

## Красная икра изменит свой вкус

С 1 июля, идя навстречу пожеланиям Евросоюза, российские производители сделают ее безвредной и несоленой.



Работа главного технолога рыбхоза Андрея Андреева — зрелище не для слабонервных. Особенно учитывая бедственное положение наших граждан, переживающих кризис. «Это уникальный человек, его вкусу доверяет сам Онищенко, не говоря уже о сотнях тысяч рядовых потребителей, — говорил мне сотрудник рыбхоза, провожая в огромный морской контейнер. — Но вот у меня лично сердце кровью обливается, когда вижу его за делом...»

С легким скрипом открылась дверь контейнера. Стоя перед большой канистрой, главный технолог Андреев отправляет в рот ложку красной икры. На лице полная невозмутимость, на груди — измазанный в икре слюнявчик. Андреев кивает, после чего помощник подносит к нему ведро. Секундная пауза. И сплевывая туда, главный технолог идет делать забор к новой канистре. Так продолжалось еще минут десять...

— Тяжелейшая работа, — делился затем со мной сотрудник, оставляя Андреева наедине с икрой. — Его (Андреева. — П. К.) вкусовые рецепторы словно микролаборатория, определяющая химический состав и консистенцию продукта... Перед отправкой в розничные сети опробовать приходится каждую партию икры, то есть съедать около двух килограммов в неделю... Кому-то, конечно, такое покажется сказкой, но Андреев, по моему, уже ненавидит икру. Другое дело, из-за обязательного использования «Варекса»\* дегустировать икру уже будет бессмысленно...

Название этого консерванта в рыбхозе произносили чаще, чем такие слова, как «кризис» или «падение продаж». Но говорить о нем подробно не хотел никто.

— Это очень тонкий вопрос. Я бы даже сказал, политический, — тихо пояснил мне анонимный сотрудник. — Поговорите лучше с Андреевым.

Спустя полчаса я встретил Андреева в столовой рыбхоза. Главный технолог сидел перед нетронутыми солянкой и оливье (икры, как я и предполагал, поблизости не было). Разговаривал по телефону: «Медлить больше нельзя. Либо сбываем партию по низкой цене, либо все начнет гнить к чертовой матери...» Андрееву снова позвонили. «Гриша, нам с тобой природа уже никак не поможет, — откровенно сказал он, запустив ложку в суп. — Лучшие времена прошли, и даже богатая путина нас не спасет, теперь «Варекс» — наш бог и господин...»

Пока я думал, что все это может значить, Андреев попробовал солянку. Затем кивнул. На мгновение показалось — солянка вот-вот повторит историю икры из канистры. Но этого не случилось. «Ну, — приветливо сказал он, отложив наконец телефон. — Покушаем, чем бог послал». На вид Андрееву — чуть больше тридцати. На лице почти всегда довольная улыбка.

— Очень много разговоров про «Варекс». Он как-то влияет на ситуацию в отрасли? — спросил я его за обедом.

— На отрасль влияет кризис, — спокойно ответил Андреев. — А «Варекс» эту самую отрасль элементарно добьет... Могу назвать даже точное число гибели: это будет 1 июля, когда «Варекс» официально станет единственным консервантом для икры.

— Подождите, — говорю. — То есть консервант станет причиной краха отрасли?

— Вижу, вы не понимаете глубины вопроса. Давайте мыслить шире, аллегорически... Вот это солянка, так? — Андреев пододвинул ко мне тарелку с супом и рассудительно продолжил: — Хорошо. Теперь давайте подумаем, почему мы так ее любим и ценим. Я скажу: за оригинальный вкус, который дает ей соленый огурец.

А теперь представьте, что с 1 июля условный Россупнадзор обязывает всех использовать при изготовлении солянки не огурец, а морковку... Примерно то же и с икрой. «Варекс» полностью уничтожает привычный всем слабосоленый вкус икры, делая ее весьма горькой. Хотя за счет потери вкуса мы получаем увеличенный срок годности. А сейчас давайте подумаем, будет ли потребитель покупать такую икру, эту солянку из моркови вместо огурца? Конечно, нет. Более того, потребитель будет искать нормальную икру, и, могу заверить, он ее найдет. Я о чем: легальная икорная индустрия страны может скатиться назад в 90-е, когда большая часть продукции сбывалась в обход норм. То есть отрасль официально исчезнет, уйдя в тень...

