отношении анадромных видов рыб в акваториях Дальневосточного рыбохозяйственного бассейна. Здесь речь идет прежде всего о лососевых.

Кроме того, как рассказал «Русской рыбе» руководитель Департамента аквакультуры Росрыболовства Александр Малашенко,



Пастбищная аквакультура — довольно экономичный вид деятельности, поскольку рыба обитает и выращивается в естественных условиях, на природном корме.

в морских акваториях Дальнего Востока и Крымского полуострова осуществляется товарное выращивание ценных видов гидробионтов. На Дальнем Востоке — гребешок, трепанг, морской еж, на Крымском полуострове — мидии и устрицы. Причем производство идет хорошими темпами.

«Рост объема производства продукции аквакультуры Крымского полуострова увеличился с 1,6 тыс. тонн в 2016 году до 4,79 тыс. тонн в 2020 году, — заметил Александр Малашенко. — В акваториях Дальнего Востока этот показатель увеличился с 6,95 тыс. тонн в 2016 году до 49,2 тыс. тонн в 2020 году».

Пастбищная аквакультура — довольно экономичный вид деятельности, поскольку

рыба обитает и выращивается в естественных условиях, на природном корме. Но существует и много проблем, связанных с этим видом деятельности, и если их постепенно решить, то результат будет еще более заметным.

В Приморском крае как объекты пастбищной аквакультуры выращиваются гребешок приморский, мидия тихоокеанская, устрицы, морские ежи, трепанг дальневосточный, ламинария, кета, рассказал руководитель агентства по рыболовству Приморского края Валерий Корко.

«Формирование рыбоводных участков для марикультуры происходит «вслепую» — не учитываются возможности выращивания гидробионтов на формируемом участке, кроме того, не берется во внимание наличие на формируемом участке природных промысловых запасов водных биоресурсов, — говорит Валерий Корко. — Кроме того, нет разработанных и утвержденных методик выращивания для потенциально перспективных объектов (спизула, анадара, гуидак



Руководитель Департамента аквакультуры Росрыболовства
Александр Малашенко:

— Рост объема производства продукции аквакультуры Крымского полуострова увеличился с 1,6 тыс. тонн в 2016 году до 4,79 тыс. тонн в 2020 году. В акваториях Дальнего Востока этот показатель увеличился с 6,95 тыс. тонн в 2016 году до 49,2 тыс. тонн в 2020 году.



ФОТО: СЕРГЕЙ МАЛЫГАНКО / ТАСС

и др.), зато есть сложности с прохождением государственной экологической экспертизы в отношении каждого рыбоводного участка.

Аквакультурная продукция в Приморском крае обычно выращивается в охранных зонах особо охраняемых природных территорий, что сильно осложняет процесс. Есть и проблема браконьерского промысла на рыбоводных участках».

«Сейчас пастбищная аквакультура по выращиванию ценных и особо ценных видов водных биологических ресурсов в Сахалинской области только зарождается. Пока для этих целей сформировано всего двенадцать морских рыбоводных участков,

еще два, расположенные в заливе Анива, выставлены на аукцион. Вместе с тем мы считаем это направление очень перспективным, уверены, что предприятий станет значительно больше. Областное правительство работает над созданием механизма поддержки предприятий, в том числе путем возмещения расходов по инвестпроектам, — рассказал руководитель агентства по рыболовству Сахалинской области Иван Радченко. — Хочется также напомнить, что именно по инициативе правительства региона в прошлом году рыбоводные предприятия, осуществляющие деятельность в области пастбищной аквакультуры, получили возможность собирать в природной среде спат гидробионтов. По поручению губернатора области Валерия Лимаренко, для устранения административных барьеров, в адрес Министерства сельского хозяйства РФ были направлены предложения, в результате чего принят приказ Минсельхоза от 14 января 2020 года № 6 «О внесении изменений в Порядок предоставления отчетности об объеме выпуска в водные объекты и объеме изъятия из водных объектов аквакультуры, утвержденный приказом Минсельхоза от 25 ноября 2014 года № 471». Эти изменения позволили пользователям снизить затраты на приобретение посадочного материала, получая его естественным путем».

В 2020 году лососевыми рыборазводными заводами весной было выпущено 24,2 млн штук молоди кеты, осенью заложено на ин-



Руководитель агентства по рыболовству Приморского края Валерий Корко: — Формирование рыбоводных участков для марикультуры происходит «вслепую» — не учитываются возможности выращивания гидробионтов на формируемом участке, кроме того, не берется во внимание наличие природных промысловых запасов водных биоресурсов.



ФОТО: СЕРГЕЙ МАЛЫГВКО / ТАСС

работе с оформлением рыбоводных участков, поскольку из 72 рыбозаводных заводов на Дальнем Востоке две трети находится именно в Сахалинской области. Они там необходимы, поскольку этот регион из-за изменения климата, оказался на самой южной границе ареала обитания тихоокеанских лососей (еще недавно эта граница проходила по Японии). И сфера воспроизводства лососевых в Сахалинской области развивается довольно интенсивно, причем с активным привлечением частного капитала.

Однако раньше те предприниматели, которые построили рыбозаводные

Сфера воспроизводства лососевых в Сахалинской области развивается довольно интенсивно, причем с активным привлечением частного капитала.

кубацию икры кеты 61,6 млн штук. Большие объемы лососевых закладываются как раз на Сахалине, и именно на этот регион Росрыболовство обращает особое внимание при

заводы, имели право вылавливать лосося в порядке общих квот, что, разумеется, было не совсем справедливо. Уже внесены изменения в законодательство, что при оформлении рыбоводного участка те бизнесмены, которые осуществляют искусственное воспроизводство, могли его получить без торгов. Тем не менее, оставалось еще много вопросов, касающихся самой процедуры оформления этих участков, согласования с различными ведомствами, у которых могли быть разные позиции. Заместитель руководителя



Руководитель агентства по рыболовству Сахалинской области Иван Радченко: — Пастбищная аквакультура по выращиванию ценных и особо ценных видов водных биологических ресурсов в Сахалинской области только зарождается. Пока для этих целей сформировано двенадцать морских рыбоводных участков, еще два, расположенные в заливе Анива, выставлены на аукцион.

Росрыболовства Василий Соколов провел много совещаний для того, чтобы урегулировать эти вопросы. Под его руководством разработан типовой пакет документов для оформления рыбоводного участка, а наиболее сложные случаи, которые требуют «ручного» вмешательства, находятся под контролем агентства. Процедура оформления рыбоводных участков сейчас проводится, хотя из-за сложности решений и множества согласований процесс действительно идет не так быстро. Законодательство актуально для всех дальневосточных субъектов России, и тот, кто по закону оформил рыбоводный участок, может длительное время спокойно заниматься этой сферой производства. У них на десятилетия появляется

определенность в хозяйственной деятельности, а значит, и возможность просчитать экономический эффект, под который можно брать заемные средства.

«Наша задача состоит в том, чтобы тех, кто занимается искусственным воспроизводством лососевых, ввести в правовое поле, чтобы мы получали статистику, видели и фиксировали, что программа по развитию работает», — рассказали в Департаменте аквакультуры Росрыболовства.

Также ведомство подготовило новую редакцию действующей Методики расчета объема подлежащих изъятию объектов аквакультуры при осуществлении пастбищной аквакультуры. Первая редакция была утверждена приказом Минсельхоза России еще в 2014 году, однако тогда не было достаточного опыта и практики ведения пастбищного рыбоводства. Нынешняя редакция основывается на рекомендациях пользователей рыбоводных участков, профильных союзов и ассоциаций производителей продукции аквакультуры, представителей органов исполнительной власти субъектов, ФГБУ «Главрыбвод», филиалов ФГБНУ «ВНИРО». В ней использован подход, позволяющий исключить многие недостатки действующей методики. А самое основное — она позволяет привлечь к лососевому рыборазведению частный капитал, потому что более точно и определенно считает будущий улов.

«Нужно привлекать к строительству ЛРЗ частные рыболовные компании. Как прави-



ФОТО: ЮРИЙ СМИТЮК / ТАСС



Научный руководитель ВНИРО Михаил Глубоковский:

— Нужно привлекать к строительству ЛРЗ частные рыболовные компании. Как правило, частники более тщательно учитывают тенденции в развитии биотехники разведения и более охотно применяют новые технологические подходы на своих заводах.

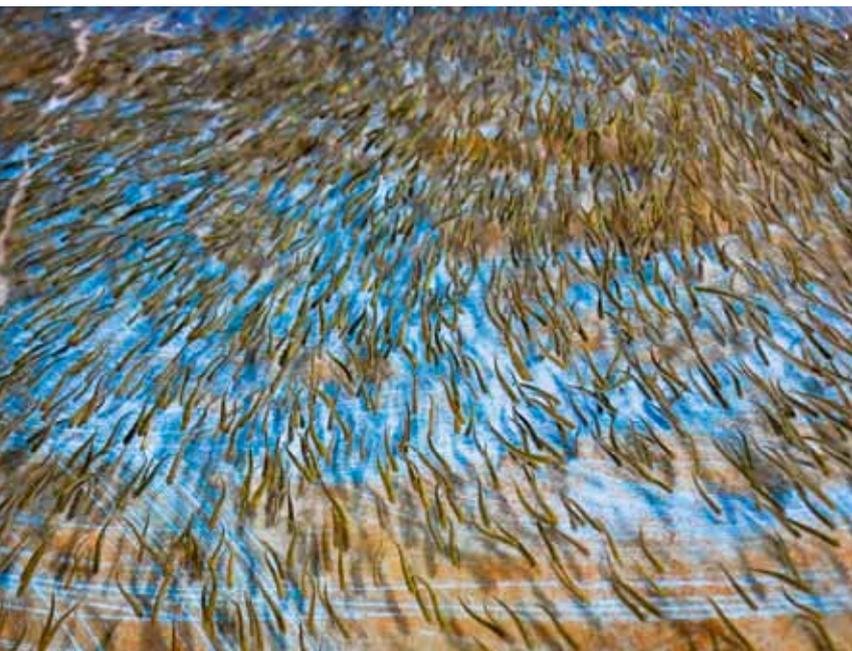


ФОТО: ЮРИЙ СМИТЮК / ТАСС

Рыба, которую вылавливают рыбо-разводчики, будет считаться уже не рыболовством, а аквакультурой.

ло, частники более тщательно учитывают тенденции в развитии биотехники разведения и более охотно применяют новые технологические подходы на своих заводах. Опять же приведу в качестве примера аквакультурный опыт, реализованный на ЛРЗ острова Итуруп, позволивший поднять уловы местной кеты в десятки раз, — говорит научный руководитель ВНИРО Михаил Глубоковский. — У нас достаточно много мест, перспективных для аквакультуры тихоокеанских лососей, где при соответствующем

научно обоснованном подходе можно добиться хороших результатов. Например, это река Анадырь, материковое побережье Охотского моря, Курильские острова, приустьевая часть реки Амур и реки Амурского лимана, а также другие районы юга Дальнего Востока России. Такие локации следовало бы зарезервировать для перспективного строительства ЛРЗ, формируя там, в соответствии с действующим законодательством, специализированные лососевые рыбохозяйственные заповедные зоны».

Согласно методике, которая сейчас рассматривается в Минэкономразвития, та рыба, которую вылавливают рыбопроизводители, будет считаться уже не рыболовством, а аквакультурой, и пойдет как производство именно по этой категории учета.

В новом проекте документа коэффициент изъятия объектов пастбищной аквакультуры выражен в килограммах, исходя из тысячи выпущенной молоди конкретной средней массы, а сами коэффициенты изъятия для разной массы выпускаемой молоди и для разной продолжительности выращивания (нагула) объектов аквакультуры сведены в таблицы Приложения к Методике. Это позволяет произвести расчеты для любой продолжительности выращивания (нагула) объектов аквакультуры в рамках табличных значений. При этом расчетные формулы значительно упрощены. Это позволяет пользователю рыбоводного участка избежать математических ошибок при расчете объема изъятия. ●



IV GLOBAL FISHERY FORUM
& SEAFOOD EXPO RUSSIA

6-8 ИЮЛЯ
— 2021 —
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ

GLOBAL and SEAFOOD FISHERY FORUM EXPO RUSSIA

F I S H E R Y • A Q U A C U L T U R E • P R O C E S S I N G

ПЕРИОДИЧНОСТЬ:
ЕЖЕГОДНО
ПЛОЩАДЬ:
26 000+ м²

ПОСЕТИТЕЛИ:
10 000+ СПЕЦИАЛИСТОВ
ИЗ **45** РЕГИОНОВ РОССИИ
ИЗ **50** СТРАН МИРА

УЧАСТНИКИ:
350+ КОМПАНИЙ
ИЗ **30** СТРАН
МИРА



ОТРАСЛЕВОЙ
ВЫСТАВОЧНЫЙ
ОПЕРАТОР

EXPO SOLUTIONS GROUP
+7 (499) 922 44 17
+7 (495) 215 06 75
INFO@RUSFISHEXPO.COM

WWW.SEAFOODEXPORUSSIA.COM





Богатый улов на Енисее: отправляемся на рыбалку во время экспедиции!

Ни для кого не секрет, что в России очень много полноводных рек, богатых рыбными местами. Однако рыбалка на Енисее — это ни с чем не сравнимая атмосфера, которая полностью погружает вас в мир дикой природы.



Кто-то предпочитает рыбалку в шаговой доступности от дома — посидеть у берега до обеда с удочкой, поймать немного карасиков, а кто-то готов отправиться в дальнее приключение за хорошим уловом. Для второй категории людей сегодня мы расскажем не просто о рыбалке, а о рыбалке в труднодоступном регионе Енисея во время экспедиции на комфортабельном четырехпалубном теплоходе «Максим Горький». Это уникальная возможность не только поймать достойный улов, но и получить исследовательский опыт, пройти нехоженными тропами и при этом перемещаться от точки к точке на комфортабельном судне с сервисом уровня 5*.

Ранний подъем, предвкушение улова, утренняя дымка на воде, свежий воздух. Красота этих мест просто завораживает и восхищает. Вооружившись всем необходимым — прочной леской, удочками, снастями, на рассвете вас заберет местный егерь, и на ребе, под звуки поющего мотора, вы отправитесь на долгожданную рыбалку. Опытный егерь знает здешние места как свои пять пальцев, а также имеет

большой опыт в рыбалке, поэтому если вы любитель в этом деле, то вам обязательно все подскажут и помогут. Кто уже рыбачил в этих местах, знает, что во время процесса ловли рыбы мимо вас спокойно может проплывать с одного берега на другой северный олень. Однако можете быть абсолютно спокойны, потому что олень — одно из самых миролюбивых и безобидных животных.

Енисей не просто так называют «рыбацким раем». Благодаря географическому положению Енисей просто изобилует рыбой. В районе стоянок в поселках Бахта и Ермаково у вас будет возможность поймать достойный улов: муксун, щуку, стерлядь, таймень... Какую рыбу вы поймаете, будет зависеть от месяца, сезона и вашей удачи.

Размеры пойманной рыбы могут приятно удивить даже профессионалов этого дела. Таймень, которая водится в чистых притоках Енисея, считается одной из самых крупных и диких представителей семейства лососевых. Вес тайменя может составлять до 100 килограмм, а размеры достигают 2 метров. Хоть эта рыба



редко становится уловом новичков, но все же стоит попытать удачу. Как говорят, «новичкам везет»! Однако в ловле тайменя очень важно соблюдать правило: «после того, как поймал — обязательно отпусти».

Какая рыбалка и без ухи? После рыбалки вы можете при желании приготовить большой дружной компанией ароматную ущицу «с дымком», которая будет томиться на костре, а затем отведать ее на берегу Енисея под соответствующий напиток! Ни один рыбный суп не сравнится с ухой, которую приготовили из только что пойманной свежей рыбы, согласитесь?

«Да приготовлением ухи уже никого не удивит», — скажете вы. Да, согласны, это уже давно вошло в традицию у рыбаков... а как насчет того, чтобы приготовить блюда из собственного улова в ресторане теплохода? Да-да, и такое предусмотрено в экспедиции компании «Водоходъ». Сделать вы это сможете самостоятельно под чутким руководством повара в ресторане с тематическим названием — «Улов дня»! Тут уже можно включить фантазию и приготовить рыбу разными способами — закоптить, пожарить, за-



**Рыба таймень. Занесена в Красную книгу.
В ловле тайменя важно соблюдать правило:
«после того, как поймал – обязательно отпусти»**

печь, потушить. Есть большой плюс в приготовлении улова с профессионалом — вы можете узнать «секреты», которые обычно повара раскрывают только своим ученикам.

Именно о такой рыбалке и приключении вы будете вспоминать многие годы и обязательно захотите вернуться в Сибирь, чтобы повторить! Эти воспоминания будут нашим источником силы в жестком ритме современной цивилизации. ●

Водоходъ
КРУИЗЫ И ПУТЕШЕСТВИЯ

Телефон: 8 800 555 05 05,
сайт: vodohod.com

Субсидирование страхования аквакультуры – приятный бонус или стратегия выживания?

Аквакультура остается одной из наиболее горячо обсуждаемых тем в рыбном хозяйстве. О том, что это направление в России набирает обороты, знают даже далекие от отрасли люди. Объемы мировой аквакультуры с каждым годом растут. Развитие аквакультуры в каждой из стран проходило со своими особенностями, задачами и программами.

