

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет магістерської підготовки
Кафедра водних біоресурсів та
аквакультури

КВАЛІФІКАЦІЙНА МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА

на тему: «СУЧАСНИЙ СТАН РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
РИНКУ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ»

Виконав: студент 2 курсу, групи МВБ – 19
Спеціальності 207 «Водні біоресурси та
аквакультура»
Ладиненко Дмитро Олегович

Керівник Тучковенко Оксана Аркадіївна

Рецензент Калініна Юлія Ігорівна

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет магістерської підготовки

Кафедра водних біоресурсів та аквакультури

Рівень вищої освіти: магістр

Спеціальність 207 «Водні біоресурси та аквакультура»

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри Шекк П.В.

д.с.-г.н., проф.

“ 26 ” жовтня 2020 року

З А В Д А Н Н Я
НА МАГІСТЕРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Ладиненко Дмитру Олеговичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Сучасний стан рибного господарства та ринку рибної продукції України

керівник роботи Тучковенко Оксана Аркадіївна, старший викладач

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом

вищого навчального закладу від « 16 » жовтня 2020 року № 124-С

2. Строк подання студентом роботи 07 грудня 2020 р.

3. Вихідні дані до роботи: джерела наукової інформації сучасного стану рибного господарства та ринку рибної продукції України.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

Детальний аналіз наявної в літературі інформації що до сучасного стану рибного господарства та ринку рибної продукції України, імпорту та експорту продукції, тощо. Визначення ступеню вивченості питання.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Обов'язковими рисунками є ті що ілюструють місце досліджень, графіки та таблиці, які характеризують ті чи інші показники, що використовуються для розрахунків та прогнозів необхідних для вирішення поставлених задач.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання _____ 26.10.2020 р. _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів магістерської роботи	Термін виконання етапів проекту (роботи)	Оцінка виконання етапу	
			у %	за 4-х бальною шкалою
1	Аналіз наукової літератури з досліджуваної теми. Написання першого та другого розділів магістерської роботи	26.10.20 – 11.11.20	95	Відмінно
2	Дослідження ринку рибного господарства України, аналіз ринку риби та рибної продукції за сегментами. Написання третього та четвертого розділів магістерської роботи.	12.11.20 – 24.11.20	95	Відмінно
3	Рубіжна атестація	16.11.20- 21.11.20	95	Відмінно
4	Визначення структури імпорту та експорту риби та морепродуктів в Україні, дослідження не легального рибного ринку та перспектив розвитку ринку рибного господарства України Написання п'ятого, шостого та сьомого розділів магістерської роботи.	25.11.20 – 04.12.20	95	Відмінно
5	Написання висновків магістерської роботи. Оформлення магістерської роботи.	05.12.20 – 06.12.20	95	Відмінно
6	Перевірка роботи науковим керівником, надання відгуку	07.12.20 – 09.12.20	95	Відмінно
7	Перевірка роботи зав. кафедрою			
8	Отримання рецензії			
9	Перевірка роботи на плагіат			
10	Підготовка презентації			
11	Попередній захист роботи на кафедрі			
12	Надання роботи до деканату			
	Інтегральна оцінка виконання етапів календарного плану (як середня по етапам)		95	Відмінно

Студент _____ Ладиненко Д.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Тучковенко О.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Анотація
СУЧАСНИЙ СТАН РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА РИНКУ
РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ

Ладиненко Д.О., магістр кафедри Водних біоресурсів та аквакультури

Сфера рибальства для України є перспективною, завдяки великому водному басейну і виходу до моря. Однак через невеликі потужностей виробництва та вилову риби, більше половини продукції доводиться імпортувати для того, щоб задовольнити потреби населення.

Метою роботи стало дослідження сучасного стану рибного господарства та ринку рибної продукції України

Для досягнення мети виконувались наступні завдання: провести аналіз стану сировини рибної промисловості в Україні; визначити структуру та співвідношення імпорту й експорту рибної сировини, продукції в Україні; дослідити асортимент рибної сировини і продукції в Україні.

В результаті проведених досліджень встановлено: рибне господарство України знаходиться в депресивному стані, постійно зменшуються вилови риби та рибопродуктів з кожним роком як морських акваторіях так і у внутрішніх водоймах; Україна на сьогоднішній день імпортує близько 90% риби. В 2019 році українськими компаніями-імпортерами було ввезено 394 000 тон риби і морепродуктів, загальною вартістю 750 млн. доларів США; у 2019 експорт рибної продукції з України продовжив зростання. Українські компанії-виробники продовжують відкривати нові ринки збуту переробленої в Україні рибної продукції.

Структура і обсяг роботи. Магістерська робота викладена на 63 сторінках, містить 18 рисунків та графіків, 2 таблиць, 41 літературне джерело.

Ключові слова: рибне господарство, промислові види, ринок риби, рибна продукція, імпорт, експорт.

Summary

CURRENT STATE OF FISHERY AND FISHERY PRODUCTS MARKET OF UKRAINE

**Ladynenko DO, Master of the Department of Aquatic Bioresources and
Aquaculture**

The field of fishing is promising for Ukraine, thanks to the large water basin and access to the sea. However, due to small production and fishing facilities, more than half of the products have to be imported in order to meet the needs of the population.

The aim of the work was to study the current state of fisheries and the market of fish products in Ukraine

To achieve this goal, the following tasks were performed: to analyze the state of raw materials of the fishing industry in Ukraine; determine the structure and ratio of imports and exports of fish raw materials, products in Ukraine; to explore the range of fish raw materials and products in Ukraine.

As a result of the conducted researches it is established: the fishery of Ukraine is in a depressed state, catches of fish and fish products constantly decrease every year both in sea waters and in internal reservoirs; Today Ukraine imports about 90% of fish. In 2019, Ukrainian importing companies imported 394,000 tons of fish and seafood, with a total value of \$ 750 million; in 2019, exports of fish products from Ukraine continued to grow. Ukrainian producers continue to open new markets for fish products processed in Ukraine.

Structure and scope of work. The master's thesis is presented on 63 pages, contains 18 drawings and graphs, 2 tables, 41 literary sources.

Key words: fishery, industrial species, fish market, fish products, import, export.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1 РИБНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ	9
1.1 Добування риби і водних біоресурсів та структура виробництва рибної продукції	19
2 ОГЛЯД РИНКУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ	24
2.1 Імпорт риби та морепродуктів	34
2.2 Експорт риби та морепродуктів	39
3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ	43
4 МІЖНАРОДНИЙ АСПЕКТ СТРАТЕГІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	46
5 НАЦІОНАЛЬНА ТА МІЖНАРОДНА ЯКІСТЬ. СТАНДАРТИ ДЛЯ РИБИ ТА ПРОДУКЦІЇ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА	58
ВИСНОВОК	65
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	68

ВСТУП

Сфера рибальства для України є перспективною, завдяки великому водному басейну і виходу до моря. Однак через невеликі потужностей виробництва та вилову риби, більше половини продукції доводиться імпортувати для того, щоб задовольнити потреби населення.

Води України мають близько 200 (за іншими даними - 180) видів риби: 110 видів - річкової риби, близько 90 видів - живуть в прибережних частинах Азовського і Чорного морів та в річках, що впадають в ці моря. Переважна більшість видів риби є промисловими; кілька десятків не мають промислового значення з огляду на свою нечисленність, дрібного сорту або непридатного для вживання в їжу через отруйності. Серед річок України, основні рибогосподарства розташовані на річці Дніпро (з його приток - головне Прип'ять і Десна), нижній Дунай, менше Дністер, Південний Буг і Сіверський Донець.

На сьогоднішній день в Україні традиційними об'єктами аквакультури залишаються коропові види риби: короп, білий і строкатий товстолобик і їх гібриди, білий амур. Однак останнім часом активно культивують і інші види: райдужна форель, європейський сом, щука, кларієві сом, карась, лин, а серед осетрових найбільш поширені види наприклад: стерлядь, російський осетер, севрюга, білуга, бестер, веслонос.

Розведення коропових видів поширена по всій території України. Практично в кожній області існує інфраструктура по вирощуванню коропа, товстолобика або білого амура. Теж саме стосується і вирощування карася, щуки, європейського сома і аборигенних видів риби. Це також пояснюється і наявністю штучних водойм, які можуть бути використані для аквакультури, по всій території України.

Метою роботи стало дослідження сучасного стану рибного господарства та ринку рибної продукції України

Об'єкт дослідження: сировина рибної промисловості в Україні, масова частка імпорту та експорту рибної продукції, асортимент рибної продукції в Україні, перспективи його розвитку.

Предмет дослідження: стан рибної сировини в Україні, співвідношення та структура імпорту та експорту рибної сировини і продукції, асортимент рибної продукції і перспективи його розширення.

Для досягнення мети виконувались наступні завдання:

- провести аналіз стану сировини рибної промисловості в Україні; визначити структуру та співвідношення імпорту й експорту рибної сировини, продукції в Україні;
- дослідити асортимент рибної сировини і продукції в Україні.

1 РИБНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ

Рибне господарство - галузь, що займається збільшенням і поліпшенням якості рибних запасів внутрішніх водойм країни і виловом риби. Основна частина загального улову риби і морепродуктів в Україні припадає на моря і океани. Зменшення в останні роки вилову тріски, оселедця, морського окуня компенсується розширенням промислу менш цінних видів риби - мойви, минтая, сардин, скумбрії, ставриди і ін. [4-5].

Фонд водойм рибного господарства України включає 2042 річок загальною довжиною 67674 км, 1604 озер загальною площею 16996 га і 489 водосховищ і технічних водойм (ставків) загальною площею 720860 га.

Внутрішні прісноводні водойми України в колишньому СРСР приносили близько 15% загального улову риби. За цим показником Україна займала третє місце, а по вилову риби з 1 га водної площі - перше. Найбільше значення для рибного господарства України серед прісноводних водойм мають величезні простори дніпровських водосховищ загальною площею 620000 га, в яких видобувається понад 90% всього улову української риби. За питомою вагою в добуванні риби перші два місця займають Кременчуцьке (46,8%) і Каховське (30,6%) водосховища. [4-5].

Біота України налічує понад 70 тис. видів, з них:- флора і мікробіота - понад 27 тис. видів (гриби і слизовики - 15 тис., водорості - 5 тис., лишайники - 1,2 тис., мохи - 800 і судинні рослини - 5,1 тис. (з урахуванням екзотів, що вирощуються у ботанічних садах, - понад 7,5 тис. видів));- фауна - понад 45 тис. видів (комахи - 35 тис., членистоногие безкомах - 3,4 тис., черв'яків - 3,2 тис. (190 видів безхребетних, включаючи 32 ендемічні види гідрофауни Чорного моря, належать до так званого понто-каспійському комплексу), риби і круглоротые - 170 видів і підвидів, земноводні - 17 видів, плазуни - 21 вид, птахи - близько 400 видів, ссавці - 108 видів). [4-5].

Унаслідок забруднення води й перевилову значно змінився склад іхтіофауни Чорного моря. Протягом останніх років спостерігається загальний спад вилову риби, причому найбільше це стосується цінних видів — скумбрії, пеламіди, лосося, бичка, кефалі, натомість на перше місце виходять малоцінні види — шпрот і хамса. До Червоної книги України занесено чотири види чорноморських осетрових: білугу, шипа, стерлядь і атлантичного осетра [4-5].

Особливості рибництва в річках

В Україні 63 тисячі річок. Промисловий вилов відбувається на п'яти з них: Каскад Дніпровських водосховищ, на річці Десна в районі Чернігівської області, на річці Дністер на кордоні з Молдовою, на річці Дунай на кордоні з Румунією і на річка Південний Буг в Миколаївській області. У той же час риб'ячі зграї катастрофічно зменшилися у всіх вітчизняних річках, в результаті незадовільної охорони водних живих ресурсів (рис. 1.1).



Рисунок 1.1 – Основні річки України

Україні налічується понад 3 600 суб'єктів рибогосподарської діяльності в умовах аквакультури. Ними в 2019 р вирощено понад 18 603 т водних біоресурсів: сазан / короп - 8516 т, рослиноїдні - 7666 т, лососеві - 226 т, сом - 224 т, осетрові - 97 т, інші - 1874 т. Це найнижчий в Європі показник в перерахунку кг / га. Риби виловлено 14 959 т. Зокрема, короп - 7 106 т, рослиноїдні види риби - 5 881 т, лососеві - 201 т, сом - 219 т, осетрові - 53 т, інші - 1 499 т. Короп і далекосхідні рослиноїдні риби склали понад 87% загальної продукції аквакультури. Виробництво додаткових видів риби в традиційних ставках в умовах полікультури (європейський сом, щука, судак звичайний, веслонос, форель, осетрові) сумарно не перевищує 13%. [4-5].

Офіційна статистика, яку наводить Держрибагентство, у водосховищах Дніпра в 2018 році загальний вилов склав 13,17 тис. тонн водних біоресурсів. Основу промислу в дніпровських водосховищах склали: карась сріблястий - 3,9 тис. тонн, лящ - 2,54 тис. тонн, плотва - 2,3 тис. тонн, плоскирка - 1,12 тис. тонн, рослиноїдні види риби - 0,746 тис. тонн.

У р. Дунай загальний вилов водних біоресурсів склав 254,4 тонни. Вилов оселедця чорноморської склав 126,6 тонн, коропа - 44,6 тонн, карася сріблястого - 26,8 тонн. [4-5].

Рибне господарство Дніпра. До спорудження греблі Дніпрогесу в басейні Дніпра зустрічалося від 48 до 67 видів риби, 28 з яких були промисловими. Причому білуга, осетер, оселедець і рибець мали промислове значення в нижній течії Дніпра, інші види риби були об'єктами промислового промислу на всіх ділянках річки. До зарегулювання річкового стоку на Дніпрі загальний промисловий вилов риби становив в середньому 4647 т в рік, а після створення каскаду водосховищ (до 1985 р) - 14200 т (без урахування тюльки). Потім промислова продуктивність риби на одиницю площі водної поверхні знизилася більш ніж в три рази.

До зарегулювання Дніпра нерест фітофільних риби, які становили 85-90% загального улову, і нагул їх личинок відбувалися на затоплених весняним паводком заплавах, дорослої риби - в річці, притоках і заплавах озер. У

водосховищах нерестові і нагульні площі для молодих риб значно скоротилися, тоді як для дорослої риби зросли в кілька разів. Це створює передумови для значного збільшення продуктивності дніпровських водосховищ. [4-5].

Однак реальність статистичні дослідження свідчать, що посилилася тенденція до зниження вилову риби. Можливо, це пов'язано з тим що, крім промислового рибальства, значну частину рибних запасів дніпровських та інших, державних водосховищ добувають рибалки-любители і браконьєри, улов яких не враховується. У різні роки такі улови сягали 30-50% від промислових уловів артілей різних видів власності. Виходячи з цих даних, в дніпровських водах риби виловлюють в 1,5 рази більше, ніж враховується рибпромисловою статистикою. [4-5].

Рибне господарство Дністра. Другим після Дніпра з господарського рибному значенням є басейн річки Дністер, де вилов риби становить 10-12% загального в країні. Найціннішим і продуктивним водосховищем басейну є Дністровський лиман, який забезпечує близько третини загального вилову риби. [6-7].

