


# Рыбный день



По статистике, лишь трое из десяти белорусов употребляют рыбу два раза и более в неделю. Цифра немного обидная: рыбхозы поставляют на прилавки продукт на любой вкус и кошелек, а в магазине рука чаще тянется к мясу. Или к рыбе, но импортной, замороженной не один раз и от этого бесполезной. Правда, гастрономические пристрастия населения не самая большая проблема для рыбной отрасли. В XXI веке в центре Европы большинство хозяйств, выращивающих карпа, убыточны. Денег на корма у рыбхозов не хватает, а заниматься производством исключительно ценной и дорогой рыбы тоже сложно. Получается замкнутый круг. Можно ли из него вырваться? Попробуем разобраться.

Любят ли белорусы рыбу так же, как японцы? Отнюдь. Вот россияне, например, уже достигли рекомендованных медиками норм потребления. В этой стране среднестатистический житель съедает 37 кг рыбы в год. У нас эта цифра почти вдвое меньше: наши граждане больше тяготеют к мясу. Так что положение рыбоводческой отрасли оставляет желать лучшего: рыбхозы в большинстве своем убыточны и закредитованы под завязку. Комбикорма дорогие, торговля в основном идет с машин, а покупатели отдают предпочтение импортной замороженной рыбе.

Нынешний год для рыбоводства особенно сложен: по итогам первых шести месяцев в «минус» сработали более 68 % рыбхозов. Это при том, что летом рынок столкнулся с дефицитом свинины, и в качестве ее заменителя могла бы выступать рыба. Цифра удручающая, но вполне объяснимая. Производство карпа, а это 75 % всего объема выращиваемой в республике рыбы, всегда было низкорентабельным.



Директор ГО «Белводхоз» Анатолий Булыня не приукрашивает положение дел: максимальный объем выловленной рыбы в этом году не превысит 12 тысяч тонн. Причин несколько: высокие ставки по кредитам, которые идут на закупку кормов, отсутствие у рыбхозов возможности рассчитаться по старым долгам и получить новые заемные средства. В результате посадочный материал, который был рассчитан на объем 18 тысяч тонн взрослой рыбы, оказался недокормленным... Получается замкнутый круг: чтобы покрыть затраты на производство карпа, оплачивать расходы на его кормление должен, по сути, потребитель. Но кто будет покупать рыбу, условно говоря, по 80 тысяч рублей за кг? Какой же выход из ситуации? Анатолий Булыня разводит руками: «Мы обречены на выращивание карпа. В Беларуси 20 тысяч гектаров прудов, в которых невозможно производить другие виды». И тут же добавляет: «Завтра нашего рыбоводства — это развитие аквакультуры».

Госпрограмма развития рыбохозяйственной деятельности на 2011—2015 годы предусматривает, что в стране будет ежегодно производиться 3,6 тысячи тонн рыбы ценных сортов: форели, сома, осетра. Особую ставку делают именно на форель. С прошлого года в Горках работает питомник, который позволяет выводить до 3 млн. штук мальков. С экономической точки зрения эта рыба гораздо выгоднее убыточного карпа. И, несмотря на то, что килограмм корма для форели обходится в 1,5—2 евро, а энергозатраты для производства в полтора раза больше, чем при выращивании карпа,

рентабельность достигает 15 %. Да и выход чистого мяса в два раза больше, чем у карпа (80 % против 42 %).

Еще одна из острых проблем, которая стоит перед нашим рыбоводством, — реализация продукции. «Имея довольно слабую экономику, организациям, конечно же, хочется продать рыбу подороже, — поясняет Анатолий Булыня. — А население, наоборот, стремится приобрести продукцию подешевле». Чтобы как-то сократить потери рыбы, рыбхозы стараются самостоятельно перерабатывать сырье. Но и здесь не все так оптимистично: лишь 7 хозяйств в стране имеют свои цеха, где рыбу можно посолить, подкоптить или сделать из нее консервы. Продавать же живую многим ритейлерам не с руки: не каждый магазин может разместить на своей площади аквариум необходимых размеров. Примерно 70 % такого продукта все еще реализуется по старинке: с машин на ярмарках во время выездной торговли. В РУП «Институт рыбного хозяйства» также подтверждают: ни покупатели, ни магазины не готовы работать с живой рыбой. Потребители с большей охотой купили бы разделанный продукт, но ведь вся ценность рыбы именно в том, что она живая. И интервал между убоем и разделкой в идеале должен составлять 10—15 минут.