Текст: **Игорь Теплов**

Особенности национальной аквакультуры

Относительные объемы производства этого направления в России пока невелики — около 0,3% объемов мировой аквакультуры. Наибольшие успехи достигнуты в рыбоводстве — объемы производства товарной рыбы в России в 2020 году составили чуть более 300 тысяч тонн. Производство продукции марикультуры выросло до 51,15 тыс. тонн по сравнению с 32,42 тыс. тонн в 2019 году. С учетом объемов добычи водных биоресурсов за прошлый год почти 5 млн тонн, эти цифры выглядят не так значимо. Но и промышленное рыболовство, и аквакультура в России опираются на принципы сохранения окружающей среды. Законодательство в области природопользования определяет приоритетность сохранения биоразнообразия и запасов над их эксплуатацией. Этот постулат регулярно озвучивает руководство Мин-

ФОТО: ДМИТРИЙ ФЕОКТИСТОВ / ТАСС



сельхоза, Минприроды и Федерального агентства по рыболовству.

Это накладывает особые обязательства на российских рыбаков и аквафермеров по соблюдению довольно строгого природоохранного законодательства. Проблема административных барьеров в аквакультуре недавно обсуждалась на рабочей



ФОТО: ВИКТОР ГОЛОЧКО / РИА НОВОСТИ

группе по реализации механизма «регуляторной гильотины» в сфере рыболовства при участии заместителя руководителя Федерального агентства по рыболовству Василия Соколова. По сообщению Всероссийской ассоциации рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров, члены рабочей группы рассмотрели вопрос отмены обязательного прохождения экологической экспертизы для объектов пастбищной марикультуры. По мнению президента ВАРПЭ Германа Зверева, пастбищная аквакультура не несет никаких экологических рисков, а, наоборот, способствует воспроизводству водных биоресурсов в близлежащих акваториях, следовательно, нет никакой необходимости в прохождении такими проектами экологической экспертизы.

Тем не менее, сейчас весь процесс рыбоводной деятельности от получения участков до реализации продукции требует постоянного согласования с рядом контролирующих ведомств, требующих как временных, так и финансовых ресурсов (налоги, пошлины). Но государство в свою очередь предлагает промышленности меры поддержки через программы субсидирования. Одним из набирающих обороты

методов господдержки является субсидирование страхования производства.

Индустриальное рыбоводство в теме

Эта сравнительно новая мера поддержки нашла понимание в отраслевом сообществе, поскольку к страховщикам аквафермеры обращаются все чаще, но пока преимущественно в западных регионах страны, где развито индустриальное рыбоводство. В 2019 году в нормативно-правовую базу агрострахования были внесены изменения, позволяющие получать субсидирование государства. Первые такие договоры страхования российские рыбоводы заключили в 2020 году. По сообщению Национального союза агростраховщиков, численность рыб, застрахованных на условиях субсидирования в России, за первый квартал 2021 года в 5 раз больше, чем за три первых месяца минувшего года.

«По информации НСА, с января по март в стране застраховано 4,3 млн экземпляров рыбы, что более чем в 5 раз превышает показатель в 831 тыс. голов, застрахованных за I квартал 2020 года. Данные указывают, что параметры застрахованной аквакультуры выросли не только количественно, но и в жи-



Президент ВАРПЭ Герман Зверев:

— Пастбищная аквакультура не несет никаких экологических рисков, а, наоборот, способствует воспроизводству водных биоресурсов в близлежащих акваториях, следовательно, нет никакой необходимости в прохождении такими проектами экологической экспертизы.

вом весе. Таким образом, на второй год страхования рыбы в рамках системы агрострахования с господдержкой сохраняется интерес рыбаков к страховой защите, — сообщил президент НСА Корней Биждов. — Кроме того, продолжает расширяться география нового страхового направления — впервые с субсидированием застрахована рыба в Ленинградской области».

По сообщению союза, возможность страхования на условиях субсидирования использовали хозяйства в Республике Карелия (3 млн экземпляров рыбы), а также Ленинградской области (1,3 млн экземпляров).

И промышленное рыболовство, и аквакультура в России опираются на принципы сохранения окружающей среды.

За весь прошлый год возможностями субсидируемой страховой защиты воспользовались 14 рыболовческих хозяйств Северо-Западного и Южного федеральных округов: в Республике Карелия, Вологодской, Мурманской и Астраханской областях. Страхованием на условиях господдержки в минувшем году было обеспечено 11 млн экземпляров рыб лососевых видов, 135 тыс. — осетровых и 5 тыс. — сомовых. Общий объем страховых взносов составил 60 млн рублей.

Как отмечают представители НСА, в 2020 году была произведена крупнейшая в российском рыболовстве страховая выплата — 229 млн рублей. Из-за образования шуги (мелкого рыхлого льда) на одном карельском предприятии погибла форель.

В нынешнем 2021 году список видов рыб, входящих в программу субсидирования страхования, расширился — если в прошлом году на условиях оплаты государством 50% стоимости страхового полиса рыбаки могли застраховать только



ФОТО: АЛЕКСАНДР РОМИН / ТАСС



ФОТО: ДМИТРИЙ ФЕОКТИСТОВ / ТАСС



Президент Национального союза агростраховщиков Корней Биждов:

— Параметры застрахованной аквакультуры выросли в живом весе. Таким образом, на второй год страхования рыбы в рамках системы агрострахования с господдержкой сохраняется интерес рыбоводов к страховой защите.

3 вида рыбы, сегодня этот список включает уже 5 семейств: лососевые, осетровые, сомовые, карповые и сиговые.

Дальневосточная марикультура хочет подключиться

Предприятия Дальнего Востока, занимающиеся выращиванием морских гидробионтов, применяют индустриальный способ выращивания и пастбищный. Если для индустриального выращивания рыбы схема страхования и господдержки четко определена и работает, то для объектов культивирования марикультурными хозяйствами механизм не доработан, считает президент НКО «Дальневосточная ассоциация «Аквакультура» Елена Януш.

«Встречи со страховыми компаниями проводились при участии краевого правительства, но пока четких критериев по ценообразованию, страховых случаев, процедуры выплаты не выработано, — сообщает Елена Януш. — В то время как предприятия марикультуры часто страдают от разгула стихии — тайфунов и штормов».

Так, в 2020 году прошедший по Приморью тайфун нанес огромный ущерб местным марихозяйствам,

Согласно Федеральному закону № 260-ФЗ «О государственной поддержке в сфере сельскохозяйственного страхования», в России в рамках централизованной системы осуществляется государственная поддержка страхования рисков растениеводства, животноводства и товарной аквакультуры. Заключать договоры страхования с государственной поддержкой имеют право только страховые компании-члены НСА, страхование осуществляется на основе единых стандартных правил для каждой страховой программы.

разрушив гидросооружения, установки, погубив молодь и товарную продукцию. В связи с тем, что режим ЧС в регионе не был введен, то хозяйства марикультуры не смогли получить компенсацию части своих потерь по приказу Минсельхоза № 113 «Об утверждении порядка осуществления оценки ущерба сельскохозяйственных товаропроизводителей от чрезвычайных ситуаций природного характера».

«Страховые взносы, по предварительным расчетам, высокие. Нужен четкий механизм по оценке нанесенного ущерба и возмещению по страховому случаю, — подчеркивает собеседник «Русской рыбы». — Также необходимо внести наши дальневосточные объекты марикультуры в перечень объектов субсидируемого страхования».

Эксперт признает, что компенсация страховых взносов — важная и нужная мера господдержки, поскольку культивирование гидробионтов и производство товарной продукции требует очень больших и долгосрочных финансовых вложений. Статей расходов достаточно много — приобретение посадочного материала, покупка и установка гидробиотехнических сооружений, содержание штата сотрудников, прохождение госэкспертизы, в случае самостоятельного получения посадочного материала — строительство и эксплуатация заводских модулей и многое другое. При этом не то, что окупаемость, даже первая прибыль может быть только спустя продолжительное время. «При выращивании гребешка товарную продукцию можно получить через 3–4 года, трепанг растет до 6 лет, — напоминает Елена Януш. — Поэтому, конечно, предприятиям хотелось бы получать господдержку, в том числе и в виде субсидирования страхования. Пока четкого алгоритма нет, хотя Росрыболовство, насколько нам известно, эту проблему знает и над ней работает».



Президент Дальневосточной ассоциации «Аквакультура» Елена Януш: — Нужен четкий механизм по оценке нанесенного ущерба и возмещению по страховому случаю. Также необходимо внести наши дальневосточные объекты марикультуры в перечень объектов субсидируемого страхования.

Основная трудность в том, что страховые компании — частные и, как любое коммерческое предприятие, ориентированы на получение выгоды. Разработка тарифов и механизм определения страховых случаев по большому счету остаются на усмотрение страховщика, отмечает руководитель ассоциации. Поэтому установление на государственном уровне через подзаконные акты единой тарифной сетки, четкой и прозрачной схемы определения страховых случаев и возмещения ущерба, единого пакета предоставляемых документов могло бы стать выходом из этой ситуации. Причем это могло бы защищать обе

Компенсация страховых взносов — важная и нужная мера господдержки, поскольку культивирование гидробионтов и производство товарной продукции требует долгосрочных вложений.

стороны — как от недобросовестных страховщиков, так и от недобросовестных страхователей, которые могут строить свой бизнес только на получении страховых выплат.

Как один из путей решения, субсидирование страхования могло бы быть включено в региональные программы господдержки, отмечает эксперт. Согласно действующему порядку предоставления субсидий из краевого бюджета на государственную поддержку развития аквакультуры (рыбоводства) в Приморском крае, местные хозяйства могут рассчитывать на помощь при уплате процентов по кредитам, полученным в российских кредитных организациях, в строительстве, модернизации объектов рыбоводной инфраструктуры (в том числе по производству кормов), а также при приобретении техники, специализированных судов, транспортных средств и оборудования для разведения, содержания и выращивания объектов товарной аквакультуры.

Субсидирование затрат на разработку биотехнологий исключено из действующей программы, поскольку с 2013 г. не было подано и утверждено ни одной заявки.

Отраслевое сообщество высказалось за то, чтобы вопрос о возможности субсидирования был проработан и при положительном заключении включен в новую версию программы. В целом, профессиональные объединения, предприятия, как непосредственные субъекты, ради которых эти программы создаются, хотели бы расширить свое участие в их разработке, обратила внимание Елена Януш.

Агентство по рыболовству Приморского края подтвердило, что данный вопрос государственной поддержки страхования в настоящее время прорабатывается и ищутся пути включения дальневосточных объектов марикультуры в список видов, входящих в программу субсидирования страхования. ●

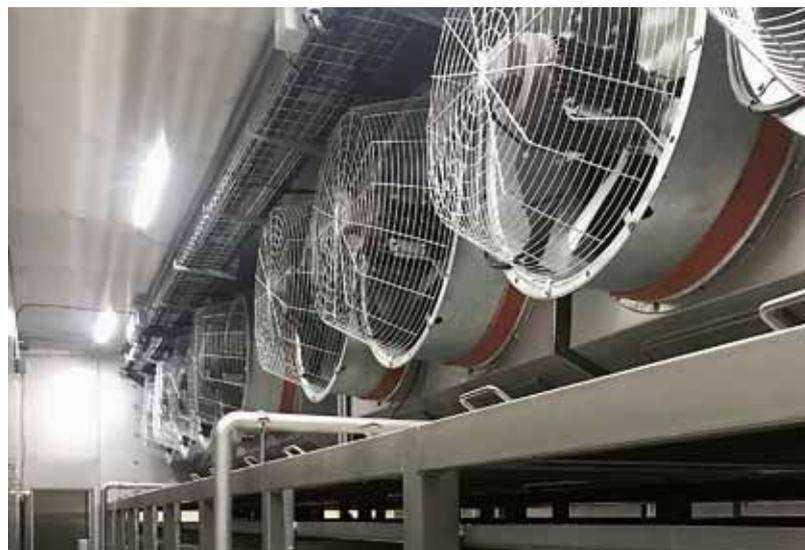


ФОТО: СЕРГЕЙ ПИВОВАРОВ / РИА НОВОСТИ

Холодильное оборудование для рыбной отрасли с 2003 года



судовое — технологическое — складское — транспортное



проектирование — поставка — монтаж — обслуживание

ООО «Реф-Технологии», ИНН 5105006062
183034, г. Мурманск, ул. Промышленная, д. 31

www.reftex.ru

Главный инженер
Вадим Чашин
Тел.: +7 921 725 4143
vadim@reftex.ru

Директор
Дмитрий Полукаров
Тел.: +7 921 288 3330
polukarov@reftex.ru

Global Fishery Forum & Seafood Expo Russia 2021 – полтора месяца до старта

Менее двух месяцев осталось до главного события российской рыбной отрасли Global Fishery Forum & Seafood Expo Russia. Мероприятие пройдет 6–8 июля в Санкт-Петербурге в КВЦ «Экспофорум». О ходе подготовки к выставке и форуму рассказал Иван Фетисов, генеральный директор компании Expo Solutions Group – оператора мероприятия.

— Иван Андреевич, расскажите, чем удивит выставка и форум посетителей и экспонентов в этом году?

— Наша команда с особым трепетом относится к мероприятию текущего года. На подготовку этой выставки у нас было больше времени, чем обычно. Последний раз отрасль собиралась вместе в июле 2019 года. За это время многое поменялось, на первый план вышли проблемы экспорта, сложности с логистикой, смена потребительских привычек и многое другое. Все эти перемены не могли не отразиться на нашем мероприятии.

Мы поменяли деловую программу, она стала более практико-ориентированной. Темы, которые мы поднимем в этом году, будут как никогда актуальны. Мы обсудим аквакультуру, логистику, сбыт, проблему потребления рыбы в России и многое другое. Выставка тоже изменилась: она увеличилась еще на один павильон, в котором разместятся два новых сектора — Аквакультура и Глубокая переработка. Экспонентов будет ждать улучшенный Ритейл Центр, в рамках которого поставщики рыбной продукции смогут встретиться с ритейлерами и договориться о прямых поставках в торговые сети. Рядом с ним расположится зона мастер-классов для шеф-поваров.

— Будут ли представлены иностранные экспоненты?

— Да, будут. Иностранные компании — неотъемлемая часть нашей выставки. Именно они привозят в Россию самые передовые технологии, их присут-



ствие во многом влияет на эффективность мероприятия. Часть зарубежных экспонентов приедет лично, кто-то будет действовать через свои представительства в России, для остальных мы предлагаем комбинированное очно-заочное участие. Оно подразумевает стенд с представителями компании и образцами продукции, оборудованный всем необходимым для видеосвязи: высокоскоростным интернетом, плазменной панелью, камерой с записью аудио и видео. Также мы ожидаем приезд иностранных делегаций, несколько стран уже подтвердили свое присутствие.

— На какие сектора вы хотите сделать акцент в этот раз?



— Собирая экспозицию 2021 года, мы, прежде всего, отталкивались от тенденций, которые продиктовала пандемия и изменения последних двух лет. В этом году мы сделали большую ставку на внутренний рынок.

Первым важным шагом стало выделение аквакультуры в отдельный сектор. На одной площадке мы собрали рыбоводные хозяйства, ассоциации, производителей кормов, добавок и ветеринарных препаратов — тех, кто делает оборудование для ферм, и тех, кто потом эту рыбу продает. Получилась полная цепь — от посадочного материала до готового к употреблению продукта на полке в магазине.

Вторым важным моментом стало усиление зоны ритейла. В данный момент мы организуем единственный в России Ритейл Центр, целиком посвященный рыбе и морепродуктам. В качестве участников мы приглашаем не только федеральные, но и региональные сетки, а также интернет-магазины. На данный момент свое участие подтвердили 15 самых крупных ритейлеров России. Все это нацелено на налаживание сбыта продукции.

Третьим этапом стало привлечение сегмента HoReCa. На выставку придут именитые шеф-повара и расскажут, как правильно готовить рыбу.

Все эти меры, в конечном счете, призваны сделать рыбу популярнее и доступнее для конечного потребителя. Мы хотим ответить на вопрос, какую продукцию покупать, где и как ее правильно приготовить.

— **В мероприятии участвуют не только рыбаки, но и представители смежных отраслей. Как их участие скажется на общей идее в этом году?**

— Когда мы говорим про смежные рыболовству отрасли, мы, в первую очередь, имеем в виду представителей сектора упаковки, логистики и холодильного оборудования. Без них экспозиция была бы неполноценной.

Ключевую роль в обеспечении страны необходимым количеством рыбной продукции играет наличие эффективной логистической цепочки, включающей в себя: правильные условия хранения и перевозки, необходимый температурный режим, скорость перевозки и оборудование для переработки и упаковки. Из-за сложностей, которые могут возникнуть с рыбой на пути от места вылова до прилавка, рыбаки терпят убытки, влияющие на конечную стоимость продукции. Компонентов в этой цепи очень много, и найти надежного представителя из каждого звена — очень непростая задача. Тут и приходит на помощь наше мероприятие. За три дня здесь можно успеть то, что в обычное время заняло бы месяцы упорного труда.