За півтора вікової період досліджень на Дністрі видовий склад риби в цілому майже не змінився. З 81 виду риб за останні 40 років не зареєстровані п'ять прохідних видів. Разом з тим іхтіофауна поповнилася шістьма новими видами, які з'явилися в результаті прямого впливу діяльності людини (амур, карась, товстолобик, буфало). Найбільші зміни видів риб в складі фауни регіону пов'язані з двома результатами людської діяльності - аварією на, розташованому в верхів'ях річки, Стебницькому хімкомбінаті (Львівська область) і будівництвом дамб, не обладнаних рибопропускні спорудами (спочатку Дубоссарською на території Молдови, а потім Новодністровської). Так, після "катастрофи на Дністрі", загинула практично вся іхтіофауна головного русла (на більш як 500 км його відрізка) і лише притоки басейнів верхнього і середнього Дністра дали можливість протягом 2-3 років відновити

запаси риби. Тому охорона цих приток, аж до оголошення їх заповідниками, є життєво важливою необхідністю для всього регіону. [6-7].

Будівництво гребель призвело до того, що з 51 виду риб, зареєстрованих в басейні верхнього Дністра, залишилося 38, а вугор і чехоня (за прогнозами фахівців) зникли назавжди. Минь, судак, лин і карась, можливо, з'являться ще, оскільки зараз їх можна знайти в притоках середнього басейну річки, чи не відділених від верхніх течій греблями.

Рівень промислової експлуатації (вилову) іхтіофауни верхнього Дністра і в кращі роки був досить низьким (80-150 тон на рік), а напередодні аварії на Стебницькому хімкомбінаті він ледь досягав 40 тон в рік. З господарської рибної точки зору басейн верхнього Дністра слід розглядати лише як відновлювальний ділянку Дністровського водосховища. [6-7].

Інше промислове значення має Дністровський лиман. Дністровська гирлова область, в яку входять лиман, дельта і в нижній течії річки, належить до важливих рибпромисловим районам Причорномор'я з добре розвиненим рибальством. З вилову риби в системі водосховищ північно-західного Причорномор'я вона займає друге місце, причому вилов цінних видів риб (лящ, судак, тарань) становить тут 50% загального улову з лиманів і нижніх течій річок регіону.

Скорочення стоку Дністра вплинуло на умови розмноження сазана, щуки, чехоні і оселедця. При подовженні періоду маловодних років слід очікувати зниження вилову всіх цінних промислових видів риб. Згубно впливає на них також забруднення дна русла пестицидами.

Промислове значення в Південному Придністров'я має приблизно 25 видів риб. За останні півстоліття повністю втратили промислове значення осетер, рибець, вусань і підуст, умови розмноження яких істотно порушилися внаслідок зведення гребель. Слід зазначити, що в десятиліття напередодні Великої Вітчизняної війни максимальний щорічний улов осетрових досягав 10 тон, оселедця - 105 тон, бичків - 9000 тон. [6-7].

Особливості рибництва в водосховищах

Виходячи з особливостей режиму кожного водосховища, потрібен особливий підхід при створенні на ньому керованого рибного господарства. [8].

Для водосховищ так само, як і для озер, встановлені такі показники:

- 1) Ступінь прогриваємості водосховищ з поділом їх на холодноводні, наприклад гірські, і на тепловодні;
- 2) Ступінь водообміну - проточности водосховища;
- 3) Наявність на водозаборі рибозахисних пристроїв та режим роботи водозабору;
- 4) Ступінь заростаємості і домінуючі рослини, а також склад іхтіофауни водосховища;
- 5) Мутність, газовий і сольовий режими водосховища;
- 6) Ступінь підготовленості ложа водосховища для активного лову риби;
- 7) Можливість самовідтворення риб і їх розподіл у водосховищі при різному режимі роботи протягом року;
- 8) Формування кормової бази і промислової іхтіофауни;
- 9) Можливість використання мілководь для інтенсивних способів рибництва (Садковий і ставковий методи).

Як озера, так і водосховища негайно інтенсивного вселення молоді промислових риб. Для цього до водойми повинен бути «прив'язаний» риборозплідник. Потужність риборозплідника і видовий склад розводяться риб повинні бути в кожному конкретному випадку обгрунтовані для певного водоймища. [8]. Приблизно на 100 га нагульних площі слід мати 1 га вирощувальних ставків. Для таких водойм необхідно враховувати наступне:

1. При вселенні риб в водосховища треба пам'ятати про можливість їх до міграції (молодь і статевозрілі). Всесвіти риби можуть вийти з водосховища по каналах, тому ефективність заселення його рибою може звестися до нуля.

2. У кожному водосховищі повинні бути цінні хижі риби, так як в цих водоймах в першу чергу розвиваються дрібні короткоциклової сміттєві риби - укля, піскар і ін.

3. Кожна водосховище вимагає створення в ньому Тонева ділянок, розташованих в районі водоподачі.

4. У водосховищах і озерах при інтенсивному облові легко підірвати рибні запаси, тому на кожен рік для водойми встановлюють обґрунтований ліміт вилову риби. [8].

Ставкові рибні господарства.

Ставкове рибництво займається збільшенням і поліпшенням якості рибних запасів у природних водоймах і розведенням риби в штучних водоймах (ставках та водосховищах). Тут розводять переважно коропа, товстолобика, білого амура, форель та інші види риб (рис. 1.2). [9].

Ставкове рибне господарство має дуже високу продуктивність - в 100 разів вищу, ніж в природних водоймах і водосховищах. До того ж продуктивність кормів в рибному господарстві значно вище, ніж в тваринництві. Ставкове рибництво має в Україні значні перспективи розвитку, а в даний час культивується в лісостеповій зоні та Карпатах.

Високих показників досягли ставкові рибні господарства Донбасу. Маючи недостатня кількість водних запасів, і застосовуючи багатолітнє регулювання стоку, передові господарства тут отримують більше 4 тон риби на 1 га водної поверхні, а середня продуктивність по Україні становить лише 1,3 тони / га. У водоймі-охолоджувачі Зміївської ГРЕС (Харківська область) отримують понад 1000 тон свіжої якісної риби на 1 га водної поверхні. [9].

Зони ставової аквакультури в Україні



Фізико-географічна зона (зона аквакультури)	Кількість днів з ефективною в рибицтві температурою повітря вище 15 °С	Області України
Полісся (III зона)	91-105	Волинська, Житомирська, Львівська, Рівненська, Сумська, Тернопільська, Хмельницька, Чернігівська, північна частина Київської
Лісостеп та Прикарпаття (IV зона)	106-120	Вінницька, Полтавська, Харківська, Черкаська, Закарпатська, Івано-Франківська, Чернівецька, південна частина Київської
Північний Степ (V зона)	121-135	Дніпропетровська, Донецька, Запорізька (північна частина), Кіровоградська, Луганська
Південний Степ (VI зона)	136-150	Запорізька (південна частина), Миколаївська, Одеська, Херсонська, АР Крим

Рисунок 1.2 – Ставкові рибоводні господарства

В останні роки значного поширення набули господарства, в яких нагул риби здійснюється в спеціальних сітчастих Сажалки, які утримують в водоймах за допомогою понтонів. При штучному харчуванні і значній щільності посадки риби в Сажалки досягають дуже високої продуктивності - до 15-18 кг / м². Такі господарства виявилися дуже ефективними на ставках-охолоджувачах теплоелектростанцій, де теплі води сприяють прискоренню швидкості росту риб. [9].

Рибне господарство Чорного та Азовського морів

Чорне море - важливий промислово-господарський водойму, з використанням біологічних (живих) ресурсів якого в тій чи іншій степені зв'язана економіка всіх прибережних держав регіону. Продуктивність Чорного моря вище в порівнянні з іншими морями Середземноморського басейну, крім Азовського. Основу чорноморських біоресурсів становлять риби, їх частка перевищує 85% загального обсягу вилову морепродуктів. За різними оцінками, абсолютні значення запасів чорноморських риб варіюють від менш ніж одного до майже шести мільйонів тонн, однак часто називають 2-3,5 млн. т. [10]

Всього в Чорному морі відомо близько 200 видів і підвидів риб [13], але тільки трохи більше трьох десятків служать об'єктами промислу. Згідно [11], все різноманіття ресурсів чорноморських риб поділяється на:

- ресурси особливо цінних риб (осетрові, камбала-калкан, кефаль і оселедцевих);
- ресурси традиційних промислових риб (дрібні пелагічні види - чорноморська хамса (анчоус), шпрот, ставрида, а також, в останні роки, піленгас);
- ресурси риб-мігрантів з Мармурового моря (це відносно великі хижаки - атлантична і скумбрія японська, пелагида, луфарь). Зимують і розмножуються ці риби переважно в Мармуровому морі, звідки навесні і влітку мігрують в Чорне море для нагулу;
- ресурси, що рідко використовуються промислових видів (мерланг, сарган, акула-катран і скати);
- ресурси риб лиманно-естуарного комплексу (атерин, чорноморсько-азовська тюлька, напівпрохідні коропові, судак і деякі види бичкових);
- ресурси риб любительського лову (це прибережні види, як правило, не утворюють скупчень або провідні одиночний спосіб життя, а також риби, мігруючі до берега навесні і восени).

Катастрофічна ситуація в Чорному морі (втім, як і в Азовському) склалася в даний час з осетровими рибами. В результаті головним чином браконьєрського промислу їх запаси практично знищені. В останні роки ліміт річного вилову не перевищує 2-3 десятків тонн.

За обсягом це можна порівняти з добовим уловом 1960-х років. Необхідно прийняття спеціальних заходів для збереження цих цінних промислових об'єктів в якості біологічних видів.

В цілому сучасні запаси промислових видів в Чорному морі перевищують 1 млн. т, що дозволяє щорічно вилучати не менше 450-500 тис.т. Однак, система управління чорноморським рибальством вимагає значних зусиль щодо вдосконалення.

Азовське море, незважаючи на відносно невеликі розміри (37,6 тис. км²), свого часу давало величезну кількість риби. Ще в 1930-і роки вилов риби досягав 80 тон на 1 гектар водної поверхні. Більше половини риби при цьому представляли цінні породи риб - осетер, рибець, судак, лящ, сазан, тарань і ін. Цьому сприяли значна кількість сонячної енергії при відносно невеликих глибинах (до 14,5 м) і невелика солоність води (9-10 ‰, що в 1,5 рази нижче, ніж в Чорному морі і в 3,5 - в Середземному морі).

Підвищення солоності води в Азовському морі було обумовлено скороченням надходження прісної води з річок Дон і Кубань. Якщо раніше з Азовського моря в Чорне море через Керченську протоку щорічно випливало близько 21 км³, то тепер - не більше 9 км³. Переважно всі цінні промислові породи риб погано переносять підвищення солоності води. При солоності 16 ‰ вилов, наприклад, судака і ляща, скоротився до 15 разів, а менш чутливих до концентрації вмісту мінеральних солей у воді сазана і сома - до 5 разів.

Для повного відновлення початкової солоності Азовського моря необхідно подавати в нього не менше 41 км³ прісної води в рік, що теоретично можливо при більш раціональному використанні водних ресурсів в басейнах впадають у нього. [10-13]

Промисловий вилов риби і водних біоресурсів в Україні за вісім місяців 2019 року виріс на 4,7% в порівнянні з аналогічним періодом минулого року. Про це повідомила прес-служба Державного агентства рибного господарства (Держрибагентство). При цьому також в Україні зросло виробництво замороженої риби.

Загалом з початку 2019 року загальний промисловий вилов риби та інших біоресурсів склав майже 20,3 тис. тонн. Це на 4,7% більше аналогічного періоду минулого року.

Зокрема, промисловий вилов риби збільшився:

- в Чорному морі майже в 1,8 рази – до 8,6 тис. тонн;
- в річці Дунай – в 2,4 рази, до 516 тонн;
- в пониззі річки Дністер з лиманом і Кучурганському водосховищі – на 47%, до 1,2 тис. тонн;
- в Дніпровсько-Бузькій естуарній системі – на 17%, до 836 тонн;
- у водосховищах річки Дніпро – на 10%, до 6,7 тис. тонн.

Водночас вилов риби за вісім місяців скоротився в Азовському морі в 1,6 рази – до 2,1 тис. тонн і причорноморських лиманах – на 20%, до 53 тонн.

1.1 Добування риби і водних біоресурсів та структура виробництва рибної продукції

Починаючи з 1995 року, добування біоресурсів складало близько 400,1 тис. тонн, а станом на 2019 рік — лише 74,7 тис. тонн, що на 81,3% менше.

За результатами 2019 року загальний обсяг вилову риби та добування інших водних біоресурсів в Україні склав лише 74,7 тис. тонн (рис. 1.3), що менше на 16,5 тис. тонн проти 2014 року, а якщо брати в порівнянні з 2013 роком, то вилов риби зменшився на 151,1 тис. тонн, тобто майже на 66,9%.



Рисунок 1.3 – Динаміка обсягу вилову риби та добування інших водних біоресурсів за 2010-2019 рр. [14]

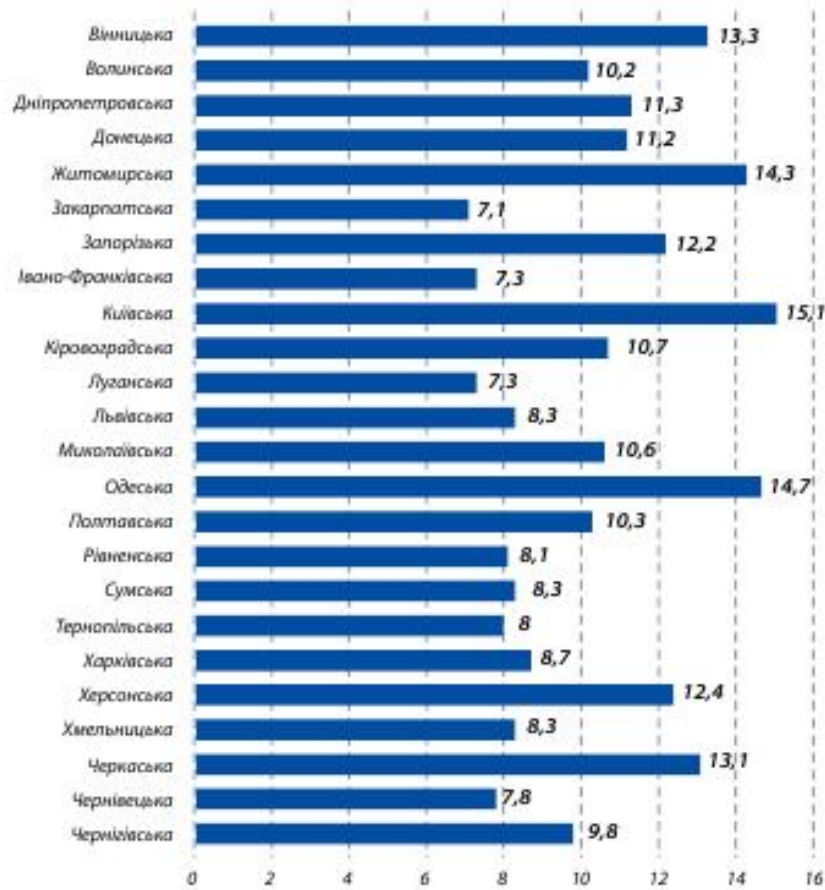
Таке різке зменшення обсягів вилову в першу чергу пов'язане з анексією Кримського півострова Російською Федерацією, а також тимчасовою окупацією окремих територій Донецької та Луганської областей.

