

Есть ли рыба в рыбном филе

Контрольная закупка Росрыболовства и "Российской газеты": результаты чудовищны.

Оказалось, что российский покупатель рыбного филе в пяти случаях из семи получает не то, за что платит. Рыбой это можно назвать с большой натяжкой. В красивых пакетах на прилавках сплошь и рядом отходы рыбопереработки, обильно покрытые льдом и химическими реагентами, которые удерживают воду.

Правительство предоставило рыбакам такое количество льгот и преференций, о котором во многих других отраслях предприниматели могут только мечтать. Налогоплательщики, за счет которых правительство помогает рыбакам, вправе рассчитывать хотя бы на увеличение ассортимента и повышение качества товара на рыбном рынке. Но "рыбы с большой буквы" у нас по-прежнему нет.

"Окунь порционный" на поверку оказывается обрезью минтая или пангассиуса - всеядного родственника сома, которого вьетнамцы выращивают в мутных водах своего Меконга. Та же обрезь скрывается в эффектной, яркой упаковке под именем "Треска порционная". Просто "Треска" в полиэтиленовом пакете - просто филе минтая. И все это наглое жульничество, оказывается, процветает не на вонючем рынке какого-нибудь забытого богом и властью моногородка, а в столице нашей Родины городе-герое Москве. Прямо на прилавках известных сетевых магазинов "федерального значения", которые кичатся высоким качеством того, чем торгуют.

Таковы результаты исследования, которое лучшие лаборатории страны провели по инициативе Росрыболовства и "Российской газеты". В материале "Лед по цене рыбы" (№ 4923(99) от 3.06.2009) мы попытались выяснить, почему китайское филе минтая в порту Санкт-Петербурга стоит дешевле, чем сырье, из которого оно приготовлено - то есть минтай, пойманный российскими рыбаками и доставленный в китайские порты. Эксперты объяснили, что китайское филе наполовину состоит из льда. То есть за свои деньги вместо рыбы мы получаем воду.

С подачи "РГ" в Росрыболовстве решили пойти дальше - проследить судьбу этих китайских ледышек на российском берегу. Чиновники просто отправились в магазины и закупили в рыбных отделах образцов для анализов. Непосредственным заказчиком экспертизы стало управление Роспотребнадзора по городу Москве.

Теперь заключение получено, выводы неутешительные. То, чем кормят нас многие рыбопереработчики, годится только на корм хорякам на звероферме. Названия компаний, добившихся наиболее "выдающихся" результатов в области обмана покупателей, известны "Росрыболовству". Руководитель рыбного ведомства Андрей Крайний заявил корреспонденту "РГ", что, имея на руках "доказательную базу", намерен всерьез взяться за решение этой проблемы.

Строго говоря, качество рыбы на прилавках не входит в компетенцию Росрыболовства. Однако этот нечистый бизнес, по словам Андрея Крайнего, помимо прочего еще и "тормозит береговую рыбопереработку", на развитие которой из федерального бюджета выделены деньги именно Росрыболовству. Со всеми вытекающими последствиями.

Дальневосточный рыбопромышленник Дмитрий Дремлюга не раз заявлял, что его рыбоперерабатывающие фабрики, построенные без помощи государства в прежние годы, работают только на 40 процентов мощности. Причина - нет сбыта. Китайский товар вытесняет качественное филе своей ценой.

Добросовестному предприятию с фальсификаторами тягаться почти бесполезно, вторит Дремлюге Александр Бондарь, директор одной из компаний, которая действительно занимается переработкой рыбы в Европейской части страны. В качестве иллюстрации этого тезиса он предоставил "РГ" анализ цен на поддельную и нормальную рыбу. Тушка окуня, из которой производится филе, стоит не меньше 130 рублей за килограмм. Отбрось шкуру, кости - останется половина. Поэтому, утверждает Александр Бондарь, филе окуня не может продаваться дешевле 270 рублей за килограмм.

А вот обрезь минтая под видом "окуня порционного" уже на прилавке продается по 141 рублю 83 копейки.

Покупатель, как правило, выбирает более дешевый товар. Но после разморозки обнаруживает, что маленькие кусочки рыбы плавают в большой луже воды, к тому же они мало съедобны. Он плюется, дает клятву "больше никогда не покупать эту гадость". И не покупает. Тем временем рыбаки сетуют на то, что спрос на рыбу у нас в стране низкий, и продолжают таскать свои уловы в Китай. Где из вполне нормальной рыбы готовят дрянное - на треть, а то и наполовину состоящее из воды - филе. Причем специально для поставки в Россию. Потому что по заказу европейцев на тех же китайских рыбоперерабатывающих фабриках из того же сырья готовят отличный продукт. Европейские законы не позволяют продавать лед под видом рыбы и обрезки минтая под видом окуня.

