

Світлана КОЗЛОВА

РИНОК МОРЕПРОДУКТІВ УКРАЇНИ: АНАЛІЗ І ТЕНДЕНЦІЇ

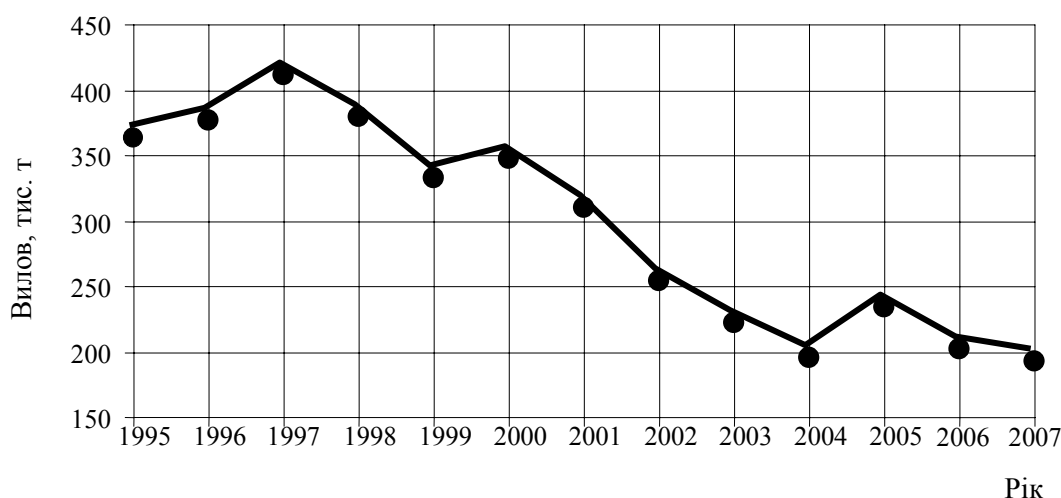
Світові водні простори здатні забезпечувати людину поживними й екологічно чистими морепродуктами, необхідними для її здоров'я. На жаль, на сучасному етапі спостерігається значне зниження обсягів вилову морепродуктів і виробництва рибопродукції. Воно зумовлене старінням рибпромислового флоту, зростанням витрат на його ремонт і зменшенням кількості суден.

Різке скорочення фінансування рибного господарства України за останні 15 років стало причиною загрозливих тенденцій, пов'язаних із погіршенням технічного стану галузі, – швидкими темпами морального та фізичного старіння й виходу з ладу основних фондів риболовецького флоту, середній вік суден якого становить більше 22 років, а їх технічний знос – понад 80 %. У результаті дезорганізації галузі збереглося лише 60 океанічних і 300 малотоннажних суден. За попередні три роки кількість океанічних суден зменшилася в 1.5 рази. Загалом вибуття з ладу плавзасобів значно перевищує введення в експлуатацію нових. За оцінкою експертів Міністерства АПК, масове виведення суден із експлуатації у зв'язку зі зносом почнеться через 5–7 років. Зношена також забезпечувальна інфраструктура, зокрема судоремонтні та портові підприємства. Державні інвестиції в основний капітал підприємств вітчизняного рибного господарства в 2004 р. становили лише 0.05 % загальної суми інвестування агросектора, а в 2005 р. – 0.02 %. Україна, яка в 1990 р. мала вилов понад 800 тис. т океанічних морепродуктів, у 2003 р. займала (за даними ФАО) лише 53 місце серед 58 країн, здобуваючи 222 тис. т [1–3]. Фундаментальні дослідження та прикладні розробки наукових установ галузі фактично профінансовані на 18 % запланованої суми [4].

© Світлана Козлова, 2009

В Україні зберігається тенденція зниження обсягів вилову гідробіонтів (рисунок).

Вітчизняні рибпромислові господарства здійснюють вилов риби не тільки в океанах, а й у внутрішніх морських водах і водоймищах – річках, озерах, ставках, водосховищах тощо. За даними Держкомстату, вилов гідробіонтів також низький і у внутрішніх водоймищах країни, риболовецькій зоні України, 200-мильних зонах прибережних вод інших держав і за межами цих зон. При цьому понад половини вилову відбувалося в 200-мильних зонах.



Вилов риби в Україні у 1995–2007 рр. (за даними Держкомстату)

Щодо географії морських промислів України, то більше половини вилову припадає на експедиційний промисел в економічних зонах Мавританії, Сенегалу, Гвінеї (Конакрі), Нової Зеландії, у відкритих водах Світового океану – в антарктичній та північно-західній частині Атлантики. І тільки 17 % – на риболовецьку зону України та майже 13 % – на внутрішні водоймища [4].