Окрім того, чинниками, що зумовили зниження обсягів добування водних біоресурсів, є недостатнє зариблення водойм; неналежний стан запасів основних промислових видів риб в Азово-Чорноморському басейні; недостатня кількість риболовних суден, їхній незадовільний технічний стан тощо.

Значне зменшення обсягів вилову водних біоресурсів у внутрішніх водоймах та Азовському і Чорному морях негативно впливає на економічний потенціал і міжнародну залежність держави від рибного імпорту, а головне, не сприяє забезпеченню внутрішнього ринку України важливою білковою продукцією (рис. 1.4). [14]

Враховуючи показники 2016-2019 років, виробництво товарно-харчової продукції в Україні характеризується незначними темпами росту та в середньому складає 66 тис. тонн на рік.

У 2019 році обсяги виробництва склали 67,8 тис. тонн, що лише на 6,6% більше порівняно з 2017 роком. Тоді як порівняно з 2013 роком — зменшилось на 53,3% (145,4 тис. тонн).[14-15]



Дані Держкомстату⁹

Рисунок 1.4 – Споживання риби та рибних продуктів в регіонах України (на одну особу за рік/кг) [14]

Основними факторами, що вплинули на зменшення виробництва риби та рибної продукції, є зменшення загальних обсягів вилову, а також подорожчання імпортової продукції (рис. 1.5).



Розрахунки BRDO, дані ДАРГ

Рисунок 1.5 – Динаміка вилову водних біоресурсів та виробництва товарно-харчової рибної продукції за 2016-2019 рр. [14]

Близько 50% у структурі виробництва товарно-харчової рибної продукції склав випуск рибних консервів — 33,3 тис.тонн. [14-16]

У 2019 році у структурі виробництва рибної продукції були різні позиції
рис. 1.6

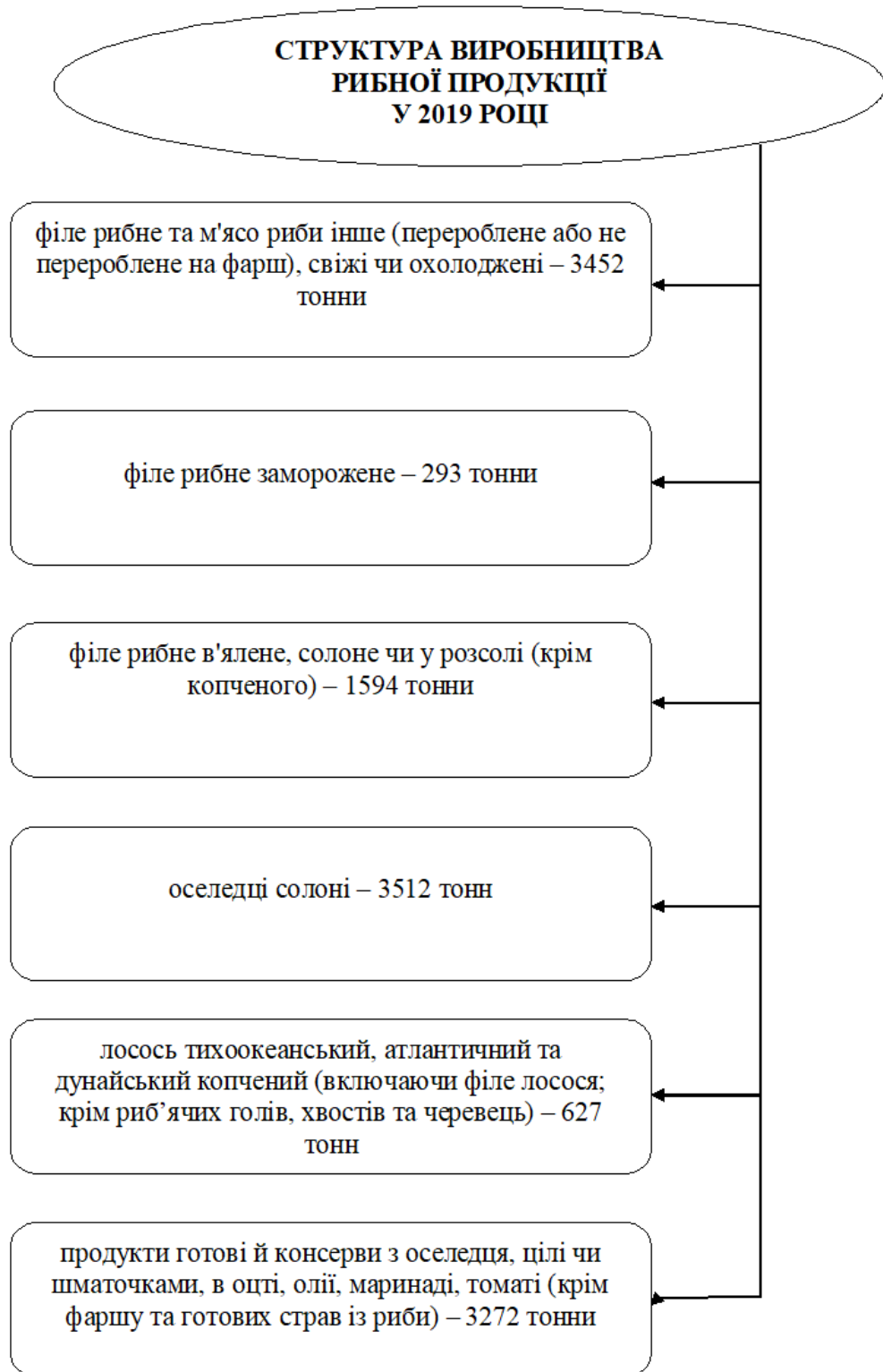


Рисунок 1.6 - Структура виробництва рибної продукції у 2019 році

Разом з тим, виробництво переважної частини рибної продукції здійснюється з імпортованої мороженої риби та філе, а саме: оселедця, скумбрії, сардини, кільки та шпрот.

Українська риба представлена на ринку здебільшого у вигляді сушеної, в'яленої і копченої риби: бичок, тюлька, хамса, шпрот, лящ, плітка.

2 ОГЛЯД РИНКУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Світове рибне господарство неухильно нарощує обсяги виробництва (вилову) риби, морепродуктів і продукції аквакультури, причому темпи зростання світового вилову випереджають темпи зростання чисельності населення Землі, що характеризує світове рибне господарство як динамічно розвивається з невичерпним потенціалом зростання [20-21].

Риба, морепродукти та інші живі водні організми - це не тільки найцінніше джерело білка і основних мікроелементів, необхідних для збалансованого харчування і доброго здоров'я, а й джерело сировини для сільського господарства, фармакологічної та косметичної та інших галузей промисловості. Унікальною особливістю водних біоресурсів є їх здатність до самовідтворення, а технології штучного рибозведення в своїй основі повторюють природний процес відтворення риби та інших водних організмів. [20-21].

Рибна галузь включає підприємства океанічного і морського рибальства, внутрішніх водойм, рибництва, рибопереробні, сільськогосподарські підприємства, організації з відтворення та охорони рибних запасів, морські рибні порти, наукові та навчальні центри.

Україна на сьогоднішній день імпортує близько 90% риби. Така ситуація склалася через відсутність профільного флоту, переробної промисловості, квот в нейтральних водах і браконьєрства. Крім цього, собівартість української риби вище імпортової. Тому продукція втрачає свою конкурентоспроможність [20-21].

Обсяги імпорту риби в Україну в 2019 році В 2019 році українськими компаніями-імпортерами було ввезено 394 000 тон риби і морепродуктів, загальною вартістю 750 млн. доларів США.

Інформація заснована на даних Державної митної служби України.

Таблиця 2.1 – Обсяги імпорту риби за 2018-2019 рр.

Код і найменування позиції товару за УКТЗЕД		Імпорт 2018		Імпорт 2019		Зміни у %	
		Вартість	Вага	Вартість	Вага	Вартість	Вага
301	Жива риба	265	5	267	7	1	40
302	Риба свіжа або охолоджена	107 350	15 414	140 531	22 537	31	46
303	Риба морожена	351 589	290 601	376 626	285 285	7	-2
304	Філе рибне та інше м'ясо риб	44 248	24 637	65 195	32 294	47	31
305	Риба сушена, солена, копчена	7 708	5 749	10 313	6 965	34	21
306	Ракоподібні	27 039	4 847	38 565	7 333	43	51
307	Молюски	11 305	3 175	13 023	3 604	15	14
308	Водяні безхребетні	39	1	38	1	-3	0
1604	Готова або консервована риба; ікра	53 832	23 777	71 747	28 045	33	18
1605	Готові або консервовані ракоподібні, молюски	25 863	7 198	29 149	7 958	13	11
ВСЬОГО		629 238	375 404	745 454	394 029	18	5

**вартість - в мільйонах, вага - в тоннах*

Якщо порівнювати загальні показники імпорту в тоннах, в порівнянні з 2018 роком в 2019 році імпорт зріс не сильно (було 375 000 тонн, стало 394 000 тон). Але в грошовому вираженні пророст куди істотніше (було 630 млн. доларів, стало 745 млн. доларів).

Слід зазначити, що на споживання риби в Україні дуже сильно впливають дві ключові складові:

1. Вартість національної валюти по відношенню до долара.
2. Реальні доходи населення.

Основні гравці, які постачають рибу і морепродукти в Україну це представники Норвегії (Marine Harvest AS, Ice Seafood AS, Hallvard Leroy, Norway Royal Salmon, Nergard AS, Norway Pelagic AS, Egersund Fisk Group, CA Mordal Consulting), Шотландії (Denholm Seafoods Ltd) , Голландії (Marine Foods BV), Ісландії (Iceland Pelagic, Iceland Seafood ehf), США (Pacific Seafood), Канади (Ocean Choice International Ltd), Росії (Флайфіш, Росрибторг), Білорусії (Санта-Бремор), Литви (Benko Servisas). Всі вони щільно працюють з держструктурами [20-21].

Асортиментний ряд риби в Україні представлений як вітчизняної, так і імпортною продукцією:

- Вітчизняна продукція: короп, щука, мойва, салака, скумбрія, кілька.

- Імпортна продукція: камбала, окунь, пангасіус, сьомга, масляна, Мерлуза, минтай, мойва, нототенія, оселедець, скумбрія, тріска, тунець, тілапія, форель морська, хек, хокей.

Розглядаючи імпорт в розрізі видів риби, слід зазначити, що на океанічну оселедець припадає 56%; скумбрію - 13%; сардіновіе види - 10%; минтай - 5%. Інші 16% обсягів імпорту займають такі види риби, як: лосось, кільки, мойва, путасу, хек, хокей і ще з добрий десяток інших. Атлантичну оселедець і скумбрію ввозять в Україну з Норвегії. Сардіновіе імпортують також з Норвегії, США, Канади, Іспанії та Аргентини. Кільки - в основному балтійська. Минтай і лососеві завозять з Росії і Норвегії [20-21].

Основні гравці делікатесних видів риб: Франція, Італія і Китай. Так, в Китаї щорічно вирощується стадо осетрових загальною масою 25 тис. тонн.

Експорт рибної продукції з України в 2019 році

У 2019 експорт рибної продукції з України продовжив зростання. Українські компанії-виробники продовжують відкривати нові ринки збуту переробленої в Україні рибної продукції.

Інформація заснована на даних Державної митної служби України.

Таблиці 2.2 - Обсяги експорту риби з України в 2018-2019 році.

Код і найменування позиції товару за УКТЗЕД	Експорт 2018		Експорт 2019		Зміни у %	
	Вартість	Вага	Вартість	Вага	Вартість	Вага
301 Жива риба	468	383	422	328	-10	-14
302 Риба свіжа або охолоджена	282	65	398	158	41	143
303 Риба морожена	1 523	668	1 078	398	-29	-40
304 Філе рибне та інше м'ясо риб	17 333	2 722	23 148	3 707	34	36
305 Риба сушена, солоня, копчена	3 678	467	4 234	496	15	6
306 Ракоподібні	103	14	840	122	716	771
307 Молюски	1 593	568	3 518	1 089	121	92
308 Водяні безхребетні	2	1	1	1	-50	0
1604 Готова або консервована риба; ікра	9 086	4 929	7 506	3 849	-17	-22
1605 Готові або консервовані ракоподібні, молюски	3 004	698	5 028	1 394	67	100
ВСЬОГО	37 072	10 515	46 173	11 542	25	10

**вартість - в мільйонах, вага - в тоннах*

В Україні діють три каналу збуту продукції, що імпортується мороженої риби. В рамках першого каналу проходження продукції здійснюється від

імпортерів (великі компанії з торгівлі морськими продуктами або торгові компанії) через спеціалізовані оптові організації (неринкова торгівля) до супермаркетів / підприємствам роздрібною торгівлі і далі до споживачів.

Другий канал проходження продукції використовує оптовий ринок.

По третьому каналу продукція поставляється безпосередньо підприємствам з переробки продуктів харчування [20-21].

Для розвитку галузі і для забезпечення широкого асортиментного ряду рибної продукції необхідно мінімізувати фактор сезонності за рахунок високого рівня організації зберігання видобутої риби, здійснення лову в прибережних зонах інших держав і у відкритій частині Світового океану, а також за рахунок штучного вирощування риби (рибництва).

Стратегія просування повинна бути спрямована на переорієнтацію думок споживача в сторону вітчизняного продукту для вироблення нового стереотипу причинно-наслідкових зв'язків «вітчизняне - значить якісне».

Цінова стратегія пов'язана головним чином зі зниженням самої ціни. Реалізація даного напрямку може бути досягнута в повній мірі тільки при активній участі держави і фінансуванні різних сфер діяльності рибогосподарських підприємств. Для реалізації стратегії розподілу необхідна злагоджена робота всіх ланок інфраструктури рибного господарства як єдиного комплексу [20-21].

Таким чином, побудова рибного господарства на основі реалізації компонентів маркетингового комплексу дозволить не тільки домогтися поживлення галузі, але також дасть можливість ефективно функціонувати і в майбутньому.

Вітчизняні підприємці почали інвестувати гроші у внутрішнє рибне господарство України, усвідомивши рентабельність і потенціал галузі. Інвестиції в розмірі 8-12 тис. грн на 1 га водойми дозволять працювати з рентабельністю 18-22%, а 10 тонн риб корошових видів через два роки перетворюються в 100 тонн [20-21].

Сфера рибальства для України є перспективною, завдяки великому водному басейну і виходу до моря. Однак через невеликі потужностей виробництва та вилову риби, більше половини продукції доводиться імпортувати для того, щоб задовольнити потреби населення [22].

Води України мають близько 200 (за іншими даними - 180) видів риби: 110 видів - річкової риби, близько 90 видів - живуть в прибережних частинах Азовського і Чорного морів та в річках, що впадають в ці моря. Переважна більшість видів риби є промисловими; кілька десятків не мають промислового значення з огляду на свою нечисленність, дрібного сорту або непридатного для вживання в їжу через отруйності. Серед річок України, основні рибогосподарства розташовані на річці Дніпро (з його приток - головне Прип'ять і Десна), нижній Дунай, менше Дністер, Південний Буг і Сіверський Донець.