У нас закон, а, точнее, ГОСТ, строг только к отечественным производителям. Им запрещено намораживать на рыбу больше 4 процентов льда. А на импортном филе может быть хоть целый айсберг: оно подпадает под действие другого ГОСТа, в котором ограничений по процентному содержанию глазури нет. Разнятся требования и по содержанию полифосфатов - влагоудерживающих химических добавок.

Недобросовестные псевдо-переработчики из России заказывают в Китае самый найдешевейший товар из обрезки минтая, льда и полифосфатов, потом где-нибудь в алтайской, калужской или подмосковной деревушке расфасовывают по ярким пакетам, называют треской или окунем и поставляют в торговлю. Как правило, под видом продукта отечественного, российского производства.

Один из результатов анализов таков: из 55 образцов, закупленных в московских магазинах, только пять (!) вписались в требования ГОСТа по массовой доле глазури для отечественного филе. Это была, кстати, норвежская семга и филе тунца из Индонезии и с Тайваня.

Зато в "филе трески", произведенном в подмосковном Дмитрове, глазури оказалось 39,3 процента. В "филе морского окуня", на котором честно был назван производитель - Китай - оказалось 40 процентов льда. Чемпионом по содержанию воды стало филе минтая, якобы произведенное в России, в котором содержалось 46 процентов воды (скорее всего из рек Янцзы или Хуанхэ), а также 11 граммов фосфатов на килограмм веса. Без химии столько льда наморозить на бедного минтая просто невозможно. Об этом корреспонденту "РГ" рассказали рыбопереработчики, которые уже пытаются воспроизвести китайские опыты с водой и рыбой на территории нашей страны.

Как власть отреагирует на открывшуюся в результате проведенных исследований правду? Видимо, Роспотребнадзор "настучит по башке" самым отъявленным фальсификаторам из тех, чья мороженая рыба попала в сети этого ведомства. Но принципиально это проблему не решит. В первом чтении в Госдуме уже принят технический регламент на рыбу, который поставит заслон официальному импорту из Китая воды под видом рыбы. Во всяком случае соответствующая норма в документе пока сохраняется. Росрыболовство начало кампанию по развитию сети магазинов "Океан", чтобы составить конкуренцию сетевым торговцам и тем самым усилить конкуренцию на рыбном рынке. Уже открылись несколько магазинов в городах страны. Но они пока не объединены в единую сеть. Хотя и это объединение на каких-то условиях возможно в обозримом будущем. Во всяком случае в Росрыболовстве заявляют, что начали процесс создания логистической компании на принципах частно-государственного партнерства, которая займется доставкой дальневосточной рыбы в европейскую часть страны и ее хранением. И будет снабжать рыбным товаром "Океаны" и сырьем - переработчиков. Конечно, отечественный рыбный бизнес давно уже мог бы сам создать такую компанию. На нехватку средств рыбопромышленникам, которые владеют изрядной недвижимостью в американском Сиэтле, в Японии, Корее, в Австралии, жаловаться не приходится даже в период мирового экономического кризиса.

Однако по каким-то причинам не создал. И вовсе не факт, что все дальневосточные рыбопромышленники стройными рядами пойдут продавать свою рыбу в новую полугосударственную логистическую компанию. До сих пор они, в массе, упорно выбирают другого покупателя - Китай. И дело, вероятно, в конце концов кончится тем, что государство сочтет необходимым не только патронировать торговлю рыбой, не только доставлять ее по стране, но и выйти в море, на промысел.

На самом деле это не такой уж фантастический вариант. На базе Архангельского тралового флота уже создается акционерное общество со стопроцентным госкапиталом. По идее для того, чтобы добывать рыбу в открытых районах мирового океана. Но почему не допустить, что новая рыбодобывающая компания примет активное участие в минтаевой путине, например. Квоты на вылов рыбы определенно можно найти - хотя бы у тех рыбопромышленников, которые регулярно нарушают правила рыболовства и по закону должны быть лишены возможности выходить в море на ближайшие 9 лет.

Нехорошо, конечно, когда государство подменяет собой бизнес. Но, с другой стороны, если этот бизнес в ответ на готовность государства субсидировать проценты по кредитам, создавать налоговые льготы для

перерабатывающих предприятий способен лишь показывать корму уходящего в Китай парохода с рыбой и привозить оттуда обрезь минтая пополам с водой, на какую еще реакцию власти следует рассчитывать?

Автор: Михаил Чкаников © Российская газета ЭКОНОМИКА, РОССИЯ 👁 2775 03.08.2009, 09:18 📄 190
URL: <https://babr24.com/?ADE=79913> Bytes: 9030 / 9030 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@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](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@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](#)