— **Ваша компания также организует национальный стенд России на профильной выставке в Барселоне. Состоится ли мероприятие в этом году?**

— Организаторы полны решимости провести выставку в срок: она пройдет с 7 по 9 сентября, и мы полностью поддерживаем их в этом вопросе. Пандемия заставила нас на время замедлить бизнес-процессы, но она не остановила их полностью. Вот уже почти 2 года мы живем без личных встреч, и эту ситуацию нужно изменить. Нам и организаторам выставки в Барселоне по силам обеспечить должный уровень безопасности и защитить наших посетителей и экспонентов. На данном этапе у нас только один путь — вперед. ●



Готова ли аквакультура расширить СПИСОК

За последний год объем производства марикультуры в Приморье достиг 48,8 тыс. тонн (расселенная выращиваемая продукция), этот показатель в 1,6 раза больше результатов 2019 г. Росту объемов реализации продуктов помешали ограничения поставок на рынок из-за распространения коронавирусной инфекции. При этом список культивируемых объектов остается неизменным на протяжении уже десятилетий. О дальнейших перспективах отрасли, и сможет ли расширение перечня культивируемых объектов увеличить объемы производства, представители науки и бизнеса рассказали журналу «Русская рыба».

Текст: **Константин Осипов**



Приморский край известен своим биоразнообразием и уникальным смешением северной и южной флоры и фауны. Пересечение ареалов субарктических и субтропических видов делает его весьма интересным для развития туризма, рыболовства и аквакультуры. По сути, Приморье является одним из двух дальневосточных регионов, где заложен большой потенциал именно для марикультуры.

Наиболее благоприятным для выращивания является залив Петра Великого, благодаря сочетанию мелководных, хорошо прогреваемых бухт и относи-

тельно глубоководной акватории в условиях муссонного климата. Как отмечают ученые, условия региона лучше всего подходят для трепанга, приморского гребешка, устриц, ламинарии. Работы по изучению культивирования некоторых этих объектов восходят еще к 30-м гг. XX века (гребешок), а к нынешнему времени накоплена уже солидная научная база, позволившая оценить перспективы их культивирования как в целях искусственного воспроизводства, так и товарного выращивания, и стимулировать развитие коммерческой марикультуры.

Научные работы, подкрепленные результатами многолетней практической деятельности, позволили сделать вывод о различной эффективности выращивания тех или иных видов в разных районах края.

Так, например, культивирование трепанга в восточных районах Приморья ведется, но эффективность воспроизводства и скорость роста особей отличаются от таковых в заливе Петра Великого. По словам начальника отдела Тихоокеанского филиала ВНИРО Игоря Сухина, не все половозрелые особи трепанга на хозяйствах в восточных районах ежегодно участвуют в нересте, примерно 30% животных сохраняют невыметанные гонады. Термические условия сказываются и на скорости роста этих иглокожих — продолжительность выращивания до промыслового размера в районах за пределами залива Петра Великого может превышать 5 лет.

Это, в свою очередь, может стать определенным ориентиром для планирования аквакультурной деятельности начинающих и стремящихся к расширению предпринимателей. Соответственно, выбор объекта разумно соотнести с географией участка и финансовыми расчетами. Пока что возможность выбора имеется — новые участки в настоящее время продолжают формироваться с помощью интернет-сервиса «Аквасток». По сведениям Агентства по рыболовству Приморского края, площадь распределенных рыболовных участков в Приморском



крае в 2020 г. достигла 72 тыс. гектаров. Так, в апреле были выставлены на аукционы несколько участков с площадью от 950 до 2 636 гектаров. Однако чем же целесообразно занять новые акватории?

Старые методы изживают себя, новые — требуют многого

Главными объектами производства марикультуры остаются приморский гребешок, трепанг, устрица, мидия и ламинария. Культивирование этих, можно сказать, традиционных объектов осуществляется в регионе уже несколько десятилетий. Основную часть молодежи для дальнейшего выращивания товарной продукции пока получают за счет сбора природного спата моллюсков. Однако специалисты Тихоокеанского филиала ВНИРО отмечают, что возможности увеличения продукции за счет применения этого метода для большинства объектов практически исчерпаны — негативное влияние естественных природных факторов на урожайность гидробионтов не позволяет значительно увеличить производство продукции.

Метод сбора молодежи наиболее всего подходит для тихоокеанской мидии, отмечает главный научный сотрудник Тихоокеанского филиала ВНИРО Галина Гаврилова. Растянутый нерест, продолжительность сезона с комфортными для выживания личинки температурами, высокая их численность в планктоне, а также большое количество природных и антропогенных субстратов (мест для оседания и развития) позволяют относительно легко собирать молодежь в большей части южного Приморья. А вот с товарным выращиванием уже не так просто — необходимо выбирать оптимальную глубину для постановки коллекторов, регулировать численность спата на субстратах, предотвращать осыпания сеголеток в холодный период.

Для других объектов увеличение товарного производства в большей степени связано с заводской

техникой получения посадочного материала. В настоящее время в Приморье идет создание промышленной базы марикультуры: заводов для получения посадочного материала, садковых комплексов для выращивания товарной продукции беспозвоночных. Помочь промышленности в разработке, производственной проверке и внедрении технологий может инновационный научно-производственный центр марикультуры на острове Попова, который является главным центром компетенции на Дальнем Востоке в области научного обеспечения аквакультуры.

Основной сложностью в развитии заводского культивирования является высокая стоимость строительства и эксплуатации заводских модулей. «В Хасанском районе Приморья на переоборудование уже имеющихся помещений под цеха для получения 30 млн экземпляров молоди трепанга было потрачено порядка 500 тыс. долларов, а на строительство нового завода мощностью до 7 млн экземпляров молоди трепанга ушло 50 млн рублей, обслуживание которого ежегодно обходится предприятию в 200 тыс. долларов», — приводит результаты опроса марихозяйств Галина Гаврилова.

Поменять не тренера, а игроков

Как уже отмечалось, более медленный рост культивируемых объектов в Приморье по сравнению с производством в южных морях усложняет конкуренцию. Общие для мировой марикультуры проблемы — эпизоотии, которые ведут если не к гибели, то к массовой потере товарного вида урожая, объедание хищниками, уничтожение подвесных плантаций штормами, также актуальны и для юга Дальнего Востока России.

Это, в свою очередь, заставляет задуматься — могут новые объекты стать почвой для взлета производства марикультуры в Приморье?

Появлению новых объектов для культивирования не препятствуют какие-либо серьезные юридические барьеры. Как отмечают представители науки, жесткие критерии для внесения новых видов в «Классификатор в области аквакультуры (рыбоводства)» отсутствуют. Нормативными документами расписана сама процедура внесения изменений и дополнений в классификатор, однако ограничений

или описания характеристик объекта для ее инициирования нет.

Уши не для слуха

По мнению ученых Тихоокеанского филиала ВНИРО, новым для Приморья объектом разведения может стать брюхоногий моллюск халиотис, также известный как абалон или морское ухо. Этот субтропический вид и коммерчески ценный объект часто упоминается при разработке перспективных планов марикультуры. Привлекателен он тем, что современные технологии его культивирования позволяют проводить весь цикл получения товарной продукции в условиях цеха, без создания плантаций в береговой полосе, отмечают ученые.

На Дальнем Востоке известно лишь одно поселение халиотиса — около острова Монерон в Сахалинской области, откуда и возможна поставка производителей для заводов (отдельные экземпляры встречены на юге Приморья в районе Дальневосточного морского заповедника, но крупных поселений там нет). Поэтому в Приморье работы с этим объектом вероятнее всего начнутся с формирования маточного стада производителей. По информации ученых, в научной литературе описан и опыт создания бикультурных предприятий халиотиса совместно с трепангом.

По данным ФАО, производство халиотиса в мире достигает нескольких сотен тонн. Основным производителем является Китай. Моллюск поставляется на рынок в живом и замороженном виде, а также консервах. В России потребителями этой продукции





могут быть рестораны, ориентированные на приготовление морепродуктов. Стоимость халиотиса на мировом рынке существенно варьирует в зависимости от размера и качества моллюсков, а также ситуации на рынке, составляя от 10 до 65 \$ США за 1 кг живого веса моллюсков.

Кровяная ракушка

Зарывающийся двустворчатый моллюск анадара — еще один объект, планы разведения которого периодически обсуждаются в марикультурном сообществе Приморья. У этого субтропического вида, образующего скопления в заливе Петра Великого, эффективность воспроизводства и скорость роста существенно ниже таковых в южных частях его распространения. При этом поселения анадары подвержены порой значительным колебаниям численности вследствие штормов или распреснения воды. Обычно восстановление происходит в сравнительно короткие сроки благодаря интенсивному нересту, но при этом анадара — эксплуатируемый объект, в поддержании численности которого заинтересована и добывающая промышленность. Поэтому целесообразность культивирования может быть связана и с восстановлением естественных запасов моллюска. В мировой аквакультуре этот объект распространен, но для введения его в производство в Приморье потребуется адаптация либо создание технологий получения жизнестойкой молоди.

Спутники приморского гребешка

Также в перечень культивируемых объектов часто предлагается включить прикрепленные виды гре-

бешков — японский и Свифта. Эти виды на протяжении всей жизни прикрепляются белковыми нитями (бисусом) к грунту, отчего они получили такое обобщенное название.

Основные поселения японского гребешка располагаются на юго-западе залива Петра Великого. Однако даже в основном месте поселений моллюска — заливе Посьета, оседание природного спата на коллекторы происходит далеко не каждый год. Эффективность его естественного воспроизводства, как и иных субтропических видов в прибрежье Приморья, зависит от гидрологических условий текущего года.

Так, по информации ученых, за 15 лет — с 2001 по 2015 год — количество собранной на коллекторы в заливе Посьета молоди японского гребешка оказалось почти в 20 раз меньше, чем приморского.

Подобная картина наблюдается и с гребешком Свифта. Его чаще можно встретить на коллекторах в восточной части залива Петра Великого и у побережья Приморья восточнее мыса Поворотный. В естественных условиях он мало распространен, промысловые скопления отсутствуют, соответственно, его не рекомендуют к промышленному изъятию.





Председатель Ассоциации марикультурных организаций Приморского края (АМКОР) Вадим Лихачев:

— В Китае, который остается одним из главных покупателей, растет спрос на экологически чистые гидробионты, которые выращивали в чистых водах без использования гормонов роста и химических добавок.

Поэтому если рассматривать оба этих объекта как сопутствующие, то их культивирование может оказаться полезным как с точки зрения получения дополнительной товарной продукции, так и с целью улучшения естественного воспроизводства.

Неизвестные в России

Еще одна группа моллюсков, иногда выделяемая как перспективная для аквакультуры, — это глубокозарывающиеся гуйдаки. Промысел этих моллюсков в Приморье только начнется в текущем году, поэтому спрос на них еще только предстоит стимулировать. В пищу гуйдаки используются в основном в странах Юго-Восточной Азии. Экстенсивные методики сбора спата в настоящее время отсутствуют, как и заводские, поэтому здесь предстоит комплексная длительная работа.

Малоизвестные в западной части страны, но хорошо знакомые приморцам пурпурная и бугорчатая асцидии также могут быть отнесены к перспективным объектам. Эти объекты пользуются большим спросом на рынке Южной Кореи. В России эти объекты используются для получения биологически активных добавок. В прибрежных водах Приморья неоднократно отмечались случаи массового оседания личинок на искусственные субстраты и гидробиотехнические сооружения. Специалисты считают, что несложная технология искусственного получения этого объекта может быть легко адаптирована для Приморья. Искусственное получение асцидии является относительно дешевым и может быть эффективным источником получения дополнительной продукции хозяйствами марикультуры.

Колючий и съедобный

Куда более известный и понятный серый морской еж пользуется большим спросом в странах Юго-Восточной Азии. В России этот объект популярен в качестве деликатеса, также имеется некоторый спрос на биологически активные добавки на его основе, но преимущественно морской еж экспортируется. При этом стоит иметь в виду, что помимо активного промысла прибрежные поселения испытывают нагрузку со стороны любительского лова, а также браконьеров. Это делает уже целесообразными меры, направленные на поддержание численности и структуры скоплений ежа в Приморье.

В Приморье выполнены предварительные исследования по технологиям разведения морских ежей нескольких типов — заводского получения молоди, повышения товарных качеств морских ежей на полигонах. Завершенных и внедренных разработок пока не существует, но имеющиеся материалы после уточнения и доработки могут быть положены в основу соответствующих инструкций.

Основным способом культивирования серого морского ежа является получение его молоди в заводских условиях с последующим подращиванием до





товарного размера на донных плантациях. В настоящее время во многих странах эхинокультура стала специализированной отраслью марикультуры. Наибольшие успехи в этой области достигнуты в Японии. Работы по промышленному получению молоди морских ежей проводятся также в Китае и Южной Корее. На рынки поставляется как морской еж в живом виде, так и его обработанная икра.

При этом стоимость культивирования этого объекта достаточно высока. Как вариант, повысить эффективность выращивания серого ежа можно при использовании мощностей гребешковых заводов — бикультурном производстве, считают ученые.

Бизнес поддерживает идею

Представители бизнеса одобряют идею включения новых объектов в марикультуру. По словам председателя Ассоциации марикультурных организаций Приморского края (АМКОР) Вадима Лихачева, с рынком сбыта для новых объектов проблем быть не должно. «В Китае, который остается одним из главных покупателей, растет спрос на экологически чистые гидробионты. Уже даже средний класс предпочитает продукцию аквакультуры, которую выращивали в чистых водах без использования гормонов роста и химических добавок, — отмечает глава ассоциации. — Поэтому выращенные в Приморье объекты ценятся там высоко».

В соседней Японии очень популярны морские ежи, цена 1 кг серого ежа с содержанием не менее 20% от массы тела достигает 10\$. «Примечательно, что примерно за 30 лет цена на ежа не поменялась, что говорит о действующей государственной поддержке аквакультуры», — подчеркнул собеседник.

Кроме того, на рынках АТР распространен мохнаторукий краб, интерес к которому также проявляет бизнес. Этот полупресноводный вид давно массово культивируется в Китае, где его мясо считается деликатесом. В России обсуждаются перспективы выращивания японского мохнаторукого краба, но адаптированных для приморских условий технологий культивирования пока нет.

Внутренний рынок также обладает потенциалом, в первую очередь Москва. Там уже распространена привычная в Европе культура потребления устриц и других двустворчатых моллюсков, заинтересовать их халиотисом или морскими ежами вполне возможно, считает председатель АМКОР.

Также бизнес не исключает целесообразности выращивания объектов для последующей глубокой переработки, как, например, в случае с асцидией — для создания фармацевтических препаратов и биологически активных добавок.

В то же время владельцы марихозяйств понимают, что для большинства новых объектов потребуются разработка новых технологий культивирования и/или товарного выращивания, и готовы сотрудничать с наукой в этой области. Для производственной проверки технологий и внедрения потребуются и время, и вложения. Поэтому, несмотря на вполне обоснованную перспективность введения новых объектов, главной задачей предприниматели называют решение актуальных вопросов для уже функционирующих хозяйств, в первую очередь по снятию административных барьеров в части прохождения процедуры государственной экологической экспертизы, упрощению и ускорению процедуры внесения в «Классификатор...» новых объектов, переводу таких объектов, как травяная креветка (чили) и зарывающиеся моллюски, из промышленной аквакультуры в пастбищную и в целом упорядочиванию, уточнению нормативно-правовой базы аквакультуры и ее гармонизации с действующими нормативными актами. ●

Ваш партнер в производстве рыбных продуктов

Almi

- Консерванты
- Функциональные смеси для полуфабрикатов
- Функциональные смеси для соленой продукции
- Функциональные смеси для сушеной, вяленой продукции и снеков
- Специи и смеси специй
- Ароматизаторы
- Декоративные специи
- Маринады



ООО "АЛЬМИ"
Тел: +7 (495) 640-16-70
E-MAIL: almi.office@almi-russia.ru



 www.facebook.com/almirusia



 www.almi.at/ru

Москва | Владимир | Воронеж | Иркутск | Краснодар | Красноярск
Нижний Новгород | Новосибирск | Санкт-Петербург



Филе

прописалось в Приморье

Рыбаки Дальнего Востока подводят итоги главной путины года. С 1 января на специализированном промысле минтая здесь работали 124 судна. По данным Ассоциации добытчиков минтая (АДМ), общий вылов этой рыбы на Дальнем Востоке составил порядка 858 тыс. тонн (общий допустимый улов освоен на 73%).

Текст и фото: Юрий Нурмухаметов



Между тем из-за снижения улова, проблем с выгрузкой рыбопродукции в портах КНР и неблагоприятной погодной обстановки снизились показатели производства основных видов продукции: мороженого минтая б/г — на 24%, неразделанного — на 15%. Компании старались компенсировать эти потери за счет более глубокой переработки. В результате на 17% вырос выпуск филе и на 21% — фарша минтая морской заморозки. Кроме того, менее чем за четыре месяца пять береговых заводов на Дальнем Востоке произвели более 7 тысяч тонн филе минтая.

Львиная доля берегового филе произведена в Приморском крае. Еще в конце прошлого года два резидента TOP построили свои заводы в рамках программы стимулирования береговой переработки инвестиционными квотами.