Введення економічних зон щодо обмежень неконтрольованих виловів у 200-мильних зонах, які належать прибережним країнам морів і океанів, а також інтенсивний промисел призвели до ускладнення подальшого зростання виловів. Кредитна система через високі ставки та обмежені терміни надання кредитів також не сприяє швидкому відновленню риболовецького флоту. У зв'язку з цим на сучасному етапі для поповнення дефіциту риби інтенсивно розвивається виробництво аквакультури. За прогнозами ФАО, у майбутньому тільки аквакультура забезпечить споживачів високоякісною та екологічно чистою продукцією [5].

Починаючи з 1995 р. загальний вилов риби та інших водних живих ресурсів скоротився в Україні майже вдвічі. Здобувають переважно *кільку, тюльку, хамсу, сардину, скумбрію, ставриду, тріскові,*

товстолобика, коропа. За останні роки вилов одних видів риби зменшився – особливо *ставриди*, а інших – збільшився: *коропових* (у внутрішніх водоймищах) [3].

Українськими вченими проведено багато досліджень з проблем рибництва. У середині 50-х років ХХ ст. створено високопродуктивні породи коропа: *український рамчатий* та *український лускатий*, які відрізняються від інших підвищеною холодо- та зимостійкістю, високим темпом росту; акліматизовано рослиноїдні риби далекосхідного комплексу (*білого* та *строкатого товстолобиків*, *білого амура*); проведено дослідження з удосконалення рецептур рибних комбікормів. Упроваджено технологію інтенсивного форелієводства – відтворення й вирощування форелі *веселкової*, *камлоопс*, *Дональдсона*, – яка дає змогу отримувати понад тисячу тонн форелі на рік. Розроблено біологічні основи акліматизації нових об'єктів рибництва (*буффало* та *канального сома*); технології вирощування та відтворення представника кефалевих риби – *піленгаса*; вивчено можливості культивування у водоймищах України *веслоноса* та *пеляді*. Розпочата робота з вирощування полікультури раків у ставках на основі розробленої біотехнології промислового культивування. Проведено дослідження харчової та біологічної цінності молюсків *ампулярій* та *геліксів*.

Державний фонд рибогосподарських водних об'єктів загальнодержавного значення становить понад 14 млн гектарів прісних, солонуватоводних, солонуватоводних і територіальних вод Чорного та Азовського морів. Планується, що розроблена державна програма "Аквакультура" зариблення рибогосподарських водних об'єктів України цінними видами риби (*таблиця*) уможливить збільшення вилову товарної риби до 91.7 тис. т у 2012 р. [4].

Таблиця

Рибогосподарські водні об'єкти загальнодержавного значення, перспективні для зариблення та вирощування цінних видів риби

Види риби водосховищ і пониззя Дніпра, Південного Бугу, Дністра та Дунаю	Природні прісноводні та солонуватоводні об'єкти Азово-Чорноморського басейну	Природні солонуватоводні об'єкти Азово-Чорноморського басейну	Територіальні води Чорного та Азовського морів
<i>Білий товстолобик</i> <i>Строкатий товстолобик</i> <i>Білий амур</i> <i>Чорний амур</i> <i>Сазан</i> <i>Стерлядь</i> <i>Ляц</i> <i>Плітка</i> <i>Карась сріблястий</i> <i>Сом європейський</i>	<i>Білий товстолобик</i> <i>Строкатий товстолобик</i> <i>Білий амур</i> <i>Сазан</i> <i>Піленгас</i> <i>Ляц</i>	<i>Остріві</i> <i>Калкан</i> <i>Камбала глоса</i> <i>Піленгас</i>	<i>Остріві</i> <i>Калкан</i> <i>Камбала глоса</i> <i>Піленгас</i> <i>Лобан</i> <i>Сингіль</i> <i>Бичок</i>

Судак			
-------	--	--	--

У 2008 р. для ведення ставкового рибництва в АР Крим використано 339 внутрішніх водоймищ, де у січні – квітні виловлено 224.7 т риби, що на 17 % більше, ніж за такий період минулого року [6].

Одним із перспективних напрямів у рибогосподарській галузі є *конхіокультура* – культивування раковинних (двостулкових і черевоногих) моллюсків. Це дасть змогу вирішити проблему додаткового забезпечення населення делікатесними й дієтичними харчовими продуктами та біологічно активними речовинами, які отримують із моллюсків за новими вітчизняними технологіями й застосовують у продукції лікувально-профілактичного призначення [2].