На сьогоднішній день в Україні традиційними об'єктами аквакультури залишаються коропові види риби: короп, білий і строкатий товстолобик і їх гібриди, білий амур. Однак останнім часом активно культивують і інші види: райдужна форель, європейський сом, щука, кларієвий сом, карась, лин, а серед осетрових найбільш поширені види наприклад: стерлядь, російський осетер, севрюга, білуга, бестер, весло ніс [22].

Розведення коропових видів поширена по всій території України. Практично в кожній області існує інфраструктура по вирощуванню коропа, товстолобика або білого амура. Теж саме стосується і вирощування карася, щуки, європейського сома і аборигенних видів риби. Це також пояснюється і наявністю штучних водойм, які можуть бути використані для аквакультури, по всій території України [22].

До 2019 року на ринку морепродуктів спостерігалось значне зниження обсягів вилову морепродуктів. Воно було обумовлено старінням рибпромислового флоту, зростанням витрат на його ремонт і зменшенням кількості судів, а також анексією півострова Крим.

Але за перший квартал 2020 року загальний вилов риби та інших водних біоресурсів в Азовському морі збільшився майже в чотири рази в порівнянні з аналогічним періодом минулого року. Про це повідомляє прес служба Держрибагентства [22].

З огляду на вищесказане, в 2020 році вилов риби і біоресурсів в Азовському і Чорному морях намагає відновлюватися.

Специфіка ринку. Риба і інша морська продукція відноситься до швидкопсувних продуктів, тому тримати в свіжому вигляді довго не можна, доводиться заморожувати або переробляти. Значну частку на ринку займає імпортна продукція, в зв'язку з цим ціна на ринку залежить від курсу долара.

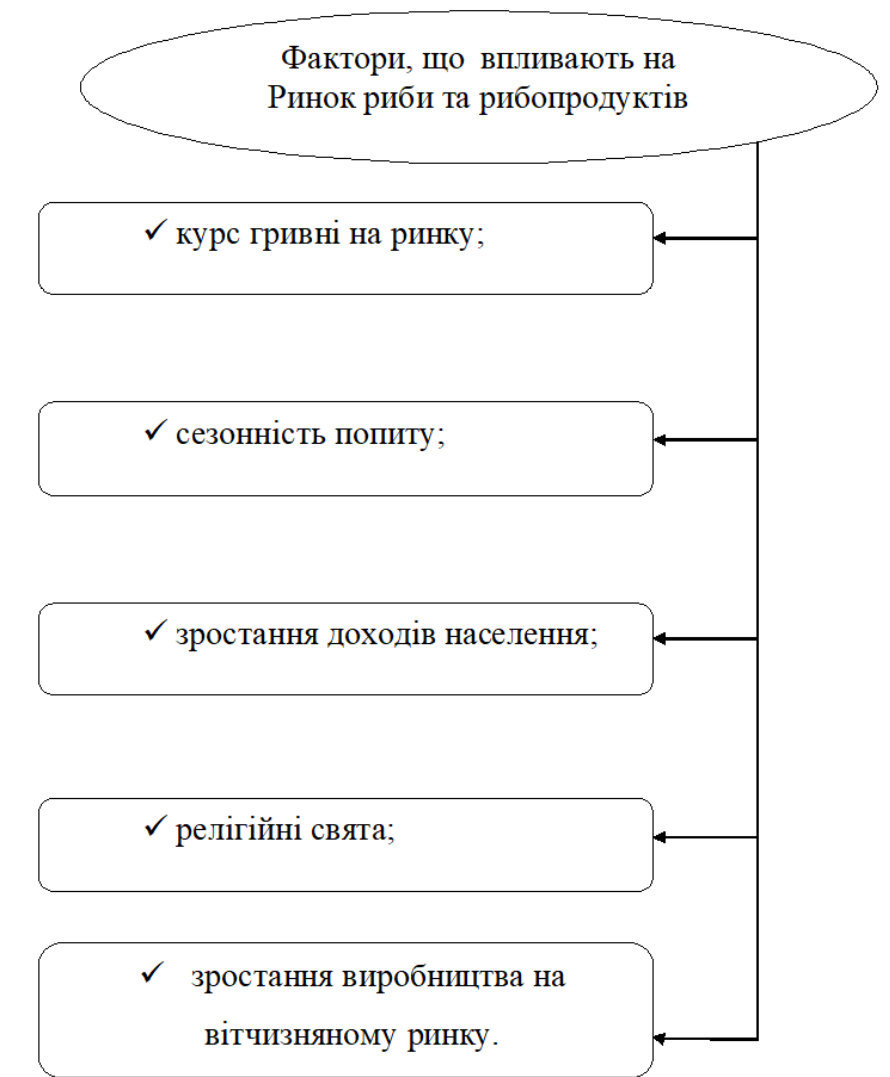


Рисунок 2.1 – Фактори, що впливають на ринок риби та рибопродуктів в Україні

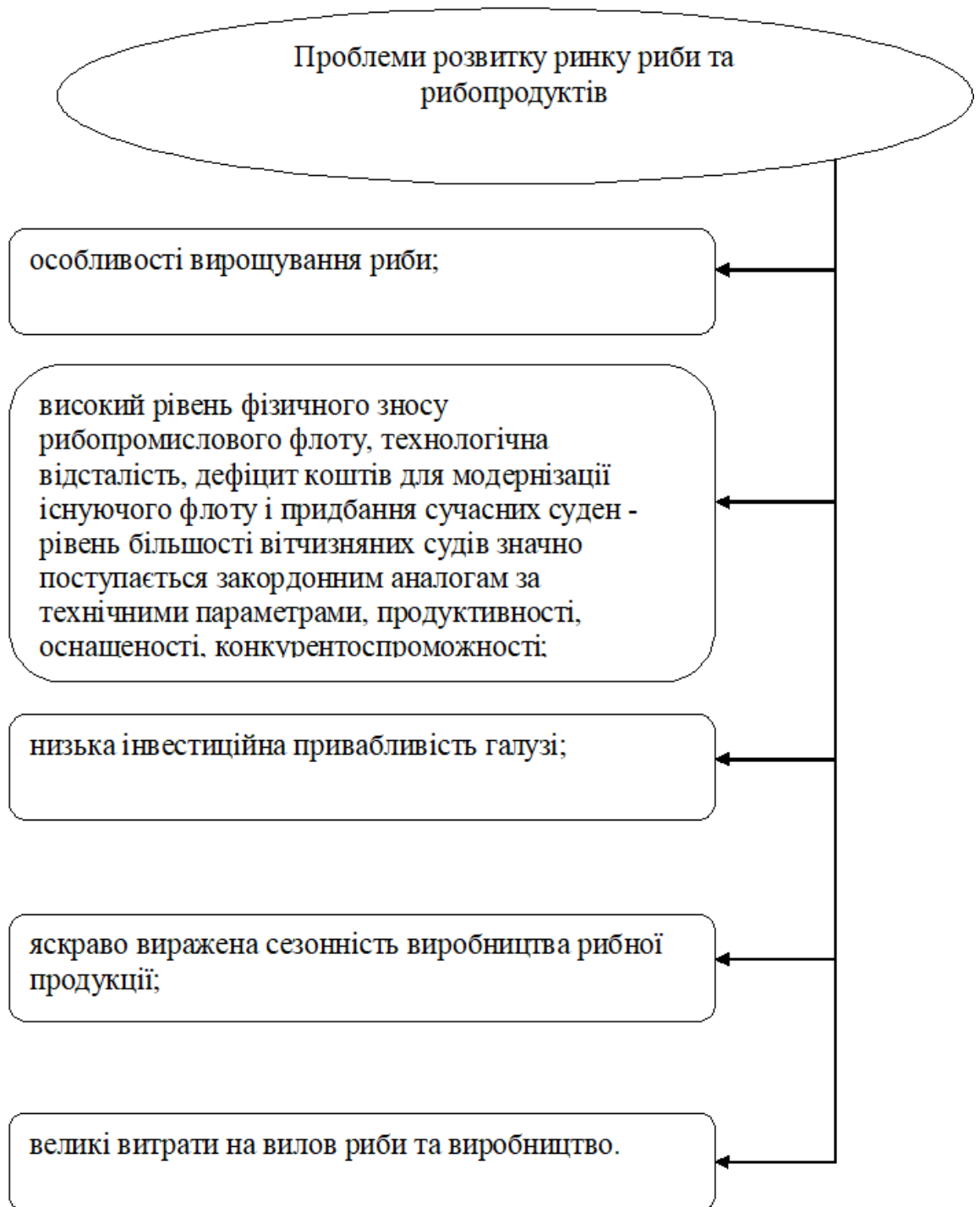


Рисунок 2.2 - Проблеми розвитку ринку в Україні

Незважаючи на наявність в нашій країні численних річок і озер, а також вихід до двох морів, ринок риби і морепродуктів в Україні характеризується наявністю значної частки імпорту, яка складає більше половини ємності ринку. Внутрішнє виробництво традиційно зосереджена на коропових видах,

таких як короп, білий і строкатий товстолобик і їх гібриди, білий амур, а з-за кордону ввозяться оселедець, скумбрія, хек, мойва, лосось[22].

Український ринок наповнений практично на половину морської, на половину річковий продукцією. Але все ж в структурі ринку переважає річкова. У 2017 році більшу половину ринку займала морська продукція 57%, але протягом двох років річкова риба витіснила її до рівня 47% (рис. 2.3). Зменшення обсягів виробництва морської риби почалося з 2014 року через анексію Криму. Аналіз ринку риби та морепродуктів в Україні показує, що в його структурі починаючи з 2018 року переважає річкова риба, хоча до цього спостерігалася зворотна картина. [22].

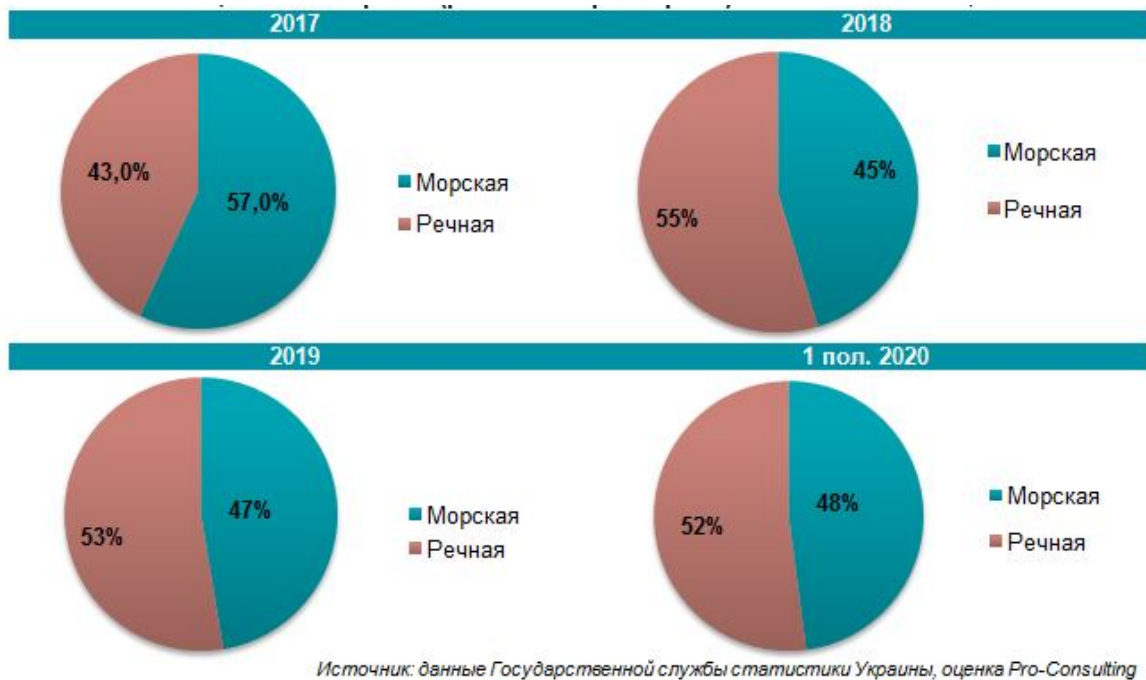


Рисунок 2.3 – Сегментація вилову риби (річна та морська риба) за 2017 -1 пол.2020 рр., тис. т

Традиційними видами риб в аквакультурі України є коропові види. До них відносять такі риби, як: короп, білий і строкатий товстолобики і їх гібриди, і білий амур. Однак останнім часом активно культивують і інші види:

райдужну форель, європейського сома, щуку, сома, карася, а серед осетрових найбільш поширені стерлядь, російський осетер, севрюга, білуга та інші. [22].

В Україні скорочується чисельність населення країни, скорочується кількість працездатного населення, рівень народжуваності зменшується, збільшується відсоток еміграції в більш розвинені і благополучні країни, скорочуються водні біоресурси в Україні в зв'язку з кліматичних змін. Перераховані вище фактори впливають на розвиток виробництва в країні.

Моніторинг ринку риби і морепродуктів в Україні свідчить про наявність ряду інших негативних факторів впливу на галузь рис. 2.4



Рисунок 2.4 - Основні негативні фактори впливу на рибогосподарську галузь

В останні роки на ринку риби та морепродуктів в Україні спостерігалася стійка тенденція скорочення кількості підприємств, що займаються культивуванням риби і морепродуктів, особливо в сегменті прісноводного рибництва (рис. 2.5) [23].



Источник: данные Государственной службы статистики, оценка Pro-Consulting

Рисунок 2.5 – Кількість підприємств, що займаються культивуванням риби та морепродуктів в Україні у період 2017-1пол.2020 рр.

Разом з тим не можна не помітити і позитивні зміни на ринку риби та морепродуктів в Україні. Нові підприємства, що займаються аквакультурою, набагато ефективніше закриваються. В результаті внутрішнє виробництво поступово збільшується, а в його структурі з'явилися такі види риб, як райдужна форель, європейський і кларієві сом, щука, лин, осетрові. [23].

Статистичні показники свідчать, що на ринку риби та морепродуктів України частка імпорту значно перевищує частку експорту. Хоча вилов риби на внутрішніх водоймах росте, у структурі українського ринку риби близько 80% займає імпортна продукція, 20% — це риба, виловлена та вирощена в Україні (рис. 2.6-2.7) [29]

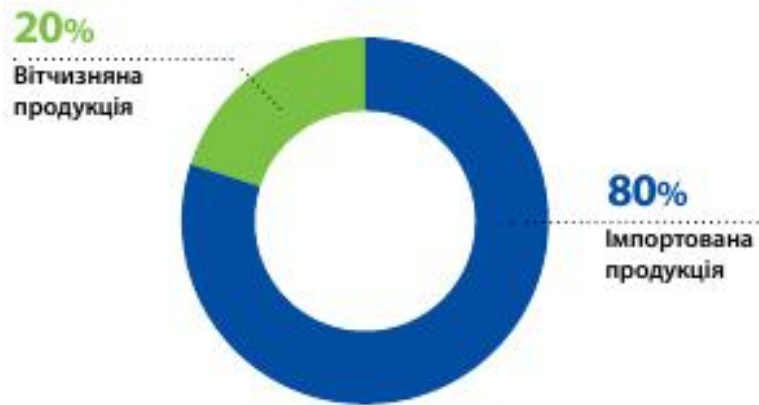


Рисунок 2.6 – Доля імпорту в загальному обсязі споживання рибної продукції



Рисунок 2.7 – Динаміка експорту за 2012-2019 роки, тонн

У 2019 р. Україна експортувала риби та морепродуктів в обсязі 11,8 тис.тонн (4,8 тис. тонн в 2018 році) на суму 46,4 млн.дол. США.