Компания «Доброфлот» в ТОР «Большой Камень» первая на Дальнем Востоке запустила завод по производству филе и фарша минтая. Еще в прошлом году руководство Федерального агентства по рыболовству подписало приказ о выделении квот на добычу рыбы на Дальнем Востоке. За РК «Новый Мир» закреплено право добыть около





Управляющий группой компаний «Доброфлот» Александр Ефремов:

— Мы развиваем отрасль, практически утерянную за последние тридцать лет в промышленных масштабах, — глубокую переработку рыбы на Дальнем Востоке, в непосредственной близости от зоны вылова. Это именно та часть рыбохозяйственного комплекса страны, которая больше всего влияет на цену и качество рыбы на прилавках магазинов.

14 тысяч тонн рыбы. Наделив квотами компанию, Росрыболовство исполнило государственные обязательства в рамках программы «Квоты в обмен на инвестиции».

«Компания выполнила свои обязательства по договору с Росрыболовством в части строительства завода. Мы инвестировали в проект 1,7 млрд рублей, а финансовым партнером выступил банк «ВТБ», — рассказывает управляющий группой компаний «Доброфлот» Александр Ефремов. — Сегодня завод работает в 3 смены. Такая интенсивность труда обусловлена тем, что завод получил много заказов на филе минтая как внутри России, так и за пределами страны. И хотя производительность филейной линии согласно требованиям программы «Квоты в обмен на инвестиции» — не более 110 тонн по сырью в сутки, на заводе уже перерабатывают около более 200 тонн в сутки. Работники завода бьют рекорды, производя более 25 тонн филе в сутки».

Собственный завод в структуре группы компаний «Доброфлот» позволил холдингу решить проблемы переработки безголового минтая в период локдауна. Пока рыбодобывающие компании испытывали трудности с реализацией тушки минтая, компания собственным флотом вывозила полуфабрикат с района лова на завод, тем самым не замедляя работу промыслового флота.

Весной 2021 года завод впервые работал на прибрежном сырье. Группа компаний имеет в подзоне Приморья квоты на лов минтая,

и к концу апреля рыбаки добыли уже около 7000 тысяч тонн. Часть улова в парном виде доставлялась на фабрику, где было произведено филе первичной заморозки.

«Мы развиваем отрасль, практически утерянную за последние тридцать лет в промышленных масштабах, — глубокую переработку рыбы на Дальнем Востоке, в непосредственной близости от зоны вылова. По нашему мнению, это именно та часть рыбохозяйственного комплекса страны, которая больше всего влияет на цену и качество рыбы на прилавках магазинов. Наша стратегия направлена на увеличение добавленной стоимости российского рыбного сырья, — отмечает Александр Ефремов.

Не отстает от коллег в «Новом Мире» и завод «Русский минтай». Еще осенью 2020 года, в день торжественного запуска предприятия, для гостей церемонии была проведена экскурсия с демонстрацией производственного процесса и дегустация блюд из минтая. Техническое оснащение завода впечатляет: здесь применяются машины и оборудование ведущих производителей, в первую очередь для выпуска филе, его обесшкуривания, доработки и инспекции. До последнего времени подобная техника на Дальнем Востоке не применялась.

Весь технологический комплекс завода завязан на уникальной передовой филетировочной машине Baader 588. Машина предназначена для обработки малых и средних рыб (свежих или размороженных). Оборудование



Генеральный директор ООО «Русский минтай» Михаил Дегтяренко:

— Заводы — это не просто предприятия, производящие филе. Это безотходные производства, которые из рыбных отходов получают муку и жир. Береговые заводы, построенные в рамках инвестиционных квот, позволяют не только решить проблему сбыта российского рыбного сырья, но и выйти на мировые рынки готовой рыбной продукции.



Львиная доля берегового филе произведена в Приморском крае. Еще в конце 2020 года два резидента TOP построили свои заводы в рамках программы стимулирования береговой переработки инвестиционными квотами.

отвечает новейшим стандартам безопасности, обеспечивает высокую скорость работы (до 36 рыб/мин.) и высокое качество филе.

Ровные половинки рыбы без кости выходят из машины. Следующий этап – снятие кожи. Здесь также работает машина, и только потом конечную доработку делают люди. Их задача – вырезать поперечные

кости, которые иногда может оставить машина. Это одна из самых важных операций, ведь филе ценится во всем мире как продукт, готовый к употреблению. Именно эта важнейшая часть процесса изготовления филе и является одним из основных критериев качества. В цеху в конце каждой линии есть специальная подсветка, благодаря которой работник видит даже небольшие кости и убирает их. Но даже после этого есть еще один контроль качества: периодически один контролер просматривает филе, которое пойдет на заморозку и упаковку.

Михаил Дегтяренко, генеральный директор ООО «Русский минтай»: «Наша задача как производителя – довести до покупателя филе нужной консистенции. Будем производить филе минтая штучно и блоками, фарш, стейки – вот основа производства завода. Дополнительно в работе будут использоваться и другие виды белой рыбы, это треска. Можем работать и на лососе. Но в будущем пока же основной упор на минтая. С одной тонны сырца минтая выходит около 600 кг филе. Заводы — это не просто предприятия, производящие филе. Это безотходные производства, которые из рыбных отходов получают муку и жир. Береговые заводы, построенные в рамках инвестиционных квот, позволяют не только решить проблему сбыта российского рыбного сырья, переориентировав его для переработки на российских предприятиях, но и выйти на мировые рынки готовой рыбной продук-



ВРИО мэра г. Владивостока Константин Шестаков:

— Заводы РК «Новый Мир» и «Русский минтай» обеспечат региону не только первоклассную продукцию из рыбы, но и дадут дополнительные налоговые отчисления и порядка восемьсот рабочих мест для жителей региона.



Правительство Приморского края помогает предприятиям. Новые заводы – это не только новые мощности, но и дополнительные налоговые отчисления, и новые, высококачественные рабочие места для жителей Приморья.

ции — филе минтая, трески, горбуши, в том числе в индивидуальной упаковке, которые раньше были заняты китайскими производителями».

Правительство Приморского края помогает предприятиям. Ведь новые заводы – это не только новые мощности, но и дополнительные налоговые отчисления, и новые, высококачественные рабочие места для жителей Приморья. По словам заместителя председателя правительства Приморского края Константина Шестакова, заводы РК «Новый Мир» и «Русский минтай» обеспечат региону не только первоклассную продукцию из рыбы, но и дадут дополнительные налоговые отчисления и порядка 800 рабочих мест для жителей региона.

Руководство фабрики «Русский минтай» также заявляет о планах начать отгрузки продукции завода в Европу. «Уход от сырьевого экспорта — это не только решение сегодняшней проблемы, связанной с закрытием китайских портов для рыбопродукции. Увеличение экспорта несырьевых товаров — государственный приоритет, закрепленный в национальном проекте «Международная кооперация и экспорт». Развитие собственной глубокой переработки позволяет РРПК обеспечить прямые поставки конечного продукта и гарантировать его высокое качество. В частности, стандарт нашего завода исключает применение влагоудерживающих и прочих химических компонентов, что обеспечивает 100-процентную натуральность продукции», — поясняет Михаил Дегтяренко. ●

SUCCESS IS GETTING OUT MORE TOGETHER



 КАЧЕСТВО
MADE IN GERMANY

РЕШЕНИЯ FLOTTWEG ДЛЯ РМУ И ЛИНИЙ СУРИМИ

ВАШ ВЕРНЫЙ ОРИЕНТИР

- Успешный опыт эксплуатации российскими рыбопереработчиками
- Береговое и судовое исполнение
- Надежная работа 24 часа в сутки
- Срок службы – более 15 лет

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ООО «Флоттвег Москва» • 141402, г. Химки, Вашутинское шоссе, 17
+7 (495) 575 34 34 • moscow@flottweg.com • www.flottweg.com/ru

 **Flottweg**

Engineered For Your Success



Вадим Брухис – дипломат высокого уровня

3 июня отмечает свой юбилей Брухис Вадим Михайлович – Советник генерального директора Федерального государственного унитарного предприятия «Национальные рыбные ресурсы», ветеран отрасли.

На протяжении многих лет Вадим Михайлович успешно представлял и отстаивал интересы рыбохозяйственного комплекса страны. В профессиональном сообществе он широко известен как авторитетный эксперт рыбной отрасли, дипломат высокого уровня, опытный специалист, внесший большой вклад в развитие рыбопромышленной отрасли страны.

Родился Вадим Михайлович в 1941 году в с. Рашково Рыбницкого района Молдавской ССР. В 1965 году окончил Дальневосточный технический институт рыбной промышленности и хозяйства («Дальрыбвтуз») в городе Владивостоке.

Трудовая деятельность Вадима Михайловича началась с семнадцати лет:





с 1958 года работал токарем Петропавловской судовой верфи Камчатского совнархоза в городе Петропавловске-Камчатском;

с 1960 года — судосборщик на судоремонтном заводе Главного управления рыбной промышленности Дальнего Востока при СМ РСФСР в городе Находке;

с 1965 года трудился в должности инженера по добыче и государственным инспектором в управлении китобойной и зверобойной флотилии Минрыбхоза СССР в городе Владивостоке;

с 1972 года — старший инженер управления промышленного рыболовства Министерства рыбного хозяйства СССР в городе Москве;

с 1984 года назначен заместителем начальника, в дальнейшем начальником промыслового района рыбопромышленного объединения Северного бассейна в городе Мурманске;

с 1986 года — заместитель начальника управления, в дальнейшем начальник управления Государственного комитета Российской Федерации по рыболовству;

в 2001 году назначен заместителем генерального директора, а в настоящее время трудится в должности Советника генерального директора ФГУП «Нацрыбресурс» в городе Москве.



С 2011 по 2014 года был секретарем Общественного совета при Росрыболовстве.

Огромного уважения заслуживает успешная деятельность Вадима Михайловича по развитию рыбной отрасли во время работы в Министерстве рыбного хозяйства СССР, Государственном комитете РФ по рыболовству, межправительственных комиссиях, международных организациях и форумах.

Его трудовая деятельность была по достоинству оценена высокими правительственными наградами. Вадим Михайлович награжден ме-

далью «Ветеран труда»; медалью ордена «За заслуги перед Отечеством» II степени; медалью «300 лет Российскому флоту»; медалью «В память 850-летия Москвы»; нагрудным знаком «Почетный работник рыбного хозяйства России». Неоднократно поощрен благодарностями руководства, почетными грамотами, ценными подарками.

Редакция журнала «Русская рыба» присоединяется к поздравлениям коллектива ФГУП «Нацрыбресурс» и от всей души желает уважаемому юбиляру сохранить на долгие годы молодость души, замечательное чувство юмора, энергию и жизнелюбие! Крепкого здоровья и всего самого наилучшего! ●

Юрий Гагарин — первый в космосе, лучший на воде

В этом году мы отметили 60-летие первого полета человека в космос. Эта памятная дата неразрывно связана с одним именем — Юрий Гагарин. Для нас он — Герой Советского Союза, летчик-космонавт № 1 и навсегда ПЕРВЫЙ в космосе. Для близких Гагарин был не только простым, улыбчивым парнем, но и большим любителем рыбалки.

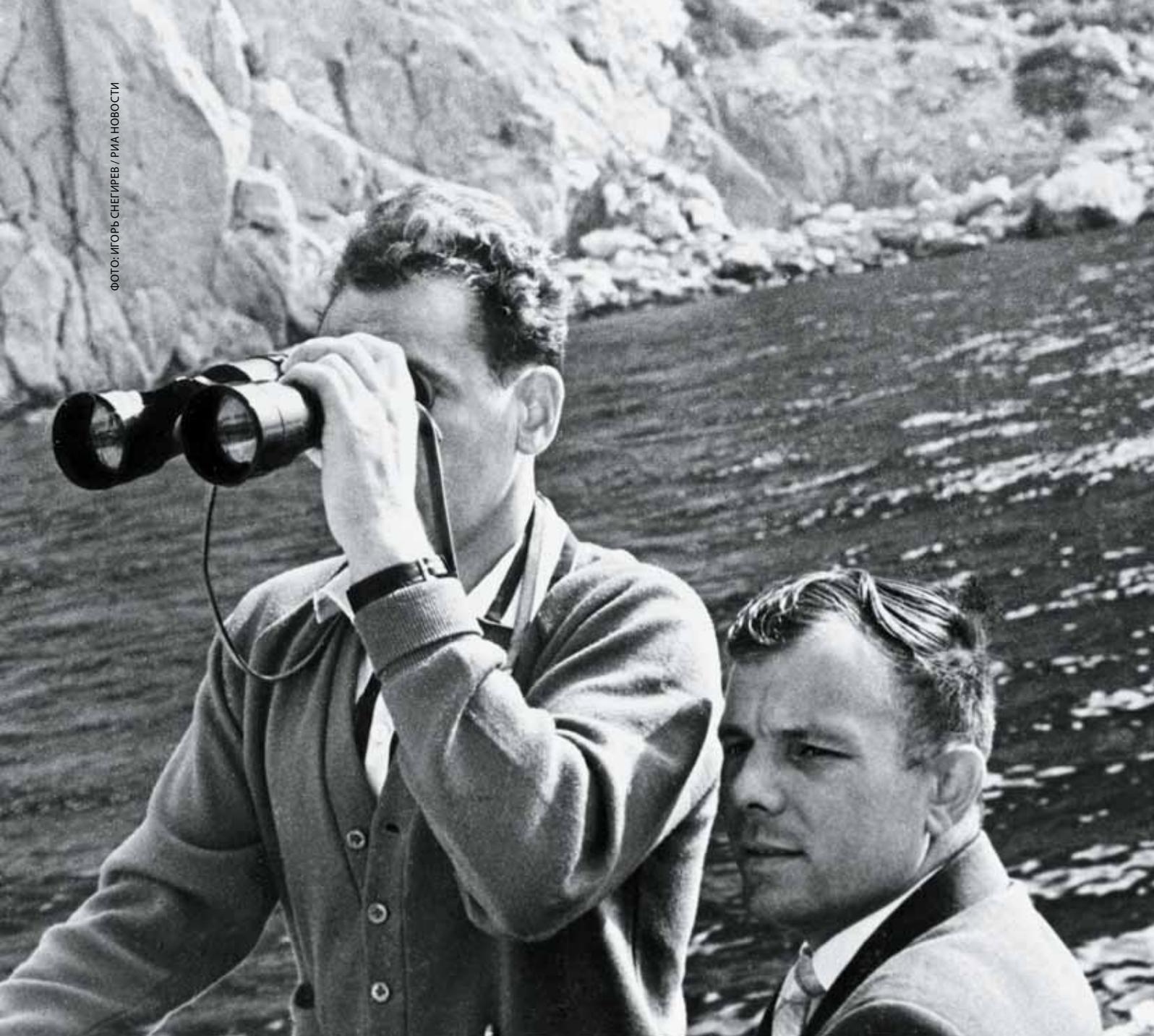
Текст: **Антон Филинский**

Глядя на выбранную Юрием Гагариным профессию, логично бы выглядела любовь космонавта к созерцанию звездного неба или, скажем, изучению в телескоп далеких планет. Но Герой Советского Союза за пределами службы и в свободное от тренировок время предпочитал воздуху другую стихию — воду. Он родился в городе Гжатске (сегодня — Гагарин, Смоленская область), расположенном на правом берегу реки Гжать, богатой притоками и рукавами. Рыбалка была главным развлечением местной ребятни. Вот и Гагарин с самого детства выходные проводил с удочкой в руках на берегах водоемов. Надо сказать, что и в этом ремесле космонавт преуспел. Товарищи Юрия Алексеевича рассказывали, что по сноровке летчик не уступал профессиональным рыбакам. Сам же Гагарин однажды сказал про себя следующее: «Я стал рыболовом намного раньше, чем космонавтом».

Свою страсть к рыбной ловле будущий покоритель космоса пронес через года и города. Гагарин с семьей часто бывал в Крыму. Так было принято: поправлять здоровье советских космонавтов отправляли на Черноморское побережье. Останавливался Гагарин в военных санаториях.

«Когда мы отдыхали в Крыму, папа тоже ходил на рыбалку. Это особенная страсть была — ловля на спиннинг ставридки. Мы ставридку чистили, жарили и ели с огромным удовольствием, как семечки», — рассказывала дочь Юрия Гагарина Елена.

