

Решение

заседания Комитета по развитию потребительского рынка Северной торгово-промышленной палаты по вопросу **«Анализ состояния рынка рыбной продукции Мурманской области и перспективы его развития»**.

г.Мурманск

09.06.2016г

Мурманская область по праву считается ведущим рыбохозяйственным регионом Северо-Запада России. Вылов мурманских рыбаков в 2015 году составил 679,4 тыс. тонн, что на 1.1% больше уровня предыдущего года. Доля Мурманской области в общем улове Северного рыбохозяйственного бассейна составляет 72,5%. При этом, добыча трески упала на 10,8% из-за неблагоприятных погодных условий в начале года и снижения квот на вылов трески. Произошло падение вылова сельди в 1,7 раза, других биоресурсов - на 3.1%

Более 90% производимой продукции выпускается непосредственно на судах рыбопромыслового флота.

В рамках государственной программы Мурманской области «Развитие рыбохозяйственного комплекса» в 2015 году в соответствии с заключенным с Росрыболовством соглашением за счет софинансирования удалось привлечь в область 184 413,5 тыс. руб. из федерального бюджета на развитие предприятий аквакультуры. Организациями аквакультуры за счет кредитных средств, принятых к субсидированию, приобретено 3,2 млн. экз. рыбопосадочного материала (смолта), 3,4 тыс. т корма для рыб, приобретено оборудование, стоимостью 126,2 млн. руб. В Мурманской области увеличены мощности по выращиванию атлантического лосося (семги) в результате ввода в эксплуатацию новой фермы на участке «Червяно озерко» мощностью 5 тыс. т в год.

Объемы искусственного выращивания водных биоресурсов предприятиями рыбоводства составили 93,22 % от плана в связи гибелью рыбы в ряде рыбоводческих хозяйств Мурманской области из-за возникшего заболевания.

Тем не менее, потребление рыбы и рыбных продуктов населением Мурманской области в течение последних 5 лет сохраняется на уровне 2,2 кг на человека в месяц, то есть, норма потребления рекомендованная Министерством здравоохранения РФ соблюдается, несмотря на рост цен на рыбопродукцию на 11,4%.

Решение актуальной на сегодняшний день задачи импортозамещения неразрывно связано с обеспечением качества рыбной продукции вырабатываемой российскими производителями.

На севере России, том числе в Мурманской области, при освоении промышленной и прибрежной квоты добычи водных биоресурсов существуют технические возможности прямо на борту судов в морских условиях консервировать печень трески (пикши), сохраняя все полезные качества этого ценнейшего продукта. Производство консервов из печени на судах выгодно не только потребителям, но и рыбодобывающим предприятиям, поскольку практически в несколько раз превышает финансовый результат над производством замороженной печени при освоении одного и того же объема квоты рыбы. Использование, кроме печени, икры или молок, образующихся при разделке преднерестовой рыбы, способствует расширению существующего ассортимента консервов, изготавливаемых в морских условиях, предоставляя покупателю более широкий спектр высококачественной продукции.

В настоящее время требования к консервам из измельченной печени тресковых рыб регламентируется межгосударственным стандартом ГОСТ 13272-2009 «Консервы из печени рыб. Технические условия». При этом, стандартом разрешено использовать в качестве сырья как свежую (сырец), так и охлажденную, и мороженую печень. В результате сложилась ситуация, когда на потребительский рынок стали поступать консервы из мороженого сырья сомнительного качества,

но по органолептическим характеристикам соответствующие требованиям указанного стандарта. Это, в свою очередь, стало дискредитировать изготовителей, ориентированных на выпуск высококачественных консервов из печени-сырца, вырабатываемых на судах рыбопромыслового флота в морских условиях, и маркирующих свою продукцию тем же самым стандартом.

Для того, чтобы исключить такое противоречие и вернуть заслуженную репутацию консервам из измельченной печени трески, как продукту, обладающему изысканным вкусом и полезными свойствами, группой компаний «ФЭСТ» (АО «Феникс», АО «Эридан», АО «Стрелец», АО «Таурус») и Техническим подкомитетом по стандартизации ПТК-5 (ФГУП «ПИНРО») было принято решение о разработке национального стандарта, предусматривающего использование только свежего сырья и ориентированного на выпуск консервов, изготавливаемых под брендом «По-мурмански», являющимся визитной карточкой Мурманской области. В целях идентификации высококачественных консервов из измельченной печени трески среди аналогичной продукции, вырабатываемой из мороженого сырья, а также исключения возможности их фальсификации, использован новый подход к объективной качественной оценке путем введения нормируемого показателя «Кислотное число» и инструментального метода его определения.

