

Поймать, перепродать шесть раз, заморозить: ФАС открыла секрет исчезновения доступной рыбы на пути к бурятскому столу

Зампред правительства и министр сельского хозяйства Бурятии Амгалан Дармаев озабочен исполнением федерального поручения об увеличении внутреннего потребления отечественной рыбной продукции. Для республики установлены целевые показатели: 21,1 килограмма на человека в 2025 году и 28 килограммов к 2030 году. Республиканский минсельхоз отметил, что потребление рыбы падает, хотя рост её производства за последние пять лет вырос на 10%. В 2024 году зафиксировано снижение объёмов съеденной рыбы на 3,6% по сравнению с 2023 годом.

Одиннадцать рыбоперерабатывающих предприятий, включая гиганта «Байкал», и более полутора тысяч торговых точек должны легко обеспечивать население рыбой. Однако прилавки зачастую отпугивают покупателей качеством местной рыбы. **Залежалый товар с признаками окисления жира** — это не редкость. Потребители справедливо отмечают в комментариях, что такую рыбу «*чушки жрать не будут*», и настаивают на продаже живой рыбы из аквариумов.



В это время Амгалан Дармаев на рабочем совещании 29 апреля жаловался на молодёжь, чьи вкусы под влиянием фастфуда смещаются в сторону мяса и курицы. Он предложил **увеличить частоту рыбных дней в школах с одного раза в две недели до одного раза в неделю**. Роспотребнадзор инициативу поддержал. Однако тут же вскрылась очередная проблема: местная рыба (щука, налим, плотва) практически не попадает в образовательные учреждения из-за сложности обработки. Они закупают привозную горбушу, минтай, сельдь.

И это в республике, расположенной на берегах Байкала, богатого эндемичными видами.

Дармаев подчеркнул, что главное — привить культуру потребления рыбы, даже если её придётся завозить. Логика поразительная: развивать культуру потребления продукта, которого либо нет в должном качестве и ассортименте, либо он недоступен по цене.

Минсельхоз Бурятии планирует реанимировать местные рыбные бренды: «Посольский рыбный пирог», «Серебряная рыбка», «Заиграевские котлеты». Звучат также предложения развивать производство **рыбных палочек и рыбной пасты**. Добавление рыбной пасты в фарши, котлеты, использование рыбной муки могут удешевить продукт.

Комментаторы из Приморского края, рыбного центра страны, также отмечают, что в их регионе скудный ассортимент и заоблачные цены. Деликатесные морепродукты стоят **в Москве дешевле**, чем по месту вылова. Видимо, заставить граждан полюбить рыбу, доступную им в основном в виде перемороженного продукта с толстым слоем льда или по ценам, сопоставимым с хорошей свининой, можно лишь административными методами.



В апреле **Федеральная антимонопольная служба (ФАС)** вскрыла, что на пути от рыбодобытчика до прилавка продукция проходит через цепочку из шести перекупщиков. Их наценка достигает 50%, что увеличивает конечную цену в три раза. Речь идёт о самых ходовых видах: минтай, треска, пикша, сельдь, горбуша. Без решения этой проблемы призывы Дармаева и других чиновников «пропагандировать рыбный рацион» и попытки административного регулирования обречены на провал.

Вот и нашлась первая серьёзная задача для нового министра сельского хозяйства Бурятии: **провести ревизию всей цепочки республиканского рыбного производства, от вылова до прилавка**. А слово «культура» из уст главы минсельхоза должно звучать только в фермерском контексте. Людей, претендующих на воспитание молодёжи, хватает и без него.

Бабр продолжит внимательно следить за развитием событий.

Фото: пресс-служба правительства Бурятии

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Бурятии:

bur.babr@gmail.com

Автор текста: **Виктор
Кулагин.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)