В 1962 году Юрия Алексеевича отправили в Крым после командировки в Японию. Разместили космонавта в санатории недалеко от «Артека». Зная о его любви к рыбалке, об организации досуга позаботились заранее. И даже делегировали местного матроса Анатолия Солонникова помогать Гагарину с ловлей. Почти неделю по утрам они вдво-

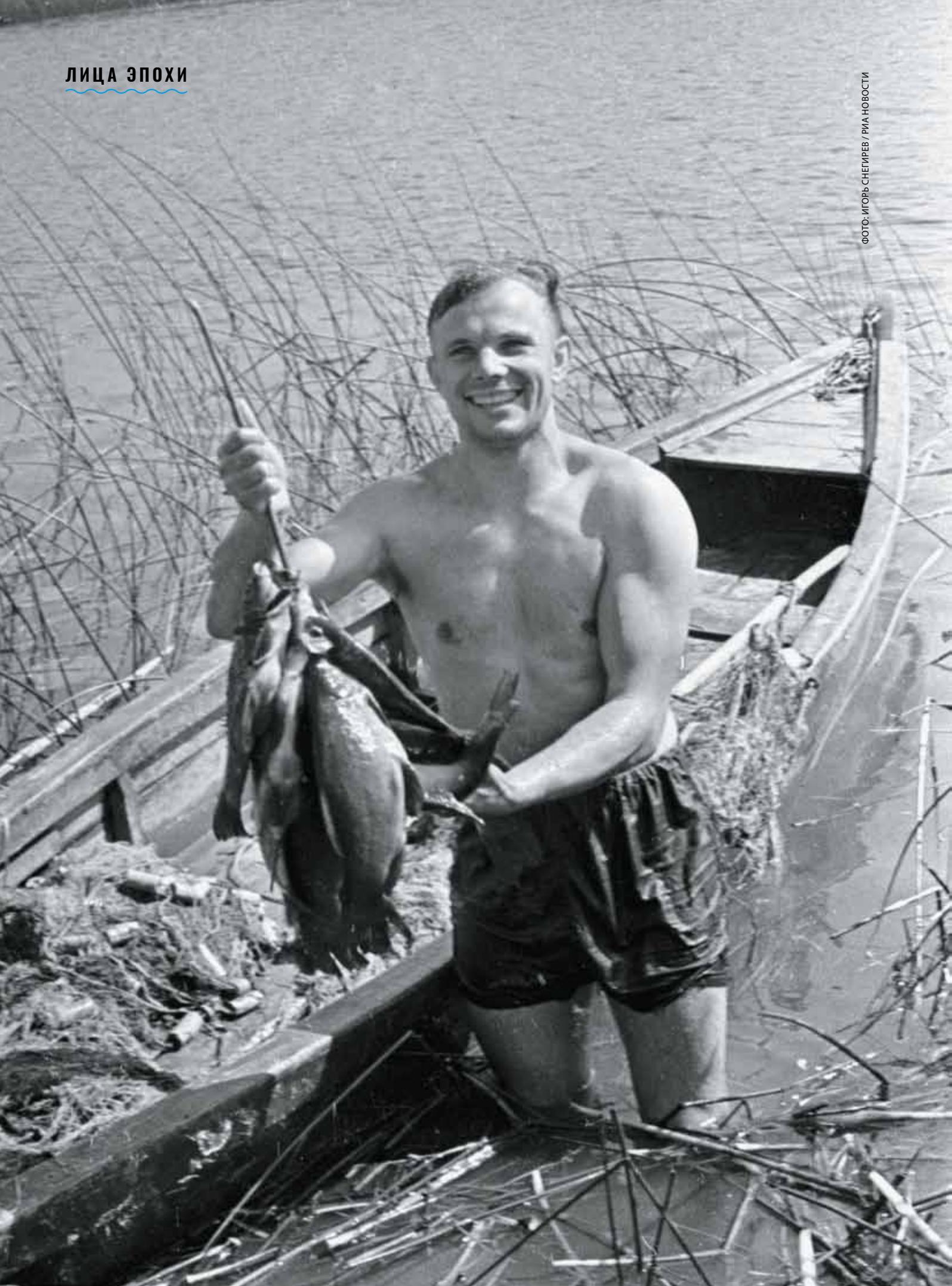


Справка:

Рыбы проводят свою жизнь в воде в состоянии, похожем на космическую невесомость. Это состояние возникает в результате того, что сила Архимеда компенсирует силу тяжести. Изучение рыб позволяет установить, какое влияние на организм оказывают различные факторы полета, а также чем состояние погружения отличается от космической невесомости и какое влияние эта разница оказывает. С этой целью начиная с 70-х годов прошлого века были организованы десятки экспериментов над водоплавающими, проводимых прямо на орбите Земли.

ем выходили в море. Позже в одном из интервью Солонников рассказал, что неловкостей между двумя напарниками по рыбалке не было, во время ловли говорили о жизни и путешествиях.

«Может, правильно говорят, что солнечный человек. От него тепло... и заслушаешься. И он уважительно относился к собеседнику. Не было такого, знаете: я вот первый космонавт, а ты какой-то матрос. Разговаривали, как мы с вами разговариваем», — вспоминал Анатолий Солонников, общаясь с журналистами.



Благодаря появлению на Байконуре искусственного водоема у действующих космонавтов появилась возможность рыбачить почаще.

На память от космонавта крымскому матросу даже достался ценный сувенир — японский спиннинг из тонкой металлической рапиры. Правда, до наших дней он не сохранился...

«Подарил мне японский спиннинг с леской-невидимкой. Это была вообще мечта! Он мне дал целую катушку, и я раздарил всем по 10 метров на поводок. Потому что наши лески в воде видно», — рассказывал Солонников.

Кстати, именно спиннинг был любимой снастью Гагарина. С ним он отправлялся за хищной рыбой, охотиться предпочитал на судака. Друзья Гагарина рассказывали, что у космонавта чуть ли ни у единственного в Советском Союзе 60-х годов была безынерционная катушка. Рыбаки оценят — в то время такие снасти были дороже двухкасетного японского магнитофона.

Любовь Гагарина к рыбалке подтверждают и его многочисленные снимки с уловом: на одном Юрий Алексеевич позирует со связкой карасей, на другом шагает по льду с добычей в руках, на третьем — варит уху в котелке над костром.

Космонавт Георгий Гречко: «После полетов мы приходили в себя в гостинице «Космонавт». Хотелось домой, к семьям, а тут степи, пустыни... Но однажды к начальнику космодрома явился солдат, который очень профессионально доказал, что с помощью бульдозеров и самосвалов можно создать настоящее озеро в районе Байконура. Начальник быстро все организовал, и, действительно, возникло красивое озерцо с островком. К островку вел мостик, рядом построили беседку. Отдых космонавтов стал веселее. Все мы любили придти к озеру, гулять, рыбачить».



ФОТО: ВАЛЕНТИН ЧЕРЕДИНЦЕВ / РИА НОВОСТИ

«Весна 1961 года — первая весна эры покорения человеком космоса — была в разгаре. Иногда в выходные дни мы выезжали на рыбалку. Один вид прозрачной глади воды, окаймленной пышной зеленью, снимал напряжение усиленных тренировок. Мы цепочкой рассыпаемся по берегу. Рыбаки затихают в кустах. Я иногда усаживался с кинокамерой в удобном месте, ожидая момента, когда у кого-нибудь блеснет в воздухе трепещущая на крючке рыбешка...», — говорил о Гагарине Герой Советского Союза, генерал-полковник авиации Герман Степанович Титов.

Отпуск после того самого — первого в истории человечества — полета в космос советский космонавт № 1 Юрий Гагарин проводил в Сочи. Вместе с семьей он был

командирован с партийным заданием — набраться сил — на отечественный курорт, где обосновался в тени кедров. Для купания было не лучшее время: в мае течения приносят к сочинскому побережью прохладу. Зато рыба ловилась отлично. За ловлей, как рассказывали очевидцы, и проводил время покоритель космоса. Барабулька, кефаль или знаменитый черноморский бычок — что именно ловил Гагарин, доподлинно неизвестно. Однако члены его семьи говорят, что без добычи космонавт никогда не возвращался.

ФОТО: ВАЛЕНТИН ЧЕРЕДИНЦЕВ / РИА НОВОСТИ



ФОТО: ИГОРЬ СНЕГИРЕВ / РИА НОВОСТИ

На коллективной рыбалке Гагарина обычно назначали старшим по кухне, настолько аппетитной у него получалась уха. Он же был главным по организации рыбацкого лагеря. Для космонавта все это было обязательными атрибутами рыбалки: палатка, беседы у костра и ужин из того, что сам поймал. Близкие космонавта рассказывали, что особенно хорошо у него получалось коптить свежельовленных окуней и лещей.

Есть в биографии Гагарина и несколько курьезных случаев, так или иначе связанных с рыбалкой. Об одном из таких эпизодов рассказывала журналист Екатерина Евсева. В апреле 1964 года советский герой приехал в Вышний Волочек. Космонавт прибыл по приглашению местной прядильщицы, Героя Социалистического Труда Валентины Гагановой. С Гагариним она познакомилась в Москве во время выступления перед трудовыми коллективами. Сдружились.

Визит Гагарина произвел среди местных жителей фурор. Уже на подъезде к городу Гагарина встречали, как сегодня сказали бы, фанаты.

Гостя разместили в гостинице в Красном городке и оставили одного, чтобы он отдохнул. Но почти всю ночь космонавт играл в домино со старушками-горничны-



ми, а утром отправился на местную ткацкую фабрику — знакомиться с коллективом. Вечером Гагарина ждал официальный ужин в отеле. Те, кому повезло присутствовать, рассказывали, что столы буквально ломились от угощений. Гагарину весь этот пафос был не нужен. Юрий Алексеевич, уловив момент, пробрался на кухню и попросил пожарить ему картошки и налить стакан молока.

Ночью космонавт, обманув охрану, сбежал из гостиницы и ушел на рыбалку...

Еще одна кулинарная история связана с визитом первого космонавта в лондонский Букингемский дворец. Оказавшись за королевским столом, украшенным и сервированным по всем правилам придворного этикета и протокола с десятками разнообразных приборов, в том числе для



ФОТО: ВАЛЕНТИН ЧЕРЕДИНЦЕВ / ГАСС

я нырну тоже». Соревнования приобрели мировой уровень: с нами, пацанами, состязается первый космонавт Земли. Мы, конечно, ничего не понимали — просто было лестно участие взрослого человека. А отец запротестовал: «Ты что, Юра, брось, пускай сами ныряют». Но Гагарин уже уперся.

Восторженно следил за нашими попытками, делал отметины на берегу, фиксируя дальность нырка. А потом, несмотря на отчаянные протесты охраны, нырнул сам. Прошла минута, другая... Стало очень тихо. Потом на берегу затопала охрана, проклинающая наши дурные головы. Совершенно бледный отец стоял на берегу, всматриваясь в мутную воду. Вместе с этим нырком могла завершиться вся его партийная карьера. И тут он появился. Увидев, что почти вдвое перекрыл рекорд лучшего из нас, Гагарин победно закричал. Словно победил на чемпионате мира признанных пловцов, а не каких-то там пацанов в сатиновых трусах. Я часто вижу эту картину: кричащий, радостный Гагарин, бледный отец, бессильно застывшая охрана и мы, пацаны...».

Вот таким он и был, известный на всю планету рыбак Юрий Гагарин. Не изменявший двум стихиям, с которыми связал свою жизнь, — воздуху и воде — до последнего. Последнего полета. Не будем заканчивать рассказ о великом космическом первопроходеце на минорной ноте. Пусть за нас это сделает сам наш герой.

«...Вот жена окончательно поправится, погружу свое семейство на катерок, есть у меня такой, и махну куда-нибудь на прирону. Порыбачить, у костра посидеть, поест ухи... Но ведь вас такие мои мечты не устраивают. Вам космические подавай. А в этой области нам высказывать мечты не положено. Разве что общую для всех космонавтов, самую заветную: пошагать по другой планете, чтобы на ее пыльных тропинках оставить и наши следы, как в песне», — из интервью Юрия Алексеевича Гагарина изданию «Огонек», 1968 год. ●

разделки блюд из рыбы, Гагарин смутился и признался Ее Величеству, что он простой летчик, которого не учили пользоваться всеми этими хитрыми приборами. На что Елизавета Вторая с улыбкой призналась, что провела во дворце всю жизнь, но тоже не знает всех тонкостей благородного приема пищи. И предложила космическому гостю есть так, как каждый привык.

Другую историю поведал журналист Акрам Муртазаев. Сам он Гагарина видел всего пару-тройку раз, а вот отец Муртазаева с космонавтом дружил. Виделись они, по рассказам журналиста, часто: рыбачили и, как водится, выпивали.

«Однажды на рыбалке мы с мальчишками ныряли кто дальше. Отец и Гагарин сидели на берегу. Между ними — «Столичная» и уха. Вдруг Гагарин поднялся и сказал: «Давайте

Аэраторы и другое рыбководное оборудование от фирмы **SALMO.RU**

Предприятие «Салмо.Ру» (торговая марка ИП Н.М. Белковский) — динамично развивающееся предприятие, производящее различное оборудование для рыбоводства и обслуживания приусадебных водоемов. Мы выпускаем одно из самых востребованных изделий в рыбоводстве — аэраторы для всех видов водоемов. Номенклатура изделий насчитывает более 30 типоразмеров и видов аэраторов, которые могут применяться практически на всех видов водоемов. Содержание растворенного в воде кислорода — один из основных лимитирующих факторов, ограничивающих рыбопродуктивность прудов, плотность посадки, темп роста рыбы и эффективность использования кормов. Например, в Китае, являющимся основным производителем продукции аквакультуры в мире, аэраторы применяются повсеместно. Помимо аэраторов мы производим плавающие оксигенаторы разной, в том числе и большой мощности (до 50 л/мин O₂), работающие на чистом кислороде, который поступает из криогенных емкостей или генераторов кислорода.

Несмотря на то, что 2020 год был трудным для экономики России, мы не испытывали проблем с заказами и даже существенно увеличили объем производства и номенклатуру изделий. Сейчас мы выпускаем помимо аэраторов и оксигенаторов изотермические контейнеры для перевозки живой рыбы, кормушки для рыб как маятниковые типа «Рефлекс», так и программируемые с увеличенным радиусом выдачи корма, автономные пневматические передвижные кормораздатчики, пропеллерные и шнековые насосы для перекачки воды, компактные бассейны с коническим дном, карусельные и цеолитовые фильтры для УЗВ.

Наша новая разработка — компактные плавающие аэраторы «Каскад» для водоемов самого различного назначения мощностью — от 0,25 кВт до 2,2 кВт. Благодаря небольшим размерам эти аэраторы мало заметны на водоеме, их можно размещать и непосредственно в рыбоводных бассейнах, в том числе и в отдельных узлах УЗВ.



Программируемая кормушка «Салмо Солар 300»



Аэратор «Поток Каскад»



Кормушка рефлекс «Салмо Корм»



Аэратор «Поток Универсал»

Подробная информация о наших изделиях на сайте www.salmo.ru

**Коммерческий директор
Абибок Рената Рашитовна,
тел.: +7 (962) 996-98-14
Руководитель предприятия,
к.б.н. Белковский Николай Михайлович,
тел.: +7 (916) 681-05-42**



Барк «Седов»: целый век под парусами

Текст: Сергей Балакин
Фото: Юрий Масляев



«Магдалена Виннен» под всеми парусами

История легендарного барка восходит к 1919 г., когда известная немецкая судоходная компания F.A.Vinnen & Co решила построить новый грузовой парусник. Он должен был стать флагманом компании, и ему прочили успешную карьеру винджаммера — «выжимателя ветра». Однако никто не мог предположить, сколь долгая и необычная у него будет судьба...

Учитывая, что парусному флоту конкурировать с пароходами становилось все труднее, в конструкцию судна внедрили множество новаций. Корпус судна получил двойное дно, и в междудонное пространство можно было принимать жидкий балласт — около тысячи тонн воды. Это позволило значительно уменьшить вес твердого балласта и, соответственно, увеличить грузоподъемность. Чтобы минимизировать риск смещения сыпучего груза (а это очень опасно, так как может привести к потере остойчивости), в трюмах установили оригинальные поворотные переборки, которые



«Седов» и «Крузенштерн» на парусном фестивале в Бресте. Франция, июль 2012 г.

ФОТО: СЕРГЕЙ БАЛАКИН

Барк «Седов» — парусник поистине уникальный. Он рекордсмен в разных областях. Во-первых, он считается крупнейшим учебным парусным судном в мире (по этому поводу упомянут в Книге рекордов Гиннеса). Во-вторых, это единственный в истории парусник, прошедший Северный морской путь за одну навигацию. В-третьих, он редкий долгожитель: в этом году «Седову» исполняется сто лет. Целый век под парусами — в истории мало найдется судов, которые могли бы похвастаться столь же активным долголетием.



«Седов» покидает Копенгаген, август 1996 г.



На палубе барка «Магдалена Виннен»

На момент постройки «Магдалена Виннен» по размерам была четвертым грузовым парусником в мире.

могли делить пространство трюма на дополнительные отсеки. Наконец, самое главное новшество: судно оснастили дизельным двигателем мощностью в 550 л.с., позволявшим не только маневрировать в порту без помощи буксира, но и идти в море во время штиля со скоростью 6 узлов. Строго говоря, будущий «Седов» уже не был классическим виндjamмером, правильнее считать его парусно-моторным судном. Хотя его главным движителем, конечно же, оставались паруса.

Не останавливаясь на многочисленных мелких усовершенствованиях, отметим лишь то, что новое судно отличалось высоким уровнем комфорта для его экипажа. Вместо тесных кубриков на нем оборудовали удобные каюты на главной палубе, внутренние помещения отапливались и имели электрическое освещение. Парусник даже оснастили опреснительной установкой производительностью 1000 литров в сутки.