Актуальним для рибогосподарської галузі України є збільшення штучного відтворення та виробництва товарної продукції осетрових риб в аквакультурі, що значно полегшить промисловий прес на осетрових Азово-Чорноморського басейну, чисельність популяцій яких постійно зменшується [7]. Так, у середині 90-х років минулого століття вилов осетрових в Азовському морі становив майже 800 т (у 1950–1953 рр. – 2100 т), причому його частка, здобута українськими рибалками, становила лише 16 % (127 т). Однак незабаром було оголошено мораторій на промисловий вилов осетрових в Азовському морі [4].

Товарне розведення осетрових почалося в 60-ті роки ХХ ст. За останні десятиліття його розвиток став інтенсивнішим у багатьох країнах світу, зокрема США, Китаї, Японії, Франції, Італії, Росії, Польщі, Германії. Нещодавно осетрові господарства створені в Аргентині, Уругваї, Чилі. Обсяги виробництва цієї продукції в країнах досягають сотень тонн у рік і продовжують зростати [7].

Основними об'єктами культивування в європейських країнах є *сибірський осетер* і різні гібридні форми осетрових риб. В Україні найближчими роками реальними об'єктами вирощування можуть бути *російський осетер*, *стерлядь* і *севрюга*.

Згідно з прогнозами експертів, у 2020 р. загальний світовий вилов риби та морепродуктів становитиме 150–160 млн т, у тому числі продукція аквакультури – не менше 75–80 млн т [5].

Річкові раки також є цінним делікатесним продуктом зі значним попитом на внутрішньому й зовнішньому ринках, які, на жаль, не насичені цією продукцією. Україна має велику кількість водоймищ різних типів, де можна їх вирощувати, – це дасть змогу збільшити загальний вітчизняний ринок гідробіонтів [4].

Риба, ракоподібні, моллюски та інші водні безхребетні в структурі імпорту товарів за групами УКТ ВЕД у 2007 р. займали перше місце серед харчових продуктів, тютюну, жирів і масел [8]. За цей рік до України імпортовано понад 360 тис. т риби, у тому числі 292 – замороженої, 6.1 – охолодженої і понад 61 тис. т філе замороженої та охолодженої риби [9]. Найбільшими імпортерами морепродуктів є

Норвегія, Росія і США [10]. Традиційними в споживанні залишаються *оселедець, скумбрія, мойва, хек*, також зростає попит на *пангасіуса, лосося, путасу, форель*. Із морепродуктів найбільшу питому вагу займають *креветки*, за ними – *кальмари, мідії, восьминоги* та *ракоподібні* [10]. Рівень споживання оселедця в Україні – один із найбільших у світі (2.6 кг на людину на рік), 93 % поставок здійснюється з Норвегії [11].

Імпортні поставки уможливили зростання споживання риби та морепродуктів на одного українця до 14 кг на рік (за даними прес-служби Рахункової палати України в 2008 р.), що істотно нижче за міжнародні фізіологічні норми (20 кг на рік). Проте в деяких країнах рівень споживання гідробіонтів іще вищий: в Іспанії – 38 кг, Португалії – 40, загалом по Євросоюзу – 22, а в "рибних" країнах: у Норвегії – майже 51 кг, Ісландії – 55, Японії – 60, Південній Кореї – 86 [10].

Отже, в асортименті рибної продукції, що виробляється в Україні, понад 2/3 припадає на морожену рибу, майже 1/4 – на солону [3].

Випуск консервів коливається в межах 150–200 млн умовних банок, 45 % з яких, за даними компанії "Інтеррибфлот-Україна", виготовляється з атлантичних видів риб (*сардини, сардинели, скумбрії, ставриди*). 31 % виробництва належить консервам із дрібних видів риб (*кільки, бичків*), 11 – *шпротам*, 6 – рибним виробам, 5 – виробам із елітних видів риб (*тунця, горбуші, сайри, м'яса криля*), 2 – ікрі лосоसेвій зернистій [12]. За останні роки обсяг консервів вітчизняного виробництва в роздрібній торговельній мережі в 4 рази перевищив закордонний. За прогнозами експертів, обсяг ринку делікатесної продукції зростатиме за рахунок *горбуші, сайри, печінки тріски, кальмарів, тайландського тунця*. Основними ж експортерами рибних консервів до України, як і раніше, залишаються Росія, Латвія, Китай, США та Естонія [10].