Довольно непросто и экспортировать такой живой товар. Анатолий Булыня приводит пример: Москва и Петербург готовы покупать, однако транспортные расходы делают рыбку в буквальном смысле слова «золотой», ведь машины перевозят гораздо больше воды, чем товара. Правда, 800 тонн рыбы в прошлом году в Россию продать все же удалось. Хотя эта цифра меркнет в сравнении с ежегодным объемом импорта — 160—180 тысяч тонн.

С поставками морской рыбы из-за рубежа тоже парадокс получается: для наших рыбхозов это словно кость в горле. Производители недоумевают, отчего покупатель голосует рублем чаще всего за привозной продукт глубокой заморозки, а не за свежий? Рыбоводы готовы предоставить тысячу доказательств, почему свежая наша рыба в разы полезнее замороженной импортной. И здесь, кстати, специалисты очень надеются на развитие аквакультуры. По их амбициозным планам, уже через несколько лет наши ценные породы вытеснят с продажи импорт, а крупнейшие производители рыбной продукции откажутся от норвежского сырья и будут закупать свое, родное. А пока я сама ежедневно наблюдаю такую картину: в большом супермаркете огромные живые карпы, форели и осетры из наших рыбхозов больше привлекают внимание маленьких детей, чем покупателей. Им забавно посмотреть, как живая рыба бьет хвостом в 300-литровом аквариуме. Зато потом на кухне торговой сети непроданные рыбины превращаются в котлетки, тушеные стейки, фаршированные ломтики и расходятся как пирожки минимум по 200 тысяч за килограмм.

### Кстати

Анатолий Булыня, директор ГО «Белводхоз»:

— Некоторое время назад мы довольно сдержанно относились к производству осетровых: рыба достигает половозрелости только на 7—8-й год жизни, а это довольно длительное вложение капитала. Однако, изучив опыт Голландии, поняли: если выращивать осетров для производства черной икры — это очень выгодная сфера. Сейчас, например, прорабатываем вопрос о строительстве осетрового хозяйства в Светлогорске.

### Факт

По данным Белстата, в прошлом году организациями, осуществляющими рыбохозяйственную деятельность, реализовано 12,9 тыс. тонн рыбы. Населению продано 7,7 тыс. тонн (59,5 % от общего объема продаж), что на 17,6 % больше уровня

2012 года. Промысловый улов рыбы в 2013 году составил 15 тыс. тонн и уменьшился по сравнению с 2012 годом на 15,5 %.

## Цифра

К концу действия Госпрограммы развития рыбохозяйственной деятельности на 2011—2015 годы объем промыслового улова в стране должен составить 25,2 тыс. тонн.

## Прямая речь

Владимир Костоусов, заместитель директора по научной работе РУП «Институт рыбного хозяйства»:

— Сегодня в карповодстве сложилась ситуация, которая демонстрирует: нельзя наращивать объемы производства, не имея гарантированного сбыта продукции. Цены на корма, банковские кредиты предприятий, энергозатраты на выращивание рыбы — все это приводит к тому, что карп остается низкорентабельным. И здесь есть несколько вариантов развития отрасли: например, снижение затрат за счет экстенсивных технологий выращивания. Это когда с одного гектара получают не одну тонну рыбы, а 300 килограммов. Но здесь, сами понимаете, рентабельность вырастет, а объемы производства упадут. В то же время рост платежеспособности населения мог бы повлечь за собой развитие глубокой переработки рыбы, в том числе и в торговых объектах.

## Мнение

Василий Цыганков, заведующий отделом гигиены питания ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены»:

— Рыба — незаменимый продукт, который должен присутствовать в рационе человека хотя бы 2—3 раза в неделю. Говорить о том, что морская лучше и полезнее пресноводной — некорректно и антинаучно. Полезна и первая, и вторая. Другой вопрос, что основная ценность рыбы — в ее свежести. Мы немало импортируем морской рыбы. И идеальным вариантом было бы, если бы продукт после улова замораживали, везли сюда, здесь при правильных условиях размораживали и реализовывали. К сожалению, чаще всего та рыба, что лежит на наших прилавках, проходит не один цикл заморозки. В результате она не просто теряет свои вкусовые качества, но и нарушается ее структура, потребитель, по сути, платит за замороженную воду. Такая рыба не вредна для здоровья, но и пользы от нее мало.

Кроме того, морепродукты — одни из самых аллергенных. Это нужно помнить всем, у кого есть аллергия хотя бы на какой-нибудь продукт. К тому же почти 90 % морской рыбы заражено всевозможными гельминтами.

Качество и безопасность пресноводной рыбы, которая выращивается в наших хозяйствах, контролируется рядом служб. Она ничем не уступает морской рыбе, а при условии, если потреблять ее свежей, в соотношении цена—качество лучше импортной.