Кроме того, было принято решение о включении в проект стандарта новых наименований продукции :

- «Печень пикши «по-мурмански»»,
- «Ассорти из икры и печени трески (пикши) «по-мурмански»»,
- «Ассорти из икры и молок трески (пикши) «по-мурмански»»

Проект стандарта прошел рассмотрение, утвержден Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии, ГОСТ Р 56418-2015 «Консервы из печени, икры и молок рыб «по-мурмански» вступает в силу 01.07.2016 г.

Одной из основных проблем рыбной отрасли в настоящее время является отсутствие технологической связи между производством и сбытом. В связи с этим возникает необходимость формирования эффективно функционирующего канала доставки рыбной продукции, обеспеченного всеми необходимыми техническими средствами для хранения и транспортировки рыбы и исключающего из цепочки поставки посредников.

Создание логистической инфраструктуры под силу только крупному игроку рынка со значительными ресурсами, обеспеченному своей рыбой, чтобы иметь возможность заполнить ею хотя бы часть своих транспортных мощностей. Кроме того, ему необходимо иметь свою дистрибуцию, чтобы контролировать всю сбытовую цепочку, сохраняя, при этом, маржу внутри компании. В свое время, на территории Мурманской области существовала компания – Севрыбсбыт. Сейчас, когда основная часть пищевой продукции реализуется через торговые сети, разрешение этой проблемы наиболее актуально. Разобщенность предприятий затрудняет их вхождение со своей продукцией в торговую сеть, где по-прежнему существуют высокие ставки бонусов за вход и размещение продукции.

Создание крупной логистической компании позволит рыбодобывающим и рыбоперерабатывающим предприятиям успешно решать вопросы сбыта продукции , том числе и в торговые сети. Возможно объединение на новой основе уже действующих компаний в этой области. Это может быть интегрированная компания, которая контролирует вылов биоресурсов, их переработку и дистрибуцию. Отсутствие же такого канала доставки рыбы и рыбной продукции до потребителя минуя посредников, консервирует ситуацию разобщенности, где каждый участник рыбохозяйственного комплекса преследует свои узкие интересы.

Интеграция осуществляется на основе аутсорсинга, это – эффективный рыночный механизм. Частичная утрата рыболовецкими компаниями рыночной самостоятельности, при этом, компенсируется стабильным спросом на свою продукцию.

В этой ситуации необходимо должное внимание к этой проблеме со стороны Правительства Мурманской области. Несмотря на близость наших производителей рыбной продукции к району добычи рыбы, наши рыбоперерабатывающие предприятия находятся в неравных условиях по сравнению с конкурентами из других регионов в плане продвижения своей продукции. Необходимо, чтобы рыбная продукция **мурманских производителей** была широко представлена на

полках магазинов региона и своевременно удовлетворялись потребности предприятий общепита в свежей рыбе и деликатесной продукции из водных биоресурсов.

Участники заседания, обсудив состояние рынка рыбной продукции Мурманской области и перспективы его развития, приняли решение:

Рекомендовать:

1. Министерству рыбного и сельского хозяйства Мурманской области рассмотреть вопрос о создании механизма продвижения бренда мурманских производителей рыбной продукции, в том числе, в торговые сети в полном ассортименте.
- 2.Северной ТПП, Союзу рыбопромышленников Севера, Ассоциации прибрежных рыбопромышленников и фермерских хозяйств Мурманска создать рабочую группу по подготовке предложений по созданию в Мурманской области интегрированной логистической компании для продвижения рыбной продукции мурманских производителей и направить свои предложения в Министерство рыбного и сельского хозяйства Мурманской области для принятия решения по данному вопросу.
- 3.Руководителям торговых сетей и ресторанного бизнеса Мурманской области определить свои потребности в свежей, мороженой рыбе, рыбной продукции, деликатесных морепродуктах для определения объемов поставок на внутренний рынок Мурманской области и передать их в рабочую группу при Северной ТПП.