2.1 Імпорт риби та морепродуктів

Загальний ринок імпортої риби і морепродуктів становить близько 300 тис. тонн в рік (рис. 2.8). У порівнянні з 2014 роком імпорт впав на 30-40%. В 2016 році ринок скоротився в зв'язку зі зниженням попиту на імпорту продукцію через низьку купівельну спроможність населення. [29]

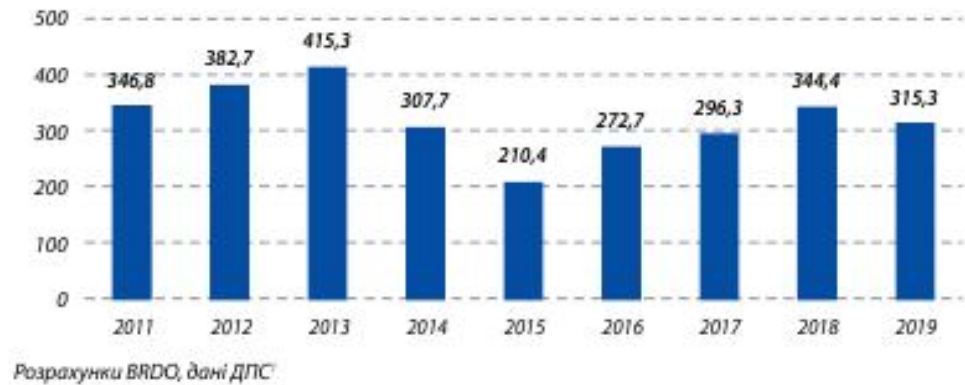


Рисунок 2.8 – Динаміка імпорту за 2011-2019 роки, тис. тонн

При цьому обсяги імпорту деяких видів риби, навпаки, виросли - це перш за все кілька, салака, імпортовані з Естонії.

Традиційно близько 40% всього імпорту займають поставки з Норвегії, приблизно 10% - з США. [29]

За даними Державної фіскальної служби, в 2015 році Україна імпортувала рибу і морепродукти на суму \$ 290 млн, експорт склав \$ 10,9 млн. структура імпорту і споживчі переваги.

За результатами 10 місяців 2017 року імпортерами ввезено 240 500 тонн риби і морепродуктів. При цьому 215 000 тонн або 89% імпортованої рибної продукції склала морожена продукція. Частка охолодженої продукції - 3,5%, солоної - 2,5%, консерви - 1,4%, сурімі - 1,4%, снеки - 1,1%, пресерви - 0,3%.

Імпорт за 2017 р. склав 210 000 тон (98% з яких становить морська продукція). Отже 88% морської рибної продукції становить імпорт і лише 12% це вітчизняна морська риба. У ТОП-5 імпортованої продукції входить (% від всього імпорту) [29-31]:

1. Оселедець - 38 400 тонн (16%).
2. Скумбрія - 31 400 тонн (13%).
3. Хек - 29 000 тон (12,3%)
4. Салака - 27 500 тонн (11,4%).
5. Лосось - 19 500 тонн * (8%).

* Включає «лосось охолоджений», «лосось хребти», «лосось обрізу», «лосось черевця», «лосось шматки», «форель охолоджена» «форель хребти».

Далі йдуть: кілька (4,2%), минтай (3,8%), мойва (3,5%), нототенія (2,7%) та інші.

Найбільше рибної продукції Україна імпортувала з Норвегії (47 400 тонн), Ісландії (37 700 тонн), Естонії (23 600 тонн), США (23 150 тонн), Іспанії (13 000 тон), Латвії (11 800 тонн), Канади (10 000 тонн) і Китаю (7 900 тонн).

Якщо відштовхуватися від офіційних даних по імпорту, внутрішнього видобутку і офіційних даних за кількістю населення в країні, ми отримаємо середнє споживання близько 9 кг на людину в рік. При цьому, найбільше риби споживають в наступних 5 областях [29-31]:

- Київська (13,1 кг)
- Одеська (13,0 кг)
- Черкаська (12,3 кг)
- Вінницька (11,8 кг)
- Херсонська (10,9 кг)

Аутсайдерами споживання риби є такі області України:

- Івано-Франківська (6,3 кг)
- Тернопільська (6,4 кг)
- Закарпатська (6,8 кг)
- Чернівецька область (7,5 кг)
- Львівська (7,5 кг)

В цілому, обсяги імпорту в 2017 році практично збігаються з обсягами імпорту в 2016 році. У статистику поки що не включені дані за листопад і грудень 2017 року, але навряд чи вони будуть суттєво вище 30-35 тисяч тонн за кожен з цих місяців, тому імпорт за 2017 рік не повинен значно перевищувати показники 2016 року (300 000 тонн), хоча і зберігається можливість 3-5% зростання імпорту [29-31].

З одного боку така відносна стабільність і відсутність зростання можуть свідчити про те, що ми нескоро повернемося до показників 2013 року, коли

було імпортовано рибної продукції на 450 000 тон. Але з іншого боку треба враховувати наступне.

- За 2014-2015 рік Україна втратила контроль значної частини своїх територій, а значить також точок продажів і потенційних споживачів.

- За даними Державної служби статистики України за перше півріччя 2017 року населення України скоротилося на 128 000 чоловік. Смертність як і раніше перевищує народжуваність: на 100 померлих припадає 61 новонароджений. Відповідно, щорічно населення країни з природних причин скорочується більше, ніж на 200 000 чоловік.

- Трудова еміграція. За різними даними сьогодні за кордоном працює близько 5 млн. Українців. Тільки в одній лише Польщі офіційно працевлаштовано близько 1 мільйона. При цьому щороку збільшується квота на офіційне працевлаштування в Польщі, Чехії, Угорщини та інших країнах. При цьому багато громадян користуються можливістю тимчасового працевлаштування, в тому числі завдяки «безвізу», відсутні в країні місяцями і, фактично, не є споживачами товарів в Україні.

Як результат, вже зараз багато керівників компаній стикаються з нестачею кадрів на своїх підприємствах.

Таким чином, офіційні дані, згідно з якими в Україні проживає 42 млн. Чоловік, очевидно, можуть не відповідати дійсності. До того ж, як зазначають багато експертів, в середньостроковій перспективі ці тенденції збережуться і кількість населення продовжить знижуватися, а нація буде старіти. Тому це необхідно враховувати при аналізі ринку і його перспективи.

У зв'язку з цим, збереження обсягів імпорту та обсягів споживання в досить непростий соціально-економічне для країни час, за відсутності будь-якої підтримки з боку держави, безумовно є позитивним моментом і заслугою всіх учасників рибної галузі. [29]

Разом з тим, за 2019 рік в Україну імпортовано 399,1 тис. тонн риби і морепродуктів (проти 379,5 тис. тонн у 2018 році). У грошовому вираженні

рибної продукції імпортовано на 753,2 млн дол. США (проти 635,8 млн дол. США у 2018 році) [29].

В основному риба імпортується в замороженому вигляді — близько 85% від усіх обсягів імпорту. У розрізі продукції Україна імпортувала (рис. 2.9-2.10):

- ✓ Замороженої риби: 223,4 тис. тонн (290,5 тис. тонн в 2018 році) на суму 290,9 млн дол. США.
- ✓ Рибного філе: 24,7 тис. тонн (24,6 тис. тонн у 2018 році) на суму 49,3 млн дол. США.
- ✓ Живої, свіжої та охолодженої риби: 17,3 тис. тонн (15,4 тис. тонн у 2018 році) на суму 106,7 млн дол. США.

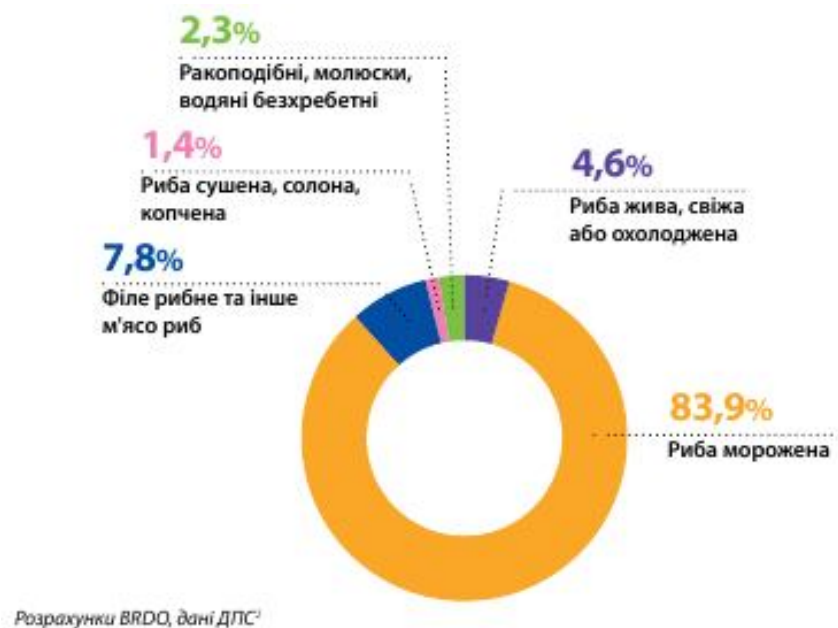


Рисунок 2.9– Обсяги імпорту у розрізі продукції за 2016-2019 роки

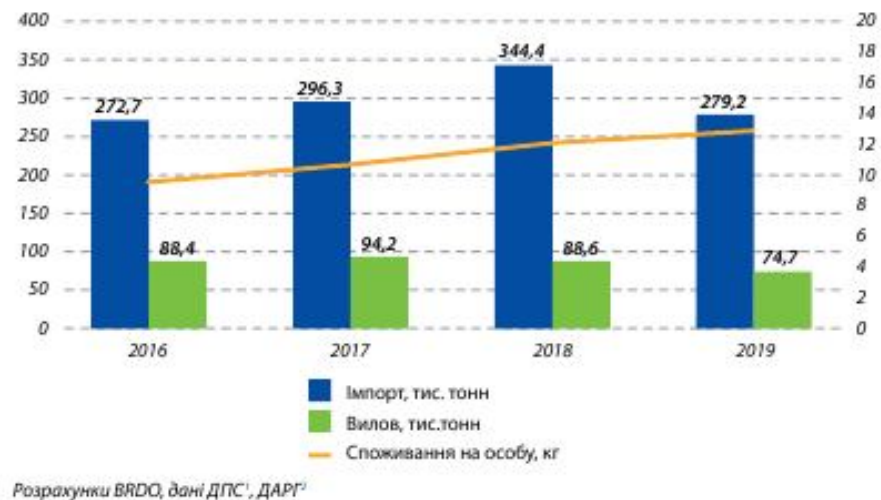


Рисунок 2.10 – Динаміка обсягів вилову та імпорту водних біоресурсів за 2016-2019 роки

Таким чином, український ринок риби та морепродуктів є значною мірою імпортозалежним. Основними країнами-імпортерами риби в Україну є Норвегія, Ісландія, США, Естонія, Латвія, Іспанія, Канада, Великобританія, Китай, В'єтнам та Аргентина — всього 60 країн світу. Більша частина імпорту припадає на рибу, яку в Україні не виловлюють, тому що водиться вона виключно в морських економічних зонах інших держав.

Така велика частка імпорту обумовлена перш за все відсутністю рибопереробної промисловості, спеціалізованого риболовецького флоту, наявністю ННН-рибальства та браконьєрства [29-31].

2.2 Експорт риби та морепродуктів

Рибне філе та інше м'ясо риби є найбільш експортованим як за обсягами, так і за вартістю. Близько 37% експортних поставок риби та інших водних біоресурсів у 2019 році здійснено до країн Європи (Данія, Німеччина, Франція, Литва та інші), 29% — до країн Азії

(Туреччина, Корея, Грузія та інші), 30% — до країн СНД (Молдова, Азербайджан, Білорусь та інші) (рис. 2.11-2.12) [29-31].



Рисунок 2.11 – Структура експорту у розрізі продукції за 2016-2019 роки

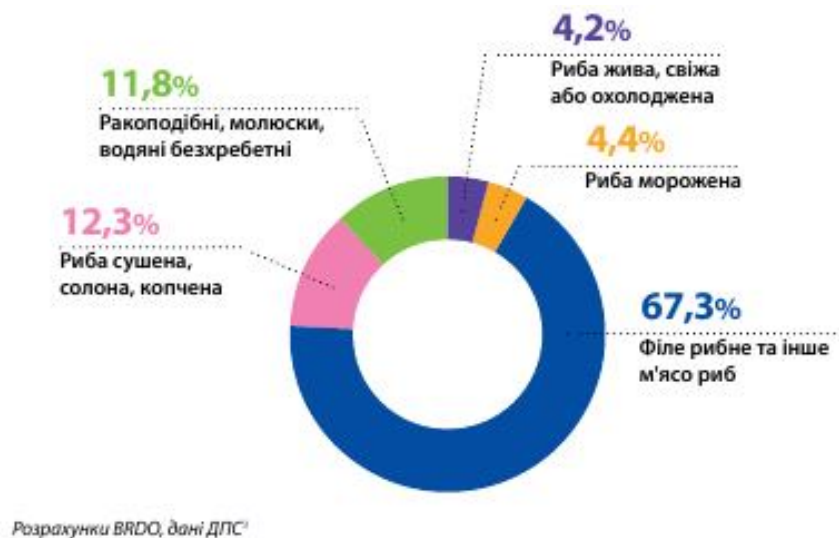


Рисунок 2.12 – Структура експорту у грошовому виразі за 2016-2019 роки

Експортна діяльність українських підприємств до Європи пов'язана з виконанням низки ветеринарно-санітарних заходів, що передбачені актами

права Європейського Союзу (далі — ЄС). Відповідно до Імплементативного Регламенту Комісії 2019/626 Україну включено до переліку третіх країн, з яких дозволяється ввезення на територію ЄС рибної продукції (іншої ніж живі, охолоджені, заморожені та оброблені двостулкові молюски, голкошкірі, тунікати та черевоногі молюски, призначені для споживання людиною). Станом на 19.02.2020 р. до країн ЄС мають право експорту рибної продукції 29 українських підприємств.[29]

В січні-листопаді 2019 року Україна збільшила експорт свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе в грошовому вимірі до \$ 21,8 млн, що на 35% більше, ніж роком раніше.

За вказаний період Україна поставила на зовнішні ринки понад 3496 т рибного філе. При цьому 93% всього експорту українського свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе (у грошовому вимірі) довелося на країни Європи (\$ 20,5 млн). До країн СНД поставлено 4% продукції на \$ 974 тис.