Закладка нового флагмана компании F.A.Vinnen состоялась на верфи «Германия» (Germaniawerft) в Киле в апреле 1920 г. Судно получило имя «Магдалена Виннен» (Magdalene Vinnen) — так звали супругу владельца компании Фридриха Адольфа Виннена. По традиции судовладелец все свои корабли называл в честь родственников. 23 марта 1921 г. барк был спущен на воду.

Несколько месяцев ушло на его оснастку, и в сентябре того же года он вышел в свой первый рейс.

«Магдалена Виннен» (ее иногда именуют «Магдалена Виннен II», поскольку это было второе судно компании с таким названием) на момент постройки считалась одним из крупнейших парусников в мире. Это было стальное парусно-моторное судно с оснасткой четырехмачтового барка. Полное водоизмещение составляло 7381 т, валовая вместимость — 3476 брт, грузоподъемность — 5400 т. Наибольшая длина (с бушпритом) — 116,7 м, ширина — 14,6 м, осадка в грузу — 7,14 м, высота мачт над ватерлинией — 58 м. На четырех стальных

мачтах барк нес 32 паруса общей площадью 4087 кв. м. Экипаж состоял из 42 человек.

Первоначально барк использовался для перевозки грузов (угля, селитры, пшеницы и др.) между портами Европы и Южной Америки, Австралии, Юго-Восточной Азии и Океании. Под флагом Виннена он, следуя в Чили, дважды огибал мыс Горн. В целом «Магдалена» хорошо зарекомендовала себя, хотя не все рейсы проходили гладко. Случались и ЧП — например, в апреле 1925 г. в одном из помещений судна произошел взрыв паров нефти, просочившейся из плохо закрытых канистр; один человек погиб и еще трое были ранены.

Удар по эксплуатации виндjamмеров нанес мировой экономический кризис, разразившийся в начале 1930-х гг. Компания F.A.Vinzen несли убытки и в 1936 г. продала «Магдалену Виннен» другой бременской компании — Norddeutscher Lloyd, которая пользовалась поддержкой государства. Барк получил новое имя — «Коммодор Йонсен» (Kommodore Johnsen) — в честь известного капитана пассажирского флота Николауса Йонсена. Его немного перестроили: спардек и ют объединили в одну надстройку, в которой разместили кубрики на 70 кадетов. Теперь барк совмещал функции грузового и учебного судна.

В новом качестве парусник едва не погиб в одном из первых рейсов. «Коммодор Йонсен» следовал из Буэнос-Айреса в Гамбург, имея в трюмах 4963 тонны пшеницы, и 3 марта 1937 г. в районе Азорских островов попал в жестокий шторм. Оригинальная конструкция трюмных переборок не помогла, произошло смещение груза. Судно получило крен в 45 градусов, затем в 50 и даже 56... Экипаж отчаянно боролся за живучесть; подошедшие на сигнал SOS танкеры «Слиддрехт» и «Винклер» готовы были принять на борт терпящих бедствие моряков. Но каким-то чудом «Коммодор Йонсен» удалось спасти. Через 15 дней он прибыл в Гамбург.

Всего до Второй мировой войны барк совершил 8 дальних рейсов. А с началом войны его передали в распоряжение Кригсмарине. Бывший виндjamмер числился в составе

ФОТО: СЕРГЕЙ БАЛАКИН



На регате Tall Ships' Races в порту Котка, Финляндия, 2017 г.

вспомогательного флота и использовался в качестве буксируемой баржи для доставки военных грузов.

После разгрома нацистской Германии Советский Союз в порядке компенсации потерь гражданского флота получил три немецких парусника — «Падую», ставшую «Крузенштерном», «Горх Фок», получивший имя «Товарищ», и «Коммодор Йонсен», переименованный в честь русского полярного исследователя Георгия Седова (1877–1914).

Однако состояние парусников было плачевным, а их перспективы — туманными. Даже у «Седова», требовавшего меньших затрат на ремонт по сравнению с его собратьями. В январе 1946 г. он был зачислен в класс учебных судов ВМФ СССР и переведен в Кронштадт, но затем надолго встал на прикол. Огромное количество невытраленных мин в Балтийском море исключало возможность плаваний под парусами. Да и вообще, в первые послевоенные годы нашей стране было не до парусников.

К счастью, почти неизбежной сдачи на слом «Седову» и «Крузенштерну» удалось избежать. В основном, благодаря группе энтузиастов парусных судов — морским офицерам П.С. Митрофанову, В.Т. Роеву, И.Г. Шнейдеру, П.В. Власову и другим. Они задались целью восстановить трофейные парусники как учебные суда. Благодаря их усилиям оба барка удалось сохранить и привести в работоспособное состояние.

В июне 1952 г. «Седов» под командованием капитана Петра Митрофанова совершил первое пробное плавание по Финскому заливу. А два года спустя он отправился в поход в Атлантику.

После проведенного в 1956 г. переоборудования «Седов» начал выполнять функции не только учебного, но и океанографического судна. Советский Союз приступил к масштабному исследованию Мирового океана, а специализированных судов, пригодных для этих целей, еще не было. Парусник идеально подходил для гидроакустической техники того времени, так как при выключенных двигателях мог двигаться без шума и вибрации.

До 1965 года у корабля была очень насыщенная научная океанографическая жизнь. В ходе исследований «Седов» и «Крузенштерн» совместными усилиями стерли немало «белых

пятен» с карты Атлантического океана. Однако после того как в состав ВМФ стали поступать новые специализированные суда, сложные в эксплуатации парусники оказались лишними. И судьба уникальных «выжимателей ветра» снова повисла на волоске.

И опять они были спасены благодаря энергии их защитников-энтузиастов. Им удалось убедить Министерство рыбного хозяйства принять демобилизованные суда под свое крыло. Умело обосновав необходимость обучения курсантов на парусном судне, где те смогут получить фундаментальные навыки, столь необходимые для профессиональных моряков.

В 1966 г. «Седов» и «Крузенштерн» были официально переданы в ведение Минрыбхоза. Но проблемы на этом не закончились. Эксплуатация больших парусников — дело непростое и затратное, а ценность практики на таких судах в министерстве осознавали далеко не все. «Седов» стоял на приколе и медленно приходил в не-





Илья Шестаков вручает награды капитанам Барка Седова Евгению Ромашкину и Виктору Николину

До «Седова» только одному паруснику удалось успешно пройти Северным морским путем — барку «Вега» шведско-го путешественника Адольфа Эрика Норденшельда. Однако его судну в 1878–1879 гг. пришлось зимовать в северной части Чукотки.

годность. Снова выдвигается предложение парусник списать. И снова борьба энтузиастов во главе с П.С. Митрофановым за его сохранение. Письмо руководству Минрыбхоза подписали более ста известных моряков и руководителей морских училищ.

Вроде бы призыв услышан: в 1973 г. барк отправляют на ремонт — сначала на Канонерский завод в Ленинграде, потом на Морской завод в Кронштадте. Однако дело идет медленно, со скрипом. А в популярном сатирическом журнале «Крокодил» появляется заказная статья «Зачем бьют рынду?». Смысл сей язвительной публикации прост: старый корабль для прохождения

практики не годится, на его содержание государство зря тратит деньги.

В противовес ей выходит пронзительный документальный фильм «Кому нужны паруса?» — о людях, сделавших спасение «Седова» целью своей жизни. Его сняла студентка ВГИКа Ада Салтыкова (Лазо) при содействии знаменитого кинорежиссера Романа Кармена. Фильм оценили: он получил приз на кинофестивале в Лейпциге. Под его впечатлением журналист Тимур Гайдар разразился статьей в защиту «Седова» на страницах газеты «Правда». Не надо объяснять, что значила публикация в «Правде» в то время. Противники учебных парусников потерпели поражение. А ремонт «Седова» наконец-то ускорился.

На самом деле это был не ремонт, а капитальная перестройка судна. От старого виндjamмера остался только корпус и парусное вооружение. Теперь «Седов» отвечал всем современным требованиям. Старый дизельный двигатель заменили новым, мощностью 1180 л.с., полностью обновили навигационное оборудование, оборудовали помещения для 146 курсантов. Для обеспечения остойчивости было уложено 500 тонн твердого балласта. На судне появились учебные классы, конференц-зал, библиотека, судовой музей, спортзал и сауна.

В свой первый рейс обновленный парусник вышел в 1981 г. Он посетил Данию, где в то время отмечалось 300-летие со дня рождения Витуса Беринга. Затем последовали другие интересные походы: «Седов» прошел вокруг Европы, побывал в Севастополе и Ялте. В 1984 г. он совершил плавание, приуроченное к 400-летию со дня основания Архангельска. Обогнув Скандинавию, парусник ошвартовался у Красной пристани на Северной Двине, откуда на парусно-паровом судне «Св. мученик Фока» ушел в свою последнюю экспедицию Георгий Седов.

С 1986 г. «Седов» становится неизменным участником международных парусных регат и фестивалей, неоднократно занимает призовые места в соревнованиях и гонках. На нем проходят обучение курсанты мореходных училищ — будущие капитаны, штурманы, механики, радисты.

До 1991 г. «Седов» входил в состав Рижского отряда учебных судов Латвийского производственного объединения рыбной промышленности (Латрыбпром) Министерства рыбного хозяйства СССР. Но незадолго до распада Советского Союза он был передан Мурманскому высшему инженерно-морскому училищу (с 1996 г. — Мурманский государственный технический университет); его портом приписки стал Мурманск.

С 1992 по 1999 г. «Седов» участвовал в ежегодных регатах Tall Ships' Races, при этом в 1995 году он занял первое место в этих престижных международных соревнованиях.

В 2004 г. «Седов» принял участие в съемках немецкого художественного фильма «Трагедия «Памир»» (немецкое название — Die Pamir), рассказывающего о трагической гибели парусника «Памир» в 1957 г. Любопытно, что немецкий виндjammer «Памир» был однотипным с барком «Падуя» — нынешним «Крузенштерном». Однако после модернизаций вид последнего настолько изменился, что немцы выбрали «Седов», который теперь был более похож на героя фильма. Для съемок белый корпус российского парусника перекрасили в черный цвет. Такую окраску барк сохранял до февраля 2019 г.

В 2006 и 2010 гг. «Седов» совершил две высокоширотные арктические экспедиции. Он заходил в порты Исландии и Норвегии, на Шпицберген и в район архипелага Земля Франца-Иосифа. Таким образом, был установлен новый рекорд: столь далеко на се-



ФОТО: ПРЕСС-СЛУЖБЫ БГАРО

Только за последние полвека, с момента, когда «Седов» был передан рыбной отрасли, он оставил за кормой более полу-миллиона морских миль. Это эквивалентно расстоянию от Земли до Луны и обратно.



«Крузенштерн», «Седов» и «Паллада» перед стартом символической 200-мильной гонки в Южной Атлантике, 20 февраля 2020 г.

вер в холодное время года учебные парусники еще не ходили.

В 2012–2013 гг. «Седов» под командованием капитана Н.К. Зорченко совершил свое первое кругосветное плавание, приуроченное к 1150-летию зарождения российской государственности и памятным датам в истории географических открытий. За 394 дня парусник пересек три океана, посетил порты 24 стран, обогнул мыс Горн, оставив за кормой 47 тысяч морских миль (свыше 87 тыс. км).

А в 2019–2020 гг. состоялась вторая кругосветка «Седова», необычная и даже экстремальная. Она стала частью уникальной кругосветной экспедиции «Паруса мира», посвященной 200-летию открытия Антарктиды русскими моряками и 75-летию Победы в Великой Отечественной войне. В ней участвовали сразу три учебных парусника Росрыболовства — «Седов», «Крузенштерн» и «Паллада». Кульминацией экспедиции стала их 200-мильная гонка, состоявшаяся в Южной Атлантике 20–21 февраля 2020 г. Практически сутки курсанты и экипажи боролись за каждый метр дистанции, проявили чудеса стойкости, азарта и командной работы. И это в условиях семибалльного шторма, когда скорость ветра в порывах достигала 24 м/с! Парусники испытывали сильный крен, а на фрегате «Паллада», к примеру, порвали пять парусов. Первым дистанцию в 200

морских миль преодолел барк «Крузенштерн», за ним финишировали «Седов» и «Паллада». Разумеется, гонка была символической, в ней не было победителей и побежденных. Поскольку сама идея регаты заключалась в сопричастности сегодняшнего поколения российских моряков к героическим страницам морской истории России и традициям парусного флота.

Охватившая мир пандемия коронавируса вынудила изменить первоначальные планы, и после Кейптауна «Седову» и «Палладе» пришлось следовать во Владивосток без заходов в иностранные порты. Но если для «Паллады» кругосветное плавание на этом закончилось, то у «Седова» впереди было еще одно испытание, ставшее в итоге достижением. Сделав остановку во Владивостоке, легендарный парусник под командованием капитана Виктора Николина 19 августа вышел в трансарктическую экспедицию, следуя в Мурманск по Северному морскому пути. Самый сложный в мире маршрут был пройден парусным судном такого класса впервые, причем всего за два месяца. Далее барк обогнул Скандинавию и 27 ноября 2020 г. прибыл в Калининград.

За время экспедиции «Седов» пересек 4 океана и 13 морей, преодолел свыше 35 тысяч морских миль, из них более 7300 миль под парусами. Это весомый вклад в копилку достижений легендарного парусника. ●

Попробуйте взглянуть на привычные вещи с новой точки зрения. Речной круиз — расслабляющий, созерцательный и при этом познавательный отдых одновременно. Это путешествие навстречу прекрасному, новые впечатления за каждым изгибом реки, исторические города и памятники культуры, экскурсии по примечательным местам России. Такой свою страну вы еще не видели!



Россия с борта теплохода

Путешествие по воде всегда сопровождалось особой романтикой. Но на нашем корабле не будет скрипа такелажа, и тугий ветер не наполнит паруса. Зато будет комфорт и сервис современного плавучего отеля. Только отель этот будет перемещаться по живописным речным дорогам от одного исторического города к другому. Не нужно сидеть за рулем, перекусывать на заправках и бронировать придорожные мотели. Можно просто расслабиться в шезлонге на палубе, вдохнуть полной грудью свежесть волжских

просторов и вспомнить, наконец, в какой удивительной и прекрасной стране мы живем!

Каюта. По площади и оснащению большинство кают подобны номерам туристического отеля. Площадь каюты, в зависимости от класса, 12–28 кв. м. Есть каюты с частными балконами. Вместимость от 1 до 4 пассажиров. Спутниковое телевидение, WI-FI интернет, кондиционер, телефон внутренней связи, душ, туалет — все, что необходимо путешественнику.

Питание. На теплоходе, как правило, два ресторана. Завтрак по системе «шведский стол», заказное меню обеда и ужина. Все блюда готовятся на борту теплохода. Вам будут предложены блюда европейской и российской кухни, а также традиционные блюда этно-культурных регионов по маршруту круиза. Имеется детское меню. Предусмотрены блюда для диетического и фитнес-питания.

Экскурсии. Санкт-Петербург и Казань, Ярославль, Кострома, Нижний Новгород, Кижы, Петрозаводск, Чебоксары и Мышкин, Углич и Тверь, Елабуга, Калязин, Астрахань, Саратов, Волгоград... Более 50 пунктов на маршрутах. Русский север, Среднее





Круизная компания «Мостурфлот» входит в холдинг «Московское речное пароходство» — одно из старейших предприятий транспортного комплекса России, ведущее свою историю с 1857 года. Компания владеет 14 крупными речными теплоходами, вместимостью от 100 до 300 пассажиров, размещающихся в каютах со всеми удобствами. Круизы от 2 до 22 дней по рекам европейской части России.

и Нижнее Поволжье, Кама, Ока, крупнейшие в Европе озера — Ладожское и Онежское... Судоходные каналы и рукотворные озера-водохранилища. Очарование провинции и всемирно известные туристические центры — все это станет близко, если подняться на борт теплохода на Речном вокзале Москвы. Вы увидите древние монастыри, памятники истории и культуры, архитектурные шедевры, необычные музеи, театрализованные постановки и исторические реконструкции, посетите мастерские народных промыслов. Причем много интересного и полезного можно будет сделать собственными руками. Покажите своим детям «невиртуальную» Россию!

Развлечения. Несмотря на то, что главным «телевизором» для вас будет синева и зелень несравненных речных пейзажей, будут и другие краски дня! Проводятся концерты классической и современной музыки, встречи с интересными людьми. В ряде круизов принимают участие артисты театров, проводящие творческие встречи и показывающие спектакли. Известные писатели, артисты, художники, телеведущие — частые гости наших теплоходов. Есть мастер-классы по народному творчеству, кулинарные и другие. Большинство развлекательных мероприятий мы стараемся проводить в семейном формате, чтобы было инте-

ресно участникам разных возрастов. Но на некоторые мероприятия могут быть установлены возрастные ограничения 6+, 12+ и т.п., что указывается в анонсах мероприятий в программе дня. Есть читальный салон — библиотека. В барах играет живая музыка. На некоторых теплоходах за дополнительную плату можно посетить сауну, спа-салон, массажный кабинет.

Сезон продолжается с мая по октябрь. Выберите свой первый круиз и не пожалеете! Полюбите круизы так, как их любим мы и десятки тысяч наших постоянных клиентов.