Андреев вдруг встал из-за стола и сказал: «Сейчас проведем эксперимент, побудете немного дегустатором, попробуете икру с «Варексом» и без».

Компания Андреева — один из крупнейших в стране поставщиков икры тихоокеанских лососевых рыб. Примерно на 15 таких фирм приходится 90% легального рынка, то есть более 20 тысяч тонн добытой икры ежегодно. Поставщики имеют собственные производственные базы на Дальнем Востоке: флот и перерабатывающие заводы. Но, как говорит Андреев, так и не создали своей ассоциации: «Из-за своей жадности мы не смогли вовремя объединиться и помешать приходу «Варекса». В то же время кто-то подсуетился и пролоббировал монопольный статус этого консерванта. А мы теперь кусаем локти».

— Вы во всем вините «Варекс»? — спросил я.

— Нет, ну, конечно, он не единственная причина. Одно накладывается на другое. Только из-за кризиса компании ощущают сегодня падение спроса на икру в 20%. Прибавьте к этому также наглость наших розничных сетей...

Под наглостью Андреев имел в виду нынешнюю антикризисную практику отсрочки платежей поставщикам и «вводные бонусы». То есть, чтобы магазин взялся продавать товар, поставщик обязан выплатить ему процент от стоимости партии. По икре так называемый бонус за ввод позиции поднялся с 10 до 15%. Кроме того, с начала года продавцы увеличили срок возврата доходов от реализации до 45 дней. «И они еще постоянно плачутся: у нас кризис! Но ведь и у нас кризис! Работать с розницей из-за этих полуофициальных откатов становится невыгодно. Легче работать из-под полы. Вот вам и причины. Икорный бизнес только-только перешел на легальное положение, оцивилизовался, так сказать, как его снова вынуждают уходить в тень».

Андреев раскладывает на столе три баночки разных цветов: «Одна — с «Варексом», одна — со старым добрым уротропином Е-239, одна просроченная, но также обработанная «Варексом». Главный технолог выдает мне ложку: «Так, начните с зеленой». Пробую, обычная немного соленая икра. Дальше пробую с черной наклейкой: горьковатый и одновременно сладкий вкус. То же и в красной банке.

— Что вы почувствовали? Конкретно по двум последним пробам? — быстро спросил Андреев. — Можете даже не отвечать. Не зная заранее, какая там икра, и я бы ничего не понял. Кстати, из последней банки вы поели икру полуторалетней давности...

— Могу отравиться?

— Ну если осилите сразу граммов восемьсот, — серьезно сказал главный технолог. — Собственно, вот вы и познакомились с «Варексом»... Да, он менее вреден для здоровья, чем прежние препараты, чем тот же уротропин. Но способен нанести гораздо больший вред экономике страны... Будет как с черной икрой. Под этикеткой выращенного на заводах продукта продается самая настоящая икра каспийских осетров, запрещенных к промыслу.

— Но ведь красную икру никто пока не запрещал?

— Официально нет. Но из-за многочисленных препятствий черный рынок кажется более привлекательным. Можно платить пограничникам и таможне и сбывать сырье японцам, можно платить нашим санитарным службам и торговать внутри страны. Можно вообще продавать некондицию, как молдаване.

— ???

— Не знаю почему, но исторически так сложилось. Именно молдаване скупают у поставщиков некондицию. Это их бизнес. Из пяти относительно дешевых способов обработки порчи они выбрали самый простой. Промывают икру минералкой, из-за чего она набухает и искрится как свежая, затем консервируют и сбывают. Так что если встретите икру дешевле 150 рублей за 100-граммовую банку — не покупайте...

Андрееву снова позвонили. «Вызывают на пробы». Через минуту с ложкой и салфеткой технолог скрылся за дверями очередного контейнера.

*\*Варекс — новейший консервант, пришедший на смену уротропину (Е-239, запрещен в Евросоюзе). Содержит сорбиновую кислоту (Е-200). С 1 июля 2009 года — единственный препарат, разрешенный для обработки и консервирования красной икры. Как показало исследование Московского государственного университета технологий, «Варекс» не обеспечивает полной биологической безопасности продукта.*

Автор: Павел Каныгин © Новая газета ОБЩЕСТВО, МИР 👁 2270 31.03.2009, 15:31 📄 200  
URL: <https://babr24.com/?ADE=76474> Bytes: 8058 / 7964 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)