Найбільшим покупцем українського свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе стала Данія - 1 396 т на \$ 7,2 млн. Також серед лідерів Німеччина - 1009 т на \$ 7 млн, Франція - 490 т на \$ 3,7 млн, Нідерланди - 124 т на \$ 854 тис. , Угорщина - 93 т на \$ 639 тис. і Азербайджан - 68 т на \$ 556 тис.[32]

В розрізі товарних позицій за 11 місяців 2019 р найбільше експортовано такого свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе (в абсолютному вираженні): лосося тихоокеанського, атлантичного та дунайського - 1 399 т на \$ 10,9 млн, тріски - 1086 т на \$ 5, 3 млн, сайди - 61 т на \$ 144,5 тис., сома - 56 т на \$ 243,5 тис., форелі - 77 т на \$ 557,6 тис.[32]

В січні-серпні 2020 р. українські компанії поставили на зовнішні ринки риби і ракоподібних на \$ 24,1 млн. Це на 23,9% більше, ніж за аналогічний період минулого року.[33]

Так, 21% всього експорту української риби і ракоподібних в грошовому вираженні припадає на Німеччину (\$ 5,1 млн). У Данію поставлено 18%

продукції на \$ 4,4 млн. США. Також значні поставки здійснені в Японію (на \$ 2,2 млн), Білорусь (на \$ 2,1 млн), Литву (на \$ 2 млн) і Туреччину (на \$ 1,5 млн).

Протягом липня-серпня 2020 р з України поставлено на зовнішні ринки 735 т свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе та іншого м'яса риб більш ніж на \$ 4,9 млн.[33]

Україна в січні-червні 2020 р поставила на зовнішні ринки 1,4 тис. т свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе та іншого м'яса риби на більш ніж \$ 9,1 млн. Такий результат в грошовому вираженні на \$ 1,4 млн (19%) більше, ніж за аналогічний період 2019 року.

Найбільшим покупцем українського свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе в грошовому вираженні стала Німеччина - 472 т на \$ 3,2 млн (35% всього експорту). Також значні поставки здійснені в Данію (439 т на \$ 2,6 млн), Нідерланди (172 т на \$ 868,4 тис.), Японію (64 т на \$ 691,6 тис.), Францію (49 т на \$ 608,7 тис.) і Литву (89 т на \$ 473,3 тис.).[34]

В розрізі товарних позицій лише за шість місяців 2020 р експортовано такого свіжого, охолодженого або мороженого рибного філе (в абсолютному вираженні):

- ✓ лосося тихоокеанського (нерки, горбуша, кета, чавичі, кижуч, сіма, форель Бива), атлантичного та дунайського - 549 т на \$ 4,1 млн;
- ✓ тріски - 349 т на \$ 1,8 млн.[34]

3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Український ринок риби і морепродуктів імпортозалежний. За підсумками останніх років постачання риби в Україну скоротилось.

Асортимент рибної продукції представлений традиційними харчовими продуктами, серед яких відсутнє пресервне виробництво з прісноводних риб. В Україні є сировинні можливості для збільшення повноцінної харчової продукції з прісноводної риби, зокрема за рахунок впровадження інноваційних технологій пресервів функціонального призначення [38-39].

Імпортна продукція становить близько 80% всієї рибної продукції в Україні, власної продукції тільки 20%. (рис. 3.1)



За даними Державного рибного агентства **вилов риби у водоймах України в січні-вересні 2017 року склав 35 200 тонн**, з них:

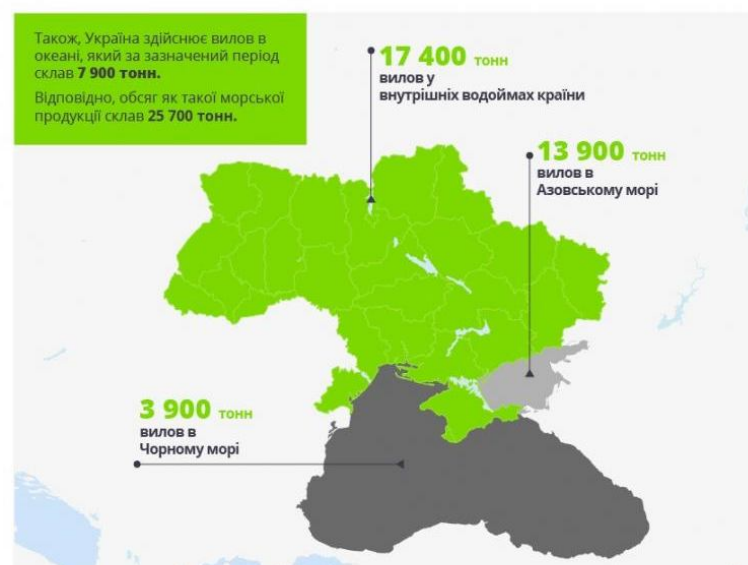


Рисунок 3.1 – Вилов риби в Україні

Ринок рибної продукції України розвивається хаотично і є імпортозалежним (рис. 3.2).



Рисунок 3.2 – Споживання риби і рибних продуктів за областями України

Цьому сприяють такі чинники:

- ✓ моральне та фізичне старіння суден вітчизняного флоту, що призводить до масового виведення їх з експлуатації і відсутність обігових коштів для оновлення флоту; - відсутність державної підтримки рибного господарства і залучення інвестицій для оновлення вітчизняного флоту;
- ✓ неврегульованість законодавства питань надання в оренду рибогосподарських водних об'єктів;
- ✓ неможливість залучення доступних кредитів рибницькими господарствами;

- ✓ відсутність застосування сучасних біотехнологій в діяльності галузевих підприємств, забезпечення рибницьких господарств високоякісним комбікормами для риб, наявність технічних бар'єрів на шляху вітчизняної продукції рибного господарства на світові ринки.

Підвищення рівня забезпечення населення України рибою і рибною продукцією можливо за рахунок [40]:

- ✓ державної підтримки рибного флоту, залучення інвестицій на модернізацію наявних і будівництво нових судів;
- ✓ збільшення виробництва рибної продукції шляхом раціонального використання потенціалу всіх видів внутрішніх водойм, впровадження нових видів рибництва, зокрема Садковий;
- ✓ формування і змісту племінної бази для вдосконалення якості об'єктів аквакультури, розширення сировинної та кормової бази рибного господарства; - розширення асортименту та поліпшення якості продукції, що випускається, що дозволить стимулювати просування вітчизняної рибної продукції на внутрішній і зовнішній ринок.

Для вирішення всіх проблем, що накопичувалися не одне десятиліття, необхідні значні капіталовкладення і час, але можна стверджувати, що на сьогоднішній день в розвитку рибної галузі України намітилися явні позитивні зрушення. І за підтримки держави рибна галузь посяде належне місце в аграрному комплексі України [40].

4 МІЖНАРОДНИЙ АСПЕКТ СТРАТЕГІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

У 1980 р. відбувся міжнародний поштовх до реформування систем інспекції риб, щоб відійти від відбору проб та інспекції кінцевих продуктів у системах безпеки та якості, заснованих на профілактичному аналізі небезпеки (НАССР).

Цей превентивний підхід вимагає, щоб:

- ✓ рибні продукти готуються / переробляються на сертифікованих заводах та підприємствах. Процес сертифікації вимагає, щоб завод відповідав мінімальним вимогам щодо планування, проектування та будівництва, гігієни та санітарії;
- ✓ галузь бере на себе відповідальність за контроль за безпекою риби та впроваджує програми контролю якості на виробництві на основі НАССР;
- ✓ регулюючий компетентний орган відповідає за сертифікацію рибних рослин та підприємств, затвердження та моніторинг програм контролю якості, що базуються на НАССР, та сертифікацію риби та рибних продуктів перед розподілом;
- ✓ там, де це необхідно, повинні бути запроваджені національні програми нагляду за районами збору врожаю для контролю загрози біотоксинів та інших біологічних та хімічних забруднювачів; і
- ✓ щодо експорту, сторона-імпортер може здійснювати додатковий контроль, який передбачає аудит національної системи контролю країни-експортера, щоб переконатися, що вона відповідає вимогам країни-імпортера. Це має призвести до підписання угод про взаємне визнання між торговими країнами.

Незважаючи на все більші та вагомі докази того, що впровадження систем, що базуються на НАССР, сприяло поліпшенню безпеки та якості риб,

все більше усвідомлюється важливість комплексного, мультидисциплінарного підходу до безпеки та якості харчових продуктів по всьому харчовому ланцюгу. ФАО визначає підхід до харчового ланцюга як такий, коли відповідальність за постачання безпечної, здорової та поживної їжі розподіляється по всьому харчовому ланцюгу - між усіма, хто займається виробництвом, переробкою, торгівлею та споживанням їжі. (ФАО, 2003а).

У рибному господарстві зацікавленими сторонами є фермери, рибалки, переробники харчових продуктів, транспортні оператори, дистриб'ютори та споживачі, а також уряди, зобов'язані захищати здоров'я населення. Цілісний підхід до безпечності харчових продуктів по харчовому ланцюгу відрізняється від попередніх і нинішніх моделей, коли відповідальність за безпеку харчових продуктів зосереджується головним чином на секторі харчової промисловості та службах державного контролю. Впровадження підходу до харчового ланцюга вимагає створення сприятливого політичного та регуляторного середовища на національному та міжнародному рівнях з чітко визначеними правилами та стандартами, створення відповідних систем та програм контролю за харчовими продуктами на національному та місцевому рівнях та забезпечення відповідної підготовки та розбудови спроможності.

У рибному господарстві існує п'ять загальноновизначених потреб, на яких повинна базуватися стратегія на підтримку підходу харчового ланцюга до безпеки харчових продуктів:

1. Безпека та якість риби з точки зору харчового ланцюга повинні включати три основні компоненти аналізу ризику - оцінку, управління та комунікацію - і в рамках цього процесу аналізу має існувати інституційне відокремлення науково обґрунтованої оцінки ризиків від управління ризиками, остання - регулювання та контроль ризику.

2. Методи відстеження (простежуваність) від первинного виробника (включаючи корми для тварин та терапевтичні засоби, що використовуються в аквакультурі), через обробку після збору врожаю, переробку та розподіл споживачеві повинні бути вдосконалені.

3. Необхідна гармонізація стандартів якості та безпеки риби, що передбачає посилений розвиток та більш широке використання міжнародно узгоджених науково обґрунтованих стандартів.

4. Еквівалентність у системах безпеки харчових продуктів - досягнення подібних рівнів захисту від небезпеки, що передається через рибу, та дефектів якості незалежно від того, які засоби контролю використовуються - має бути подальшим розвитком.

5. Потрібно посилити акцент на "уникненні або запобіганні ризику у джерела" в межах усього харчового ланцюга - від ферми чи моря до столу. У фермерському секторі це включає розробку та розповсюдження належних методів аквакультури та систем безпеки та забезпечення якості (тобто НАССР) для доповнення традиційного підходу до управління рибною безпекою та якістю на основі регулювання та контролю.

Угода про технічну безпеку товарів має на меті запобігання використанню національних або регіональних технічних вимог або стандартів загалом як не виправданих технічних бар'єрів у торгівлі. Угода охоплює стандарти, що стосуються всіх видів продукції, включаючи промислові товари та вимоги до якості харчових продуктів. Вона включає численні заходи, спрямовані на захист споживача від обману та економічних шахрайств. Угода про технічну безпеку товарів в основному передбачає, що всі технічні стандарти та норми повинні мати законну мету, а вплив або вартість впровадження стандарту повинні бути пропорційними меті стандарту. У ній також зазначено, що, якщо існує два або більше способів досягнення однієї і тієї ж мети, слід дотримуватися найменш обмежувальної альтернативи торгівлі. Угода також робить акцент на міжнародних стандартах, при цьому члени СОТ зобов'язані використовувати міжнародні стандарти або їх частини, за винятком випадків, коли міжнародний стандарт буде неефективним або недоречним у національній ситуації. Аспектами харчових стандартів, які охоплюють вимоги технічної безпеки товарів, є забезпечення якості, харчові вимоги, маркування, правила упаковки та вмісту продукції та методи аналізу.

Аналіз ризиків сьогодні широко визнаний як фундаментальна методологія, на якій лежить розробка стандарту безпеки харчових продуктів, який забезпечує належний захист здоров'я та полегшує торгівлю продуктами харчування. Існує принципова різниця між небезпекою та ризиком. Небезпека - це біологічний, хімічний або фізичний агент у харчових продуктах або стан, який може спричинити шкідливий вплив на здоров'я. На відміну від цього, ризик - це оцінка ймовірності та тяжкості у схильних груп населення несприятливих наслідків для здоров'я, спричинених небезпекою (продуктами) в продуктах харчування. Аналіз ризиків - це процес, що складається з трьох компонентів: оцінки ризику, управління ризиками та комунікації ризиків. Оцінка ризику - це наукова оцінка відомих або потенційних несприятливих наслідків для здоров'я, спричинених впливом людини на небезпеку, пов'язану з харчовими продуктами. Управління ризиками - це процес зважування альтернативних варіантів політики для прийняття, мінімізації або зменшення оцінених ризиків та вибору та впровадження відповідних варіантів. Комунікація ризику - це інтерактивний процес обміну інформацією та думками щодо ризику серед оцінювачів ризику, менеджерів ризику та інших зацікавлених сторін.

Відповідальність за постачання безпечної, здорової та поживної риби слід розподіляти по всьому ланцюгу від первинного виробництва до споживання. Розробка та впровадження належної практики аквакультури (GAP), належної виробничої практики (GMP), належної гігієнічної практики (GHP) та критичного контрольного пункту аналізу безпеки (HACCP) необхідні на етапах харчового ланцюга. Державні установи повинні розробити сприятливу політику та регуляторне середовище, організувати служби контролю, навчити персонал, модернізувати засоби контролю та лабораторії та розробити національні програми нагляду за відповідними небезпеками. Установи підтримки (наукові кола, торгові асоціації, приватний сектор тощо) повинні також навчати персонал, який бере участь у харчовому ланцюзі, проводити дослідження щодо оцінки якості, безпеки та ризиків та надавати технічну

підтримку зацікавленим сторонам. Нарешті, споживачі та пропагандистські групи відіграють роль противаги, щоб забезпечити, щоб безпека та якість не підірвалися політичними міркуваннями виключно при розробці законодавства або реалізації політики безпеки та якості. Вони також відіграють важливу роль у навчанні та інформуванні споживача про основні питання безпеки та якості.

Загальні принципи GHP / HACCP були прийняті Комісією Codex Alimentarius (CAC) у 1997, 1999 та 2003 роках (FAO / WHO, 2003). Вони включають вимоги до проектування та обладнання, контролю експлуатації (включаючи температуру, сировину, водопостачання, документацію та процедури відкликання), технічне обслуговування та санітарію, особисту гігієну та навчання персоналу. Подібним чином Комітет Кодексу з риби та рибних продуктів працює над проектом кодексу практики щодо риби та рибних продуктів, включаючи продукти аквакультури, який інтегрує ці загальні принципи та адаптує їх до рибної промисловості (FAO, 2003b). Цей Кодекс не призначений для охоплення екстенсивних систем вирощування риби або інтегрованих систем тваринництва та рибництва, які домінують у виробництві у багатьох країнах, що розвиваються.