Частка рибних пресервів вітчизняного виробництва становить 25–30 % усіх рибопродуктів. Найвищим попитом (до 60–70 % продажів) користуються класичні пресерви в олії та з ароматними травами й спеціями. Пресерви в майонезних заливках із різноманітними наповнювачами становлять 10–20 % продажів. Не високий, але стабільний попит відмічено на пресерви у винному соусі (5 % продажів) і в оцтовій та томатній заливках [13].

Український ринок крабових паличок (а точніше – імітаційних морепродуктів із сурімі) виходить на новий етап розвитку: перехід споживача від низькопробного продукту до якіснішого, ігноруючи ціну. Вітчизняні виробники та імпортери нарощують потужності, розширюють асортимент, демонструючи позитивну динаміку фінансових і абсолютних показників ринку. Популярність крабових паличок поступається серед споживачів за обсягом морепродуктів тільки

свіжій риби, а перевершує рибні консерви, солону, морожену й копчену рибу [14].

Зростаючий попит на продукти швидкого приготування є однією з ознак нового часу. На ринку України така продукція з гідробіонтів представлена обмеженим асортиментом, переважно імпортованими мороженими креветками та рибними бургерами. Практично не освоєний ринок рибних ковбас і сосисок, термічно обробленої риби (смаженої, відвареної, печеної тощо), рибно-овочевих кулінарних виробів (солянки рибної, салатів, рибно-овочевих котлет та ін.), рибно-борошняних виробів (пельменів, кулеб'як, розтягаїв, пиріжків тощо), а також готових блюд, особливо з прісноводної риби, яка традиційно вирощується в Україні, зокрема з додаванням овочів, морських водоростей, трав і різних соусів.

Зазначені проблеми вимагають фундаментальних і прикладних досліджень для забезпечення населення України високоякісними рибними продуктами, які задовольнятимуть потреби населення різного віку в незамінних і корисних чинниках харчування.

Таким чином, аналіз стану ринку морепродуктів України виявив стабілізацію низького рівня вилову гідробіонтів, проте напрям аквакультури має тенденцію до розвитку і є перспективним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Быков В. П.* Рыбные блюда / В. П. Быков. — М. : Пищевая пром-сть, 1973. — 303 с.
2. *Губанов Е. П.* Размышления после съезда / Е. П. Губанов // Рибне господарство. — 2008. — № 2/3. — С. 22—24.
3. *Старокадомский Д.* Украина: рынок рыбопродукции / Д. Старокадомский // Пищепром Украины. — 2008. — № 5. — С. 31—34.
4. *Алимов С. І.* Рибне господарство України: стан і перспективи / С. І. Алимов. — К. : Вища освіта, 2003. — 336 с.
5. *Гринжевський М. В.* Оптимізація виробництва продукції аквакультури / М. В. Гринжевський, А. В. Пекарський. — К. : ПоліграфКонсалтинг, 2004. — 328 с.
6. *Украина: в Крыму в 2008 г.* производство прудовой рыбы планируется увеличить на 14 % // Пищепром Украины. — 2008. — № 11. — С. 36—37.
7. *Гринжевський М. В.* Нетрадиційні об'єкти рибництва в аквакультурі України / М. В. Гринжевський, О. М. Третяк, С. І. Климов та ін. — К. : Світ, 2001. — 168 с.
8. *Украина: структура импорта в 2007 году* (по данным Гостаможслужбы Украины) Рейтинг товаров согласно группам УКТ ВЭД // Пищепром Украины. — 2008. — № 4. — С. 48.
9. *Экономические известия.* Новости рынка. "Селедка штурмует рынок". — Режим доступа : <http://www.ascania.ua/ru/news-market/909.html>.
10. *Сиряк Н.* Чем богатеет рыбный рынок / Н. Сиряк. — Режим доступа : <http://www-ki.rada.crimea.ua/nomera/2008/007/chem.html>.

11. *Новости*: недостаточная насыщенность украинского рынка рыбы и морепродуктов и неспособность местных производителей удовлетворить растущий спрос создает предпосылки для наращивания импорта / по материалам ресурса "Companion". — Режим доступа : http://www.fishportal.ru/index/2008/08/22/index_7304.html.
12. *Шубина Г.* Рынок рыбной консервации / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. — 2008. — № 4. — С. 60—68.
13. *Шубина Г.* ПРЕССИНГуем-пресервуем / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. — 2008. — № 6. — С. 78—84.
14. *Складчиков В.* Крабовые тренды / В. Складчиков // Мир продуктов. — 2007. — № 5. — С. 20—22.