**www.mosturflot.ru
тел.: (495) 221-72-22**





Печень трески —

самые полезные рыбные консервы ИЗ ВСЕХ ВОЗМОЖНЫХ

Печень трески считается премиальным продуктом в линейке рыбных консервов. Но сегодня рыбный хит переживает непростые времена — молодое поколение не знает о пользе данного продукта, а производители из-за роста стоимости сырья вынуждены увеличивать отпускную цену на эти консервы.



Текст: Мила Ротынских



Миллениалы и омега-3

Во всем мире ЗОЖ набирает обороты, амбасадорами нового образа жизни стали миллениалы, которые хотят жить долго, питаться правильно, заниматься спортом и заботиться об экологии. Они знают о пользе омега-3 для организма и полагают, что полиненасыщенные кислоты — это капсулы в красивых упаковках, которые необходимо регулярно употреблять для здоровья организма. Многие молодые люди, к сожалению, не знают, что омега-3 содержится в рыбе, а печень трески содержит просто рекордное количество этого элемента.

«Суточная норма омега-3 составляет 1–1,5 грамма в день, — говорит Наталья Фадеева, врач диетолог, доктор медицинских наук. — Чтобы обеспечить организм этими жирными кислотами, достаточно ежедневно есть 5–10 граммов печени трески».

Надо заметить, что в отличие от дорогостоящей капсульной формы биодоступность омега-3 из печени трески значительно выше — она полностью усваивается организмом.

В настоящий момент отечественные производители, как правило, не выносят в маркировку информацию об омега-3 жирных кислотах, хотя, возможно, следует это делать. Некоторые компании уже сейчас планируют писать на этикетках о содержании полиненасыщенных жирных кислот в 100 граммов продукта. Это может стать дополнительным стимулом для покупки вкусного и очень полезного продукта питания.

Говорят врачи

Омега-3 не синтезируется в организме, но отвечает за большое количество важнейших процессов, протекающих в нем, — рассказывает специалист по ЛФК и реабилитации Дарья Осипова. — Омега-3 защищает клеточные мембраны и внутренние органы человека от разрушения. Полиненасыщенные



Хорошая продукция получается из качественного сырья. Лучшая печень трески та, что была сделана из свежего незамороженного сырья.

кислоты подавляют воспалительные процессы, улучшают состояние суставов, борются с эмоциональными расстройствами, синдромом хронической усталости».

В печени содержится большое количество жирорастворимых витаминов А, Е и D. Суточная норма витамина А для людей 18–50 лет составляет 3000 МЕ (международных единиц), обычно для покрытия этой дозы достаточно съесть 18–20 г печени трески. Напомним, что витамин А является мощным антиоксидантом. Норма витамина Е — 200 мг в сутки, это может покрыть 50–60 г печени трески. Адекватный уровень суточного потребления витамина D составляет 5 мкг, и печень является источником его активной формы. Кроме того, печень трески содержит достаточное количество макроэлемента фосфора. Так что печень трески — прекрасный продукт для профилактики витаминадефицита.

Тресковую печень иногда называют «пищей для мозга» за ее помощь в восстановлении нервной системы. Во время внутриутробного развития этот продукт помогает мозгу ребенка правильно формироваться.

Поэтому печень этой рыбы рекомендуют есть беременным женщинам.

Регулярное употребление печени поддерживает иммунитет и позволяет легче переносить наш дифференцированный климат. Так что печень трески не просто вкусный продукт питания, он вполне может позиционироваться как максимально полезный продукт для населения и особенно рекомендоваться жителям в зимний период, когда всем категорически не хватает солнца, витаминов и полезных микроэлементов.

Высокая стоимость сырья

Один из серьезных барьеров, который стоит перед сегодняшним покупателем — это высокая цена печени трески. В первом квартале 2021 года стоимость сырья колебалась в районе 575 рублей за килограмм. Так что стоимость банки печени трески не может опускаться ниже 200 рублей.

Последние несколько лет социологи фиксируют падение потребления всей рыбной продукции. Так, в 2020 году мы ели на 26% (по данным Росстата) меньше рыбы и морепродуктов, чем в 2013-м. В 2019 году падение потребления приостановилось и вышло на плато, но до роста еще не дошло.

Риски подмены

Некоммерческая организация «Рыбный союз» уже несколько лет успешно занимается проблемой фальсификата рыбной продукции,



Председатель «Рыбного союза» Александр Панин:

— Правовая неопределенность влечет риски задержания рыбы надзорными органами, а рыбопереработчики практически лишаются сырья, ведь их вынуждают браковать большой процент промысловой рыбы.

в том числе в категории «Консервы «Печень трески». Ассоциация выходила с этой проблемой на правительственную комиссию, привлекала внимание торговых сетей. Теперь сами торговые сети постоянно мониторят данную продукцию, что позволило значительно снизить количество фальсификата.

В конце прошлого года «Рыбный союз» совместно с Роскачеством провели исследование печени трески 20 популярных торговых марок отечественного и импортного производства. В одном образце была выявлена подмена.

Как отличить натуральную печень трески от продукта, содержащего подмену наименований? Стопроцентная подмена не встречается. Иногда, достаточно редко, вместе с печенью трески на дно банки укладываются молоки или же печень минтая. Визуально печень отличается от молоки по консистенции. Есть и различия по цвету — печень трески желтоватая, а печень минтая имеет серый оттенок. Эти продукты значительно дешевле печени трески и визуально похожи. Такая фальсификация позволяет недобросовестным производителям снизить себестоимость и поставлять продукт на полки магазинов с более низкой ценой.

Еще немного про безопасность

В упоминавшемся ранее исследовании Роскачества все образцы печени трески были проверены по 172 показателям безопасности и качества. Абсолютно все консервы всех торговых марок были признаны безопасными и соответствующими обязательным требованиям технического регламента.

Да, печень рыб, как печень любых других животных, способна накапливать различные вещества, но данная проблема скорее актуально для рыб-долгожителей, таких как тунец, живущих 35 лет и больше. Лаборатор-

ные исследования Роскачества показали, что в продукции всех торговых марок печени трески нет превышения по содержанию токсичных элементов, радионуклидов и других опасных для здоровья веществ.

Кстати, печень трески проверили и на наличие антибиотиков. Дело в том, что в настоящее время в нескольких Скандинавских странах есть попытки выращивания трески в условиях аквакультуры, где в случае болезни рыб используются антибиотики. Но аквакультурная треска — это пока экзотика, поэтому можно смело покупать печень трески и быть уверенными, что это печень рыбы, которая выросла в диких условиях.

Масло или рыбий жир

Многие производители рассказывают, что покупатели часто спрашивают, какое растительное масло используется при производстве консервов печени трески? Потребители очень удивляются, когда им отвечают, что при производстве печени трески не используется растительное масло. То масло, которое покупатель видит в банке, это 100% рыбий жир, который при стерилизации выделился из печени. Обычно хозяйки его сливают, но его также можно употреблять в профилактических целях — одна чайная ложка рыбьего жира в день обеспечивает человека суточной нормой омега-3.

Надо отметить, что количества жира в банке зависит от жирности печени, которая в свою очередь зависит от сезона вылова рыбы.

Все дело в сырье, или При чем здесь кислотное число жира

Как выбрать лучшую печень трески? Секрет абсолютно прост: хорошая продукция по-



Во всем мире ЗОЖ набирает обороты, амбассадорами нового образа жизни стали миллениалы, которые хотят жить долго, питаться правильно, заниматься спортом и заботиться об экологии.

лучается из качественного сырья. Хороша печень трески та, что была сделана из свежего незамороженного сырья. Поэтому важно смотреть, что написано на банке. Лучший продукт производится в море, поэтому рекомендуем искать печень трески с надписью на этикетке: «сделано в море», «изготовлено на судне». Совпадение географии вылова и производства почти всегда гарантирует высококачественный продукт.

Иногда печень трески производится из охлажденного сырья. Такая продукция, как правило, также хорошего качества. Но нужно смотреть на удаленность производственных мощностей от мест вылова. Чем дальше находится рыбперерабатывающий завод от рыбных портов, тем больше соблазна при транспортировке заморозить рыбу, тем самым избежав возможной порчи.

Гельминты

При исследовании печени трески эксперты Роскачества не выявили ни в одном образце

наличия паразитов. Это говорит о том, что, несмотря на сложность процесса, производители тщательно удаляют с поверхности печени все инородные элементы.

Бывают единичные случаи, когда внимательные хозяйки могут обнаружить в банке гельминта. Да, увидеть в банке непрошеного гостя неприятно, но вред от него исключительно эстетический. Еще в 70-е годы прошлого века советская наука ответила однозначно — наличие гельминтов в термически обработанной продукции является безопасным.

— Рыбный союз предлагает пересмотреть пункт 20 технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016, согласно которому «не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами, — отмечает председатель Рыбного союза Александр Панин. — Данный пункт в текущей редакции содержит правовую неопределенность и нуждается в уточнении.

Так, из содержания этого пункта не ясно, какие видимые паразиты являются причиной запрета обращения рыбной продукции — мертвые (не опасные для жизни и здоровья) или живые? Не указаны критерии видимости. Такая правовая неопределенность влечет риски задержания рыбы надзорными органами, а рыбпереработчики практически лишаются сырья, ведь их вы-



Заместитель генерального директора компании «Капитан Немо» Юрий Бабич:
— Необходимо внести изменения в существующее законодательство и обязать производителей рыбных консервов указывать на этикетке информацию о наличии нежизнеспособных личинок нематод, прошедших термическую обработку.

нуждают браковать большой процент промысловой рыбы.

Для устранения данного административного барьера Рыбный союз предлагает пересмотреть это требование технического регламента и уточнить его, изложив в следующей редакции и дополнив соответствующим Приложением:

«20. Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, предназначенной для потребителей, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами на уровне, превышающем значение интенсивности инвазии, установленного в Приложении».

В то же время заместитель генерального директора компании «Капитан Немо» Юрий Бабич говорит о высоком заражении тресковых рыб:

— Мы обращались в Полярный филиал научного института ВНИРО с разъяснением по поводу зараженности паразитами морских обитателей Баренцево моря. Они занимают данной проблемой несколько десятилетий. В нашем распоряжении есть таблица, подготовленная учеными ВНИРО, с показателем зараженности трески личинками нематод с 2003 по 2020 год.

На сегодняшний день общая зараженность тресковых рыб составляет 99,8%, а зараженность печени — 92%. Также в своих разъяснениях они обращают внимание, что заражение морских рыб личинками нематод является «естественным и неизбежным процессом», нематоды по сути являются «неотъемлемой частью печени тресковых рыб».

Стерилизация консервов проходит при температуре 112°C, поэтому все оставшиеся в этой печени видимые и невидимые гельминты «не представляют угрозы здоровью человека».

При поставке нашей продукции в торговые сети, если во время приемки товара в банке обнаруживается единичный гельминт, то всю партию возвращают и налагают на производителя серьезные штрафы. Таким образом, сегодняшний технический регламент делает производство консервов печени трески рискованным и экономически невыгодным делом. Если изменения в него не будут внесены, то в сегодняшней трактовке данный регламент угрожает закрытием предприятий, так что потребители могут остаться без данного продукта.

Юрий Бабич считает, что необходимо внести некоторые изменения в существующее законодательство и обязать производителей рыбных консервов указывать на потребительской этикетке информацию о наличии нежизнеспособных личинок нематод, прошедших термическую обработку, употребление которых в пищу не влияет на здоровье и жизнь человека.

В свою очередь Бабич отмечает, что «Капитан Немо» прикладывает максимальные усилия по очищению печени и выпуску привлекательного для потребителей продукта.

Кусочками или паштетом

Последние годы широкое распространение получили консервы с пометкой «печень трески по-мурмански» или «по-приморски». Это консервы, в которых вместо кусочков печени будет нежный и однородный паштет. Продукт это вполне достойный, он нравится покупателям — его удобно намазывать на хлеб. Доля таких консервов постоянно растет. Но все же хочется надеется, что производители окончательно не откажутся от выпуска традиционных консервов из печени. ●

В МОСКВЕ СОСТОЯЛАСЬ МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА

На пять дней московский «Экспоцентр» стал местом встречи для производителей и поставщиков продовольствия из 44 стран мира. С 12 по 16 апреля здесь проходила 28-я международная выставка продуктов питания «Продэкспо-2021». Участие в этом масштабном событии приняли более полутора тысяч компаний, в том числе и журнал «Русская рыба», который стал информационным партнером мероприятия.

— Сегодня «Продэкспо-2021» дает замечательную возможность встретиться очно, — подчеркнул президент Торгово-промышленной палаты Российской Федерации Сергей Катырин, ставший почетным гостем выставки. — Здесь очень много предпринимателей из российских регионов. Они достигли значительных успехов, и сегодня есть возможность не только посмотреть, что они сделали, но и сравнить их продукцию с зарубежной.



Главное — качество

Выставка разделилась на 30 тематических направлений, так называемых салонов. В них были представлены в том числе мясо и колбасы, молочная продукция, сыры, бакалея, кондитерские изделия, различные виды масла, мороженое, чай, кофе, функциональное питание и биотехнологии, а также оборудование и услуги, упаковочные решения для пищевой промышленности.

Конечно же, не обошлось и без рыбной продукции. Этому направлению был посвящен салон «Рыба и морепродукты». Он объединил компании с Дальнего Востока, Севера и центральных регионов России. В экспозиции были представлены лосось, тунец, кальмар, осетры и черная икра, а также дикая сибирская рыба и сардины-иваси. Значитель-

ную долю экспозиции составили консервы, пресервы и снеки.

— В числе экспонентов выставки «Продэкспо-2021» немало компаний, которые прошли диагностику в рамках государственной премии в области качества и получили государственный знак качества, — отметил руководитель Роскачества Максим Протасов. — Я уверен, что количество таких компаний будет возрастать с каждым годом, потому что главный интерес нашей организации, Правительства и потребителей состоит в том, чтобы на торговые полки поступали качественные продукты питания.

Зарубежные гости

С большой ответственностью к участию в выставке подошли зарубежные гости.



Так, 10 стран были представлены на «Продэкспо-2021» на национальном уровне. В их числе Армения, Бразилия, Испания, Италия, Республика Южная Осетия, Сербия, Турция, Узбекистан, Уругвай, Шри-Ланка. Наиболее масштабную национальную экспозицию презентовали итальянцы. Ее представили 32 участника.

— Выставка «Продэкспо» — самое главное событие для итальянских поставщиков, — говорит директор Московского представительства агентства ИЧЕ Франческо Пенсабене. — Итальянская кухня для российского потребителя — это, прежде всего, вкус, правильное питание и давние, глубокие традиции производства продуктов питания и традиции гастрономические. Италия подтвердила еще раз свое важное участие на российском рынке и, в частности, на выставке «Продэкспо».

Деловая программа

Еще одной важной частью события стала деловая программа, в рамках которой участники обсудили ряд важных вопросов. В их числе тренды развития продовольственной отрасли, влияние пандемии на продуктовый рынок и преимущества использования органики в растениеводстве и животноводстве. Чтобы сделать сессии наиболее масштабными, организаторы выбрали гибридный формат — очные встречи с видеотрансляцией и возможностью подключения спикеров онлайн.

Одной из самых интересных дискуссий, пожалуй, стал круглый стол, посвященный туризму и гостеприимству. На встрече обсуждались перспективы и особенности создания гастрономических сувениров в России, рассмотрели лучшие практики по формированию качественного отечественного турпродукта с учетом гастрономических традиций и национальных особенностей регионов, поделились удачным опытом продвижения вкусной памятной продукции, обсудили маркетинговую поддержку региональных продуктовых брендов.

Также на выставке речь зашла об ответственности участников алкогольного рынка. Этой теме были посвящены XVI Всероссийская конференция «Алкоконгресс-2021» и VII Винный форум. Отраслевые эксперты, ведущие производители и поставщики алкогольной продукции обсудили темы, связанные с развитием и регулированием отечественного рынка спиртных напитков. В ходе дискуссий был дан всесторонний анализ ситуации в отрасли, рассмотрены вопросы государственного регулирования, проблемы инвестиций в алкогольную отрасль, а также практические инструменты операторов рынка, включая маркетинг, финансы, аналитику.

Отмечается, что выставку «Продэкспо-2021» смогли посетить более 50 тысяч человек со всей России и из-за рубежа. 29-я международная выставка «Продэкспо-2022» пройдет с 7 по 11 февраля 2022 года в Москве в ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР».

Каларуока — уха древних карел

При всем желании знаменитую карельскую уху — каларуока — вряд ли удастся приготовить в городской квартире. Рожденная в тайге, она готовится на лоне природы и в союзе со стихиями воды, огня, просмоленного воздуха. Ну и без рыбацкой удачи тоже не обойтись.

Текст: Михаил Умнов

Главная фишка этой ухи в том, что почти готовый бульон нужно пропустить сквозь свежие березовые угли. Как правило, их достают из того же костра, на котором готовится уха, дают потухнуть, остыть, затем складывают в металлическое сито или любую емкость с сетчатым дном. Чем толще слой углей, тем интереснее будет вкус бульона. Замечено, что угольный «фильтр» устраняет горечь, при этом добавляя приятный дымный аромат.