Контроль та запобігання хімічним забруднювачам та біотоксинам вимагає впровадження відповідних програм моніторингу та нагляду. Це особливо важливо для культури молюсків, оскільки фільтруючі живильники можуть концентрувати забруднювачі, біологічні агенти та біотоксини. Кодекс практики Codex описує вимоги до обстежень та моніторингу зон вирощування для визначення джерел побутового та промислового забруднення, класифікацію зон вирощування як придатних для збирання та переробки або непридатних для вирощування чи збору врожаю, а також частоту та методи моніторингу .

Провівши дослідження чотирьох країни / регіони-імпортери використовують різні системи захисту своїх ринків від небезпечної та

неякісної риби та морепродуктів. Була зроблена спроба узагальнити основні подібності та відмінності між ними, дані наведені в таблиці 10.

З таблиці видно, що існують основні відмінності між системами прикордонного контролю, що використовуються різними країнами-імпортерами. Ці відмінності в процедурах додатково ускладнюються різницею у типі біологічних, хімічних або фізичних випробувань, яким піддаються зразки, а також методів аналізу та стандартів, що застосовуються. Це може мати лише негативний вплив на вільний потік торгівлі між країнами-експортерами та імпортерами, оскільки експортери повинні ознайомитися з кількома (або більше) системами, які часто недостатньо обґрунтовані, щоб вивести свою продукцію на ринок.

Це марно витрачає час, додає витрат і призведе до помилок (швидше за все, неправильних або відсутніх документів). Тому це менш ефективно, ніж могло б бути.

Тоді очевидно, що було б вигідно гармонізувати не тільки системи прикордонного контролю, але також стандарти, критерії та методи випробувань. Ця потреба була визнана на міжнародному рівні, і робота Комісії Кодексу Аліментаріус є дуже важливою у цій галузі.

Таблиця 10 - Порівняння систем імпорту риби в Європейському Союзі, Сполучених Штатах Америки, Японії та Канаді

Експортери	Країна-регіон-імпортер			
	Європейський Союз (ЄС)	США (США)	Японія	Канада
1	2	3	4	5
Роль уряду-експортера для експорту до країни / регіону-імпортера	ЄС сертифікує компетентний орган у країні-експортері	Може добровільно створити угоду із Сполученими Штатами Америки	На сьогодні жодної офіційної угоди з країнами-експортерами не відомо	Може добровільно створити угоду з Канадою, напр. Таїланд, Індонезія, Ісландія та ін.
Роль експортерів для експорту до країни / регіону-імпортера	Застосовуйте GHP / НАССР (власні перевірки), щоб бути сертифікованими компетентним органом своєї країни після фізичних оглядів, огляду документації та	На сьогоднішній день жодного не існує	Майте програму, засновану на GHP / НАССР, але незрозуміло, чи і як вона реалізується на борту. Основні компанії-імпортери мають службу контролю	Є програма на основі GHP / НАССР

	перевірок кінцевої продукції		якості, яка працює з компаніями-експортерами	
Чи може експортер експортувати до країни / регіону, що імпортує, без існування компетентного органу у власній країні	Немає	Майте програму, засновану на SSOP / HACCP, та надайте необхідну документацію FDA через імпортера	Так	Так
Роль урядів-імпортерів у країні / регіоні-імпортері	Запустити систему інспекції, щоб переконатись, що європейські союзи відповідають юридичним та технічним вимогам	Так	Запустити систему інспекції, щоб забезпечити виконання японських юридичних та технічних вимог, але в значно меншій мірі, ніж Європейський Союз	Запустіть систему інспекції, щоб переконатись, що канадські законодавчі та технічні вимоги дотримані
Роль імпортерів у країні / регіоні, що імпортує	Має пункти прикордонної інспекції	Запустити систему інспекції, щоб забезпечити виконання законодавчих та технічних вимог Сполучених Штатів,	Повідомте владу про весь імпорт	Має пункти прикордонної інспекції

		але не обов'язкову, як для Європейського Союзу		
Частота перевірки паперу та посвідчення особи на кордоні в країні / регіоні імпортера	Отримайте очищений імпорт	Має пункти прикордонної інспекції	Основні компанії-імпортери мають службу контролю якості, яка працює з компаніями-експортерами щодо класифікації та гігієни	Отримайте ліцензію
Частота фізичних перевірок на кордоні в країні / регіоні, що імпортує	Змінна частота залежно від статусу країни походження та історії компанії	Перевірте плани SSOP / HACCP фірм-експортерів та надайте їх інспекторам FDA	Весь імпорт	Повідомте владу про весь імпорт
Частота мікробіологічних та хімічних аналізів, проведених на кордоні в країні / регіоні, що імпортує	На розсуд інспектора з урахуванням очевидної якості, типу продукції, виду, країни експорту та історії компанії	Повідомляти владу про весь імпорт (згідно із Законом про біотероризм)	Змінна частота залежно від статусу країни походження та історії компанії	Може бути затвердженою QMPI та проводити власні перевірки. Імпортери QMPI мають зобов'язання перед CFIA

Будь-які вимоги або вказівки щодо мікробного тестування	Так. Що стосується готових до вживання морепродуктів, живих молюсків та варених ракоподібних та молюсків	Весь імпорт	На розсуд інспектора та / або залежно від річних цільових програм	Весь імпорт зі Списку попереджень про імпорт або не перевірявся протягом останніх двох років.
Тип мікробіологічних тестів, що проводяться, коли це потрібно в країні / регіоні імпортера	На розсуд інспектора, але включає <i>L. monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> „, <i>S. aureus</i> , <i>Vibrio spp.</i>	Змінна частота залежно від статусу країни походження та історії компанії	Так	В іншому випадку всі партії, взяті для тестування
Тип хімічних випробувань, що проводяться за необхідності в країні / регіоні імпортера	На розсуд інспектора, але включає гістамін, важкі метали, ветеринарні препарати, пестициди	На розсуд інспектора та / або залежно від річних цільових програм	Індикаторні організми та загальна кількість	Весь імпорт зі Списку попереджень про імпорт або не перевірений за останні 2 роки.
Стандарти та рекомендації, що застосовуються щодо мікробної небезпеки	В іншому випадку, відповідно до вимог країни	Так.	Антиоксиданти, консерванти, ветеринарні препарати, барвники та відбілюючі речовини та біотоксини	В іншому випадку всі вибірки

Стандарти, що застосовуються для хімічної небезпеки				2, 5 або 14 відсотків залежно від продукту / виду.
Цілісність банку для LACF / AF	Виконується компаніями та контролюється компетентними органами в країнах-експортерах	Включає гістамін, важкі метали, ветеринарні препарати, пестициди	Недоступний	Контролюється на кордонах. Консервування - зморшки > 20 відсотків неприпустимі

Codex опублікував комбіновані тексти для систем контролю та сертифікації імпорту та експорту продуктів харчування. Це охоплює:

- ✓ Настанови щодо проектування, експлуатації, оцінки та акредитації систем контролю та сертифікації імпорту та експорту продуктів харчування. CAC / GL 26 - 1997.
- ✓ Керівні принципи для розроблення угод про еквівалентність щодо систем контролю та сертифікації імпорту та експорту продуктів харчування. CAC / GL 34 - 1999.
- ✓ Вказівки щодо обміну інформацією у надзвичайних ситуаціях з контролю за харчуванням. CAC / GL 19 - 1995;
- ✓ Вказівки щодо обміну інформацією між країнами щодо відмов від імпортої їжі. CAC / GL 25 - 1997.

Роль відповідної оцінки ризику у розробці харчових стандартів та систем контролю є загальною темою в усіх текстах. Однак ці основні принципи безпеки все ще повинні знайти своє практичне застосування для сприяння гармонізації та еквівалентності.

5 НАЦІОНАЛЬНА ТА МІЖНАРОДНА ЯКІСТЬ. СТАНДАРТИ ДЛЯ РИБИ ТА ПРОДУКЦІЇ РИБНОГО ГОСПОДАРСТВА

Харчові стандарти були введені на національній / міжнародній основі для захисту здоров'я споживачів та забезпечення справедливих практик у торгівлі продуктами харчування. Формулювання стандартів на рибу та рибні продукти стало необхідним для досягнення мінімального рівня чистоти та гігієни при обробці, переробці та збуті риби. Країна-експортер або компанія-експортер повинні знати про вимоги до якості країни-покупця. Стандарти змінені для керівництва та сприяння експорту чи імпорту рибної продукції між країнами. "оскільки уряди всіх країн несуть відповідальність за проблеми охорони здоров'я, що виникають внаслідок споживання рибних продуктів, вони дотримуються певного законодавства про харчові продукти та запроваджують стандарти.

Ці стандарти поділяються на дві основні категорії.

1. Стандарти безпеки: Стандарти безпеки сформульовані для захисту споживача від харчових продуктів, що завдають шкоди здоров'ю. Це гарантує дотримання розумних стандартів гігієни, щоб риба не мала патогенних мікроорганізмів, контролювала використання харчових добавок та запобігала забрудненню.

2. Стандарти складу: Ці стандарти захищають споживача від шахрайства, гарантуючи, що харчові продукти є чистими, чистими та якісними. Пакети повинні містити правильний опис, маркування, ваги тощо. Прикладами є рибні пасти та рибні пальці, де друкується композиція на етикетці.

Отже, основною проблемою харчового законодавства є безпека, ідентифікація, якість, маркування та реклама риби, як для інформування, а також захистити споживача та підтримувати справедливу основу для чесної торгівлі.

На додаток до цих законів про харчові продукти існують різні національні та міжнародні стандарти та кодекси практики для розміщення на ринку якісної та безпечної продукції.

Різні стандарти в експлуатації:

1. Національні стандарти (ISI або BIS, BS, FDA США тощо)
2. Міжнародні стандарти (FAO Codex Alimentarius, серія ISO 9000 та HACCP)

3. Специфічні для компанії стандарти

1. Національні стандарти. Багато країн-виробників риби мають власні стандарти та кодекси практики рибної продукції. Індійський інститут стандартизації ISI (перейменованій Бюро індійських стандартів, BIS), Британські стандарти, BS, Управління з контролю за продуктами та ліками США, FDA та ін., усі випустили стандарти щодо своєї риби та рибних продуктів. Вони регулюють якість та стандарти продукції (риба / рибальство) для місцевого споживання, а також продуктів, що експортуються та імпортуються. У Великобританії Уряд Білої Риби та Правління промисловості оселедців опублікували модель, деталізовану мінімальні стандарти щодо асортименту охолоджених та заморожених продуктів. (Доступні також трини практик, що стосуються гігієни в роздрібній торгівлі та обробки та транспортування риби. Їх доповнює Британський інститут стандартизації; ``Рекомендації щодо очищення в рибній промисловості" (BS 4259/1968)

Адміністрація з харчових продуктів та медикаментів (FDA) займається розробкою стандартів переробки, інспекцією імпортової продукції. та у нагляді за охороною здоров'я переробних підприємств. Національні служби морського рибальства (NMFS) розробили американські "стандарти якості продуктів" із використанням трисортної системи для 15 і більше основних заморожених продуктів. Продукція, що відповідає стандартам після перевірки, повинна мати три описи (клас А, В або неякісний) залежно від якості. Що стосується стандартів переробки, FDA розробила настанови щодо

належної виробничої практики для харчових продуктів загалом та два рибні продукти зокрема. Риба та рибні продукти, що експортуються до США, повинні відповідати вимогам стандартів FDA. Обов'язкова перевірка охолодженої та замороженої риби, що висаджується в японських портах з риболовецьких суден, проводиться висококваліфікованими чиновниками, службовцями Служби продовольчої інспекції.

Включені аспекти:

- ✓ Перевірка на псування або забруднення
- ✓ Бактеріальне дослідження сирих молюсків
- ✓ Забезпечення ідентифікації та сегрегації їстівних риб, що містять отруйні організми
- ✓ Забезпечення дотримання належних санітарних умов.

Детальні обов'язкові стандарти також діють у поєднанні з обов'язковою інспекцією консервованих та заморожених продуктів.

Свіжа риба.

Що стосується свіжої риби, доступні стандарти для помфретів, скумбрії, ниткових плавців, провидницької риби тощо. Формулювання стандартів вважається необхідним з метою надання свіжої риби бажаної якості та відбору сировини для заморожування та консервування. З ним слід поводитись та транспортувати його в санітарних умовах, промивати водою, що містить 5-10 ppm хлору, попередньо охолодити та заморозити. Матеріал повинен бути свіжим, свіжим та свіжим. Він повинен мати характерний колір, запах, яскраві очі, яскраво-червоні зябра, тверду м'якоть тощо. Матеріал також може відповідати мікробіологічним межах.

Заморожена риба

Індійські стандарти доступні для заморожених продуктів, таких як креветки, хвости омарів, м'ясо краба, каракатиці, кальмари, помфрети, нитки, скумбрія, провидна риба тощо. Основними вимогами до якості заморожених продуктів є зневоднення, висушена вага, розмір, зміна кольору, розкладання та мікробіологічні вимоги. При розморожуванні виріб повинен бути чистим,

здоровим, цілим, неушкодженим, без дефектів. Такі погіршення, як зневоднення, окислювальна прогорклість та несприятливі зміни текстури, відсутні. Продукція не повинна містити сторонніх речовин.

Сушені та в'ялені продукти

Відповідно до цього існують стандарти для сушених креветок: сушені білі приманки, сушена і ламінована бомбейська качка, сухі солоні продукти, такі як скумбрія, провидні риби, акула, тунець, нитки, риби єврейські, соми, ставриди тощо. Основні вимоги до якості:

- Матеріал повинен мати характерний сухосолений рибний запах і не повинен мати червоного або рожевого кольору У ньому не повинно бути неприємних запахів, що свідчать про 'псування. Свобода від сторонніх речовин.

Звільнення від надмірного піску та солі. Звільнення від зараження комахами та кліщами та від видимого росту грибів. Також прописується вміст вологи, вміст солі та золи.

Також вказується термін затвердіння. Риба під час сушіння повинна бути захищена від забруднення брудом, піском, мухами та комахами.

'Стандарти також доступні для різних консервованих продуктів, рибного борошна, олії печінки акули та олії сардини. На додаток до цього, стандарти також підготовлені до кодексу практик.

Основною міжнародною організацією з питань харчових стандартів є Комісія Кодексу Аліментаріус. Метою Кодексу є розробка харчових стандартів, які використовуватимуться у всьому світі з метою охорони здоров'я споживачів та забезпечення добросовісної практики торгівлі. Ці стандарти використовуються країнами-членами як основа для формування власних стандартів. Документи Кодексу включають положення щодо належної гігієни, харчових добавок, забруднень, маркування та подання, а також методи аналізу та відбору проб.

Публікації Кодексу призначені для керівництва та сприяння розробці та встановленню визначень та вимог до харчових продуктів та сприяння

гармонізації торгівлі між країнами шляхом усунення технічних бар'єрів. Часто вони використовуються країнами-членами як основа для формування власних національних стандартів.

Комісія створила різні спеціалізовані комітети, які займаються окремими галузями харчової промисловості.

Комітет з риби та рибних продуктів проводить свої регулярні засідання в Норвегії. Ряд стандартів щодо рибних продуктів, включаючи стандарт щодо швидкозаморожених креветок, висунув Codex.

Міжнародна організація зі стандартів (ISO) розташована в Женеві і є федерацією національних органів зі стандартів, що представляє майже 100 країн. Серія ISO 9000 на основі серії (BS) 5750 була опублікована в 1987 році з метою забезпечення міжнародних стандартів якості.

ISO 9000 - це серія стандартів, застосовних до будь-якої галузі, яка спрямована на забезпечення гарантії якості на будь-якому визначеному рівні. Планування якості та забезпечення якості передбачено в ISO 9000. Від виробника очікується, що "створить і підтримує задокументовану систему якості як засоби забезпечення відповідності продукту визначеним вимогам". Стандарти лише направляють галузь дотримуватися певної методології документації. Детальна документація системи якості організації є справді основною особливістю стандартів ISO 9000. Є 20 елементів якості вимогами різних стандартів (ISO 9000 до 9004). Компетентний національний орган засвідчує галузь, що відповідає стандартам, і згодом перевіряє результативність. Стандарт, який застосовуватиметься до виробництва риби, - це ISO 9002 - "Система якості - Модель для забезпечення якості у виробництві та монтажі", які покладають підвищену відповідальність перед галуззю за самостійну сертифікацію якості за допомогою встановленої системи забезпечення якості.

L Вимоги серії ISO 9000

A. Контроль стану здоров'я, перевірки, сенсорна оцінка, хімічний тест та мікробіологічний аналіз

- a. Перевірки риболовних суден, зон висадки
- b. Установи попередньої обробки та переробки
- c. Виконання умов для затвердження
- d. Обробка, транспортування, упаковка продуктів
- e. Прибирання приміщень
- f. Гігієнічні умови працівників
- g. Вода
- h. Утилізація відходів
- i. Гігієна продукту / ступінь псування
- j. Мікробіологічний, тест

B. Упаковка, маркування, зберігання та транспортування

a) Упаковка та маркування повинні здійснюватися із затвердженими пакувальними матеріалами в гігієнічних умовах, а також відповідно до норм і правил кожної країни та специфікацій.

b) Зберігання повинно здійснюватися при контрольованій та визначеній температурі та в гігієнічних умовах.

в) Транспортування рибних продуктів також повинно здійснюватися через транспортні засоби, які добре очищаються та дезінфікуються без будь-яких забруднень.

c. Система критичного контролю за аналізом небезпек (НАССР)

Концепція критичного контрольного пункту аналізу небезпек (НАССР), запропонована FDA США, прийнята міжнародними органами як стандартна система контролю процесів для забезпечення безпеки харчових продуктів. Канада, США, Ісландія, Європейський Союз та багато інших країн-виробників риби прийняли НАССР як стандарт харчової безпеки. Зараз він був визнаний як глобальна уніфікована система забезпечення якості для виробництва безпечних та якісних рибних продуктів на глобальному рівні. Комісія FAO Codex Alimentarius сформулювала настанови щодо впровадження системи НАССР у харчовій промисловості.

Концепція HACCP пропонує хороші можливості для безпечного виробництва продуктів харчування. Це допомагає процесорам виконувати аналіз і контролювати процес, щоб запобігти відомим небезпекам, які можуть виникнути. Документація є важливим аспектом HACCP. У Сполучених Штатах, впроваджуючи HACCP, компанія та FDA забезпечують безпеку та корисність.

Було визнано, що випробування лише кінцевих продуктів катіріот забезпечує якість і безпеку морепродуктів. Профілактична стратегія, заснована на ретельному аналізі існуючих умов та дослідженнях щодо контролю факторів, пов'язаних із забрудненням, виживанням та ростом мікроорганізмів у продуктах харчування на всіх етапах харчового ланцюга, включає підхід критичного контролю за аналізом небезпеки (HACCP). Вона має на меті виявити проблеми до того, як вони виникають безводними, встановлює заходи щодо їх контролю на всіх етапах виробництва, які є критично важливими для забезпечення безпеки харчових продуктів. Контроль є ініціативним, оскільки заходи щодо їх усунення вживаються до розвитку проблеми. - ICMgF (Міжнародний комітет з мікробіологічних специфікацій харчових продуктів) дав у своєму довіднику "HACCP у мікробній безпеці та якості" (1988) вичерпний огляд системи. Це дуже схоже на серію стандартів ISO. Детальна інформація про систему HACCP викладена окремо в цій книзі.

Нормативні вимоги та стандарти різних міжнародних органів наведені у додатках V до XI.

3. Специфічні для компанії стандарти: На додаток до національних та міжнародних стандартів, відомі компанії визначають свої власні стандарти та вимоги до якості риби та рибних продуктів.

ВИСНОВКИ

В результаті проведених досліджень встановлено:

1. Рибне господарство України знаходиться в депресивному стані, постійно зменшуються вилови риби та рибопродуктів з кожним роком як морських акваторіях так і у внутрішніх водоймах. Починаючи з 1995 року, добування біоресурсів складало близько 400,1 тис. тонн, а станом на 2019 рік — лише 74,7 тис. тонн, що на 81,3% менше. За результатами 2019 року загальний обсяг вилову риби та добування інших водних біоресурсів в Україні склав лише 74,7 тис. тонн, що менше на 16,5 тис. тонн проти 2014 року, а якщо брати в порівнянні з 2013 роком, то вилов риби зменшився на 151,1 тис. тонн, тобто майже на 66,9%.

Таке різке зменшення обсягів вилову в першу чергу пов'язане з анексією Кримського півострова Російською Федерацією, а також тимчасовою окупацією окремих територій Донецької та Луганської областей. Окрім того, чинниками, що зумовили зниження обсягів добування водних біоресурсів, є недостатнє зариблення водойм; неналежний стан запасів основних промислових видів риб в Азово-Чорноморському басейні; недостатня кількість риболовних суден, їхній незадовільний технічний стан тощо.

2. Значне зменшення обсягів вилову водних біоресурсів у внутрішніх водоймах та Азовському і Чорному морях негативно впливає на економічний потенціал і міжнародну залежність держави від рибного імпорту, а головне, не сприяє забезпеченню внутрішнього ринку України важливою білковою продукцією

Слід зазначити, що на споживання риби в Україні дуже сильно впливають дві ключові складові: вартість національної валюти по відношенню до доллара. реальні доходи населення.

3. Україна на сьогоднішній день імпортує близько 90% риби. В 2019 році українськими компаніями-імпортерами було ввезено 394 000 тон риби і

морепродуктів, загальною вартістю 750 млн. доларів США. Якщо порівнювати загальні показники імпорту в тоннах, в порівнянні з 2018 роком в 2019 році імпорт зріс не сильно (було 375 000 тонн, стало 394 000 тон). Але в грошовому вираженні пророст куди істотніше (було 630 млн. доларів, стало 745 млн. доларів).

Така ситуація склалася через відсутність профільного флоту, переробної промисловості, квот в нейтральних водах і браконьєрства. Крім цього, собівартість української риби вище імпоротної. Тому продукція втрачає свою конкурентоспроможність.

Девальвація національної валюти, пік якої припав на 2015 рік, привела до істотного скорочення імпорту і споживання риби і морепродуктів в Україні. У той же час, відносна стабільність національної валюти з початку 2016 року дозволила частково відновити обсяги імпорту та споживання протягом останніх років.

4. У 2019 експорт рибної продукції з України продовжив зростання. Українські компанії-виробники продовжують відкривати нові ринки збуту переробленої в Україні рибної продукції. У 2019 Україна експортувала 11 800 тонн риби та продукції з водних біоресурсів на загальну суму \$ 46,4 млн, що на \$ 9,2 млн більше показника 2018 року. Зокрема, 37% рибопродукції (в грошовому вимірі) Україна експортувала до Європи, 30 - в СНД, 29% - в країни Азії. Найбільшим покупцем української риби стала Молдова - 2000 тонн на \$ 4,3 млн. Серед лідерів також Данія - 1500 тонн на \$ 7,6 млн, Німеччина - 1300 тонн на \$ 8,3 млн, Туреччина - 1200 тонн на \$ 4,8 млн і Південна Корея - 943 тонни на \$ 2,7 млн.

В основному Україна експортує готову або консервовану рибу (сардини, сардинелла, кілька чи шпроти), свіже, охолоджене або заморожене рибне філе (лосось, тріска, судак), готові продукти з сурімі (крабові палички).

5. Побудова рибного господарства на основі реалізації компонентів маркетингового комплексу дозволить не тільки домогтися поживлення галузі, але також дасть можливість ефективно функціонувати і в майбутньому.

6. Моніторинг ринку риби і морепродуктів в Україні свідчить про наявність ряду інших негативних факторів впливу на галузь, основними серед яких є:

- ✓ зношеність та технологічна відсталість рибпромислового флоту в поєднанні з дефіцитом коштів на його модернізацію;
- ✓ яскраво виражена сезонність випуску рибної продукції;
- ✓ низька інвестиційна привабливість галузі;
- ✓ висока собівартість риби власного виробництва;
- ✓ корумпованість і неефективність системи рибоохорони.

7. До позитивних змін на ринку риби та морепродуктів в Україні можна віднести розвиток нових підприємства, що займаються аквакультурою; збільшення внутрішнього виробництва та поява в його структурі таких видів риби, як райдужна форель, європейський і кларієві сом, щука, лин, осетрові.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Burgaz, M. I., Matviienko, T. I., Soborova, O. M., Bezyk, K. I., & Kudelina, O. Y. (2019). The current state of fishing and extracting the living aquatic resources in the Black Sea region of Ukraine. *Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences*, 2(3), 23–27.
2. Путь один – рыбоводство Электронний ресурс. Режим доступу: site:openforest.org.ua
3. Рыбная отрасль Украины: состояние и перспективы Электронний ресурс. Режим доступу: <http://edab2b.com/opinions/rybnaya-otrasl-ukrainy/>.
4. Риболовство Электронний ресурс. Режим доступу: https://zik.ua/ru/news/2019/04/12/na_bezribe_y_rak_riba_kak_korruptsiya_unychtozhaet_ukraynskye_vodoemi_1550351
5. Риболовство Электронний ресурс. Режим доступу: <https://www.openforest.org.ua/143228/>
6. Рыбохозяйственная деятельность в Режимах СТРХ Электронний ресурс. Режим доступу: <http://fishindustry.com.ua/ryboxozyajstvennaya-deyatelnost-v-rezhimakh-strx/>
7. Национальные рыбные ресурсы Электронний ресурс. Режим доступу: <http://www.nfr.ru/398/>
8. Особенности рыбоводства в водохранилищах Электронний ресурс. Режим доступу: <http://www.fish.comodity.ru/fishgrowing/formsfishfarms/5.html>
9. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://www.photoukraine.com/russian/articles?id=253>
10. Архипов А.Г., Кирносова И.П., Серобаба И.И. и др. Многолетний мониторинг рыбных ресурсов Черного моря // Исследования шельфовой

- зоны Азово-Черноморского бассейна: Сб. науч. тр. МГИ НАН Украины. Севастополь, 1995. С. 125-131.
11. Рыбная отрасль Украины: состояние и перспективы Электронный ресурс. Режим доступа: <http://edab2b.com/opinions/rybnaya-otrasl-ukrainy/>.
 12. Губанов Е.П., Серобаба И.И. Состояние экосистемы и рациональное использование живых ресурсов Азово-Черноморского бассейна // Там же. 2005. №1. С. 8-12.
 13. Еремеев В.Н., Зуев Г.В. Рыбные ресурсы Черного моря: многолетняя динамика, режим эксплуатации и перспективы управления // Мор. экол. журн. 2005. Т. 2, № 4. С. 5-21.
 14. Державна служба статистики України [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
 15. Рыбная отрасль в Украине Электронный ресурс. Режим доступа: <https://delo.ua/business/uspehi-i-porazhenija-rybnogo-promysla-349024/>
 16. М. І. Burgaz Т.І. Matvienko, К. І. Bezik, О. М. Soborova THE CURRENT STATE OF FISH MARKET IN UKRAINE Ukrainian journal of Veterinary and Agricultural Sciences. S.Gzhytskyi National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies Lviv. 2(3), p. 6-10
 17. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://agroportal.ua/news/ukraina/ukraina-uvelichila-proizvodstvo-rybnogo-file-pochti-na-50/>
 18. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://agroportal.ua/news/ukraina/proizvodstvo-zamorozhennogo-rybnogo-file-vyroslo-na-36/>
 19. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://agroportal.ua/news/ukraina/proizvodstvo-solenoi-ryby-vyroslo-bolee-chem-na-20/>

20. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <http://www.mayger.ua/ru/analitika/obzor-rynka-rybnogo-hozyajstva-ukrainy/>
21. **Рыбный Эксперт Украины: Обзор рыбной отрасли Украины** Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.ukrfishexpert.com/~21vZ9>
22. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-ryby-i-moreproduktov-ukrainy-2017-1-pol-2020-goda>
23. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/pressroom/rynok-ryby-i-moreproduktov-v-ukraine-seledka-vse-eshe-v-trende>
24. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-lososevyh-v-ukraine-2019-g>
25. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/pressroom/analiz-rynka-lososevyh-v-ukraine-factory-i-prognozy-rynka>
26. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/pressroom/za-dymovoj-zavesoj-analiz-rynka-kopchenoj-ryby-v-ukraine>
27. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://proconsulting.ua/issledovanie-rynka/Analiz-rynka-rybnyh-konservov-i-preservov-v-Ukraine-2013-god>
28. **Электронный ресурс.** Режим доступа: <https://www.marketing-ua.com/article/obzor-ukrainskogo-rynka-rybnyh-konservov/>
29. **Зелена книга Аналіз рибної галузі України Київ, 228 с.**
30. **Зелена книга Аналіз рибної галузі України** Электронный ресурс. Режим доступа: <https://uifsa.ua/uk/news/news-of-ukraine/green-book-analysis-of-the-fishing-industry-of-ukraine>

31. Burhaz, M. I., Matviienko, T. I., Soborova, O. M., Bezyk, K. I., Kudelina, O. Y., & Lichna, A. I. (2020). Modern state of fish and fishery products export in Ukraine. *Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences*, 3(1), 21–26.
32. **33.** Электронний ресурс. Режим доступу: <http://agroportal.ua/news/zhivotnovodstvo/eksport-ukrainoi-rybnogo-file-vyros-na-35/>
34. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://agroportal.ua/news/zhivotnovodstvo/eksport-ryby-iz-ukrainy-vyros-na-24/>
35. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://agroportal.ua/news/ukraina/eksport-rybnogo-file-vyros-na-20/>
36. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://agrigator.com.ua/2019/11/19/tenevoj-rybnyj-rynok-v-ukrayne-dostyhaet-6-mylyardov-hryven/>
37. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://agroportal.ua/news>
38. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://agrigator.com.ua/2019/11/19/tenevoj-rybnyj-rynok-v-ukrayne-dostyhaet-6-mylyardov-hryven/>
39. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://info.shuvar.com/news/2380/Ohlyad-rybnoho-rynku-Ukrayiny-2017>
40. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://info.shuvar.com/news/2380>
41. Электронний ресурс. Режим доступу: <https://info.shuvar.com/news/2380/Ohlyad-rybnoho-rynku-Ukrayiny-2019>