В остальном каларуока похожа на традиционную русскую уху, впрочем, есть и отличия, а некоторые ингредиенты встречаются только в карело-финской и скандинавской кухне, например исландский мох и березовые или сосновые почки.

Конечно же, главное место в любой ухе принадлежит рыбе. В условиях Карелии уха чаще всего готовится из рыбы семейства



лососевых и карповых. Самая вкусная каларуока получается из сига, муксуна, форели, омуля, пеляди и др. Рыбу потрошат, нарезают крупными кусками, кладут в кипящую воду, где уже варится луковица. Туда же добавляют картофель. Скорее всего, в стародавние времена карельская уха готовилась без картофеля, так как его просто не было. Нам



же вкус ухи без «второго хлеба» покажется неполным.

Итак, в котелке варится рыба, лук отдает свой сок, картофель уже начинает размягчаться. Примерно за 10 минут до готовности бульон сливают в отдельную чашку и тонкой струйкой пропускают через слой угля.

Третий этап приготовления карельской ухи является ее довариванием, во время которого в кипящий бульон добавляют немного ржаной муки, исландского мха и березовых или сосновых почек.

Почему исландский мох и где его взять, спросите вы. В карельской тайге с этим видом лишайника проблем нет. В народной медицине его использовали как природный антисептик, отвар из него пили при простудных заболеваниях, истощении. Во время войны и в голодные времена исландский мох заготавливали, сушили, мололи и смешивали с мукой при выпечке хлеба. В кулинарии мох применялся как загуститель благодаря высокому содержанию крахмала.

Конечно же, можно обойтись и без ржаной муки (из-за нее бульон помутнеет, а это не всем нравится), мха и почек. От этого уха хуже не станет, правда, тогда она потеряет часть своего неповторимого древнего вкуса, которым славится каларуока. ●



IV GLOBAL FISHERY FORUM
& SEAFOOD EXPO RUSSIA

6-8 ИЮЛЯ
— 2021 —
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РЫБОЛОВСТВУ

GLOBAL & SEAFOOD FISHERY FORUM EXPO RUSSIA

FISHERY • AQUACULTURE • PROCESSING

АКВА КУЛЬТУРА



ОТРАСЛЕВОЙ
ВЫСТАВОЧНЫЙ
ОПЕРАТОР

ПРИГЛАШАЕМ
К УЧАСТИЮ КОМПАНИИ
АКВАКУЛЬТУРНОГО
СЕКТОРА

EXPO SOLUTIONS GROUP
+7 (499) 922 44 17
+7 (495) 215 06 75
INFO@RUSFISHEXPO.COM

WWW.SEAFOODEXPORUSSIA.COM



На правах рекламы

Натуральные морепродукты из охлажденного сырья

Полезные рыбные консервы из печени трески атлантической, которые очень питательны и вкусны

РЫБНАЯ
КОНСЕРВАЦИЯ

Гостово

ПРЕМИУМ

МОРОЖЕНАЯ
РЫБОПРОДУКЦИЯ



Центральный офис / отдел продаж

141004 Россия, Московская обл., г. Мытищи,
ул. Силикатная, д. 19, литера 1Б, комната 2
тел.: +7(495) 9807191, info@captain-nemo.ru

Производство консервов

183001 Россия, Мурманская область,
г. Мурманск, ул. Подгорная, д. 62

Производство мороженой рыбопродукции

183001 Россия, Мурманская область,
г. Мурманск, Рыбный порт, Южные причалы

Контроль качества входящего сырья

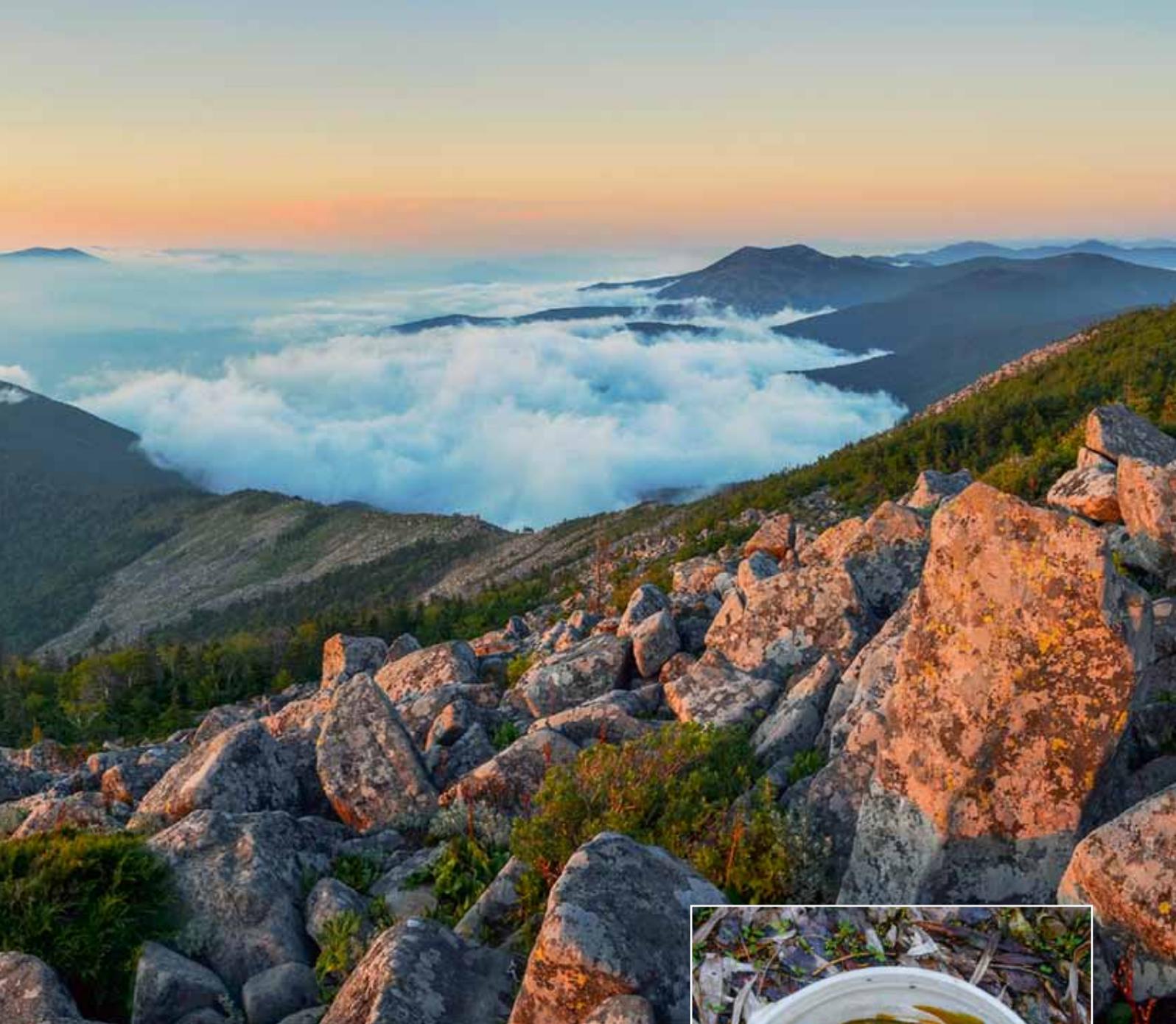
Благодаря контролю качества мы можем помочь вам еще лучше удовлетворить потребности клиентов. Узнайте больше о возможностях, которые помогут вашему бизнесу расти.





По тропкам Приморского края

Фото: **Виталий Берков**



Приморье — край волшебных туманов

Те, кто хоть раз побывал в Приморье, в захлеб рассказывают о живописных горных хребтах, бескрайних равнинах и холодной мощи океана.

Удивительный ландшафт края сочетает в себе многочисленные уединенные бухты и песчаные пляжи не хуже, чем на заграничных островах. А самое главное — на территории Приморского края расположены целых пять природных заповедников, чем не может похвастаться ни один регион нашей необъятной родины.



Рыбалка — популярное увлечение коренных жителей



В Приморье немало заповедных уголков



Есть мнение, что если искупаться под водопадом, жизнь заиграет новыми красками

**Цветущий
багульник –
чудо, воспетое
поэтами**



Белый песок и голубая вода на пляжах южного Приморья



Краснокнижные утки — мандаринки — визитная карточка Приморья



Лотосы начинают свое цветение в июле



Сивучи — постоянные обитатели приморских широт



Заброшенные корабли создают особую атмосферу



Многие приморцы любят насладиться морской прогулкой



Многовековые скалы оттеняют морскую лазурь



Океанрыбфлот – лидер отрасли

1 апреля 2021 г. крупнейшему рыбодобывающему предприятию России — АО «Океанрыбфлот» исполнилось 53 года. Несмотря на пандемию, которая бушует в мире, компания продолжает успешно трудиться в новых условиях и открывает для себя новые рынки сбыта море- и рыбопродукции, которая по праву считается высококачественной, экологически чистой, вкусной и полезной, что подтверждают многочисленные международные сертификаты.

Океанрыбфлот — это настоящая кузница кадров, тысячи людей прошли через его цеха и стали специалистами высшего уровня, преодолев все этапы рыбацкой профессии. Сегодня здесь трудится более трех тысяч человек. Успешную и бесперебойную работу предприятия обеспечивают именно люди, преданные своему делу. Целые династии приходят в компанию, сменяя друг друга и создавая самые яркие страницы истории предприятия.

С января до конца апреля все 13 судов Океанрыбфлота трудятся в Охотском море на добыче и переработке минтая, а по завершении охотоморской экспедиции направляются на добычу и других видов биоресурсов — кальмаров, сельди, иваси, скумбрии. Летом часть судов работает на переработке лососевых пород рыб, добываемых береговыми предприятиями. Качественная рыба и морепродукция, высококлассные специалисты, новые технологические линии и обновление флота — это главное, чем может гордиться Океанрыбфлот.

Созданное 1 апреля 1968 года предприятие и сегодня достойно держит знамя лидера, расширяя ассортимент



и осваивая новые рыночные площадки России, Европы и Азии.

«1 апреля у нас День предприятия, — говорит генеральный директор компании Евгений Новоселов. — В этот день мы традиционно поощряем наших лучших работников. В 2021 году из-за пандемии торжественного собрания мы не проводим, но праздник остается праздником. Я хочу поздравить сегодня и тех, кто трудится сейчас, и наших доблестных ветеранов, на плечах которых поднимался Океанрыбфлот. Мы продолжаем

добрые традиции, которые заложили наши предшественники, и хочу отметить, что, невзирая на огромные трудности, с которыми пришлось столкнуться в прошлом году, мы приступили к обновлению флота — летом к берегам Камчатки подойдет первый супертраулер новой серии, который сейчас достраивается на турецкой судовой верфи «Терсан» по норвежскому проекту. Новое судно будет названо в честь Георгия Мещерякова — легендарного капитана, первого директора УОР (управления Океанического рыболовства — таково первое название Океанрыбфлота). Второе судно уже тоже строится на судовой верфи, и мы планируем его получить уже в следующем году. Кроме того, в разгаре работа над созданием музея истории предприятия, который будет располагаться в здании бывшего ресторана «Вулкан». Надеюсь, что наш музей станет отличным подарком Камчатке рыбацкой, ведь аналогов ему на Дальнем Востоке не будет. С днем рождения компании, уважаемые коллеги, успех предприятия — это успех каждого из нас, потому пожелаем нам всем удачи! А тем, кто в море, хочу отдельно пожелать спокойного моря, богатых уловов и желанных встреч на берегу!» ●

ALLER AQUA SUPPORT™



Подавление патогенных бактерий

Достижения в разработке функциональных кормов

Aller Aqua запускает новую линейку функционального корма: Aller Aqua Support. Эта серия включает в себя корма для аквакультуры на основе смеси сбалансированных ингредиентов, способствующих росту и выживанию рыб, а также их устойчивости к болезням и профилактике заболеваний.

В чем же преимущества нового корма и как он работает? Все просто. За счет сбалансированного состава кишечных бактерий организм рыбы становится более сильным, а значит, устойчивым к болезням. За счет повышения иммунитета полезные бактерии сохраняются, чтобы подавлять патогенные. Надо отметить, что корма эффективно защищают рыбу и не вызывают побочных эффектов, в том числе истощения, повышая долгосрочную производительность на протяжении всего жизненного цикла. Немаловажно и то, что данная линейка не требует рецепта и времени на отмену корма, что подтверждает его эффективность и безопасность.

Доктор Стефано де Доминис, ветеринар компании Aller Aqua в Италии, объясняет: «Клиенты постоянно сталкивались с проблемами и искали эффективный способ улучшения здоровья рыбы для борьбы с основными болезнями, с которыми они имели дело. Идея компании Aller Aqua заключается в разработке серии кормов для улучшения здоровья рыб и непосредственного сохранения полезных бактерий, способных вытеснять патогенные. Фермеры, которые уже опробовали данный продукт, остались очень довольны и впечатлены его долгосрочной эффективностью. Некоторые из них сообщают, что рыба никогда не была такой здоровой и сильной, что, в свою очередь, выявляет дополнительные преимущества — снижение коэффициента конверсии корма и более высокий прирост, что логично приводит к увеличению товарооборота на ферме».

Концепция была разработана исследовательским центром Aller Aqua Research и тщательно протестирована

в течение более чем двух лет. Тестирование проводилось в исследовательском центре Aller Aqua Research, а также в реальных условиях на более чем 30 рыбных фермах с разным географическим расположением и системами ведения хозяйства.

Доктор Ханно Славски, директор по исследованиям и разработкам в Aller Aqua Group, говорит: «Концепция Support направлена на борьбу с болезнями рыб в аквакультуре. Первоначальные испытания и отчеты показали, что она — верная, однако необходимо провести более глубокие исследования, чтобы подтвердить влияние корма в зависимости от вида рыбы и системы ведения рыбного хозяйства. На сегодняшний день рынок положительно принял данный корм и этот факт подтверждает ранее озвученные выводы. А тот факт, что преимущества кормов Aller Aqua Support можно отследить на всех этапах жизненного цикла рыбы, включая критические периоды, говорит о том, что концепцию можно применять в том числе к кормам для мальков, поскольку корм играет немаловажную роль на первых этапах жизни рыбы».

В настоящее время продукция Support доступна для форели, сома, карпа, тилапии, осетра, морского окуня и морского леща и применяется к кормам Aller Aqua для мальков и отборным кормам для молодняка.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с нами:

Доктор Ханно Славски, директор по исследованиям и разработкам в Aller Aqua Group. E-mail: hs@aller-aqua.dk
Тел.+ 45 30 52 47 59

ВАХНИНА и Партнёры

Изобретения
Товарные знаки
Авторские права
Защита в суде

ip@vakhnina.ru
www.vakhnina.ru
+7 (495) 946-7075
Москва, Россия



Татьяна Алексеевна Вахнина

Патентный поверенный РФ,
Евразийский Патентный
Поверенный.

Кандидат юридических наук,
Почетный Адвокат
Российской Федерации.

Направления работы:
товарные знаки (регистрация,
судебные дела), изобретения
и полезные модели в области
механики, электротехники
и авиационной промышленности.



Алексей Михайлович Вахнин

Патентный поверенный РФ,
Евразийский Патентный
Поверенный.

Кандидат медицинских наук
(Медицина, Биохимия).

Вице-президент Палаты
Патентных Поверенных
Российской Федерации.

Направления работы: изобретения
в области биохимии, биотехнологии,
фармакологии, в том числе в области
технологий консервирования,
обработки и хранения водных
объектов промысла, охлаждения
и хранения пищевых продуктов.



Елена Александровна Уткина

Патентный поверенный РФ,
Евразийский Патентный
Поверенный.

Кандидат химических наук
(Химия, Биохимия).

Патентный директор,
Директор Отдела Изобретений.

Направления работы: изобретения
в области химии, биохимии,
фармакологии, в том числе, в области
технологий обработки и
консервирования рыбы и
морепродуктов, технологий охлажде-
ния и способов производства,
упаковки и хранения рыбы
и морепродуктов.

Профессиональная помощь по подготовке и подаче на регистрацию заявок на изобретения и товарные знаки в России и за рубежом:

- Патентование Ваших изобретений в России, странах СНГ и за рубежом (США, Китай, Япония, Европейский Союз, Канада, страны Азии и Южной Америки и др.)
- Регистрация Ваших товарных знаков в России, странах СНГ и за рубежом (США, Китай, Япония, Европейский Союз, Канада, страны Азии и Южной Америки и др.)
- Защита Вашей Интеллектуальной Собственности в судах Российской Федерации, стран СНГ и за рубежом.



Океанрыбфлот

ГАРАНТИЯ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА!



- Мороженая продукция н/р
- Мороженая разделанная
- Филейная мороженая
- Морепродукты
- Соленая продукция
- Консервы
- Прочая рыбопродукция
- Техпродукты

НОВЫЙ
ПРОДУКТ!



**Минтай
«НЕЖЕНКА»**



**Фарш
из дальневосточного минтая**



**Кальмар
командорский**



**Филе дальневосточного
минтая**



**Печень минтая
натуральная**

АО «Океанрыбфлот», Россия, Камчатский край,
г. Петропавловск-Камчатский, ул. Ленинградская, 27
Телефон: +7 (4152) 218-316 www.okeanrybflot.ru



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