



Wild, Natural & Sustainable®

# ПРИДОННЫЕ РЫБЫ АЛЯСКИ

## РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

ТРЕСКА

ПАЛУС

МИНТАЙ

МОРСКОЙ ОКУНЬ

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

КАМБАЛА





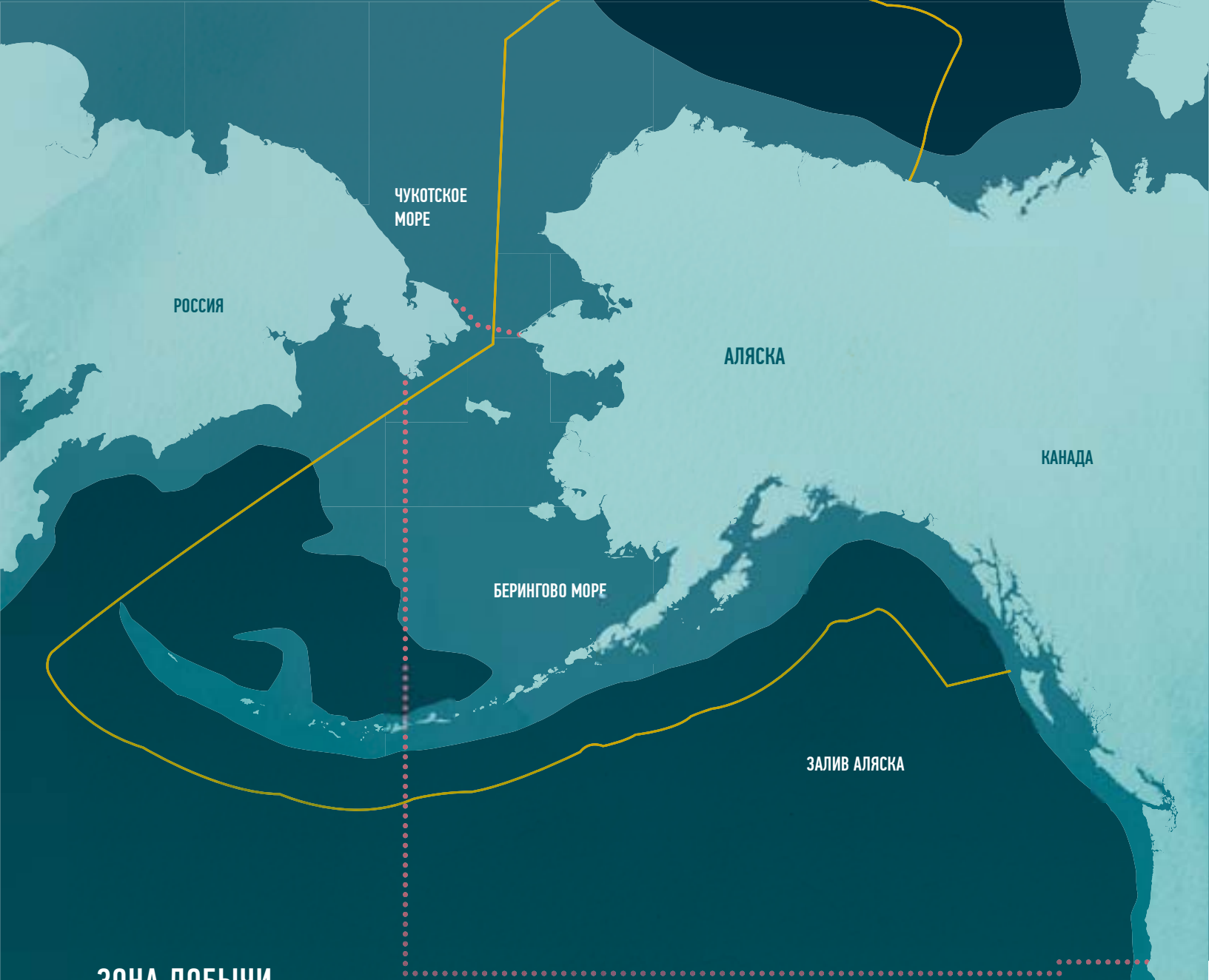
## ПРИДОННЫЕ РЫБЫ АЛЯСКИ

В ХОЛОДНЫХ ЧИСТЫХ ПРИБРЕЖНЫХ ВОДАХ АЛЯСКИ обитают значительные запасы биоресурсов, добыча которых экологически ответственна и рациональна. Насчитываются десятки видов придонных рыб Аляски, однако данное руководство, подготовленное Институтом маркетинга морепродуктов Аляски, представляет лишь те виды, которые пользуются наибольшим спросом на мировом рыбном рынке. Все виды придонных рыб Аляски поставляются как на внутренний, так и на международные рынки.

Руководство содержит информацию о видах рыб, типах продукции, упаковке, качестве и питательной ценности биоресурсов.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ВВЕДЕНИЕ
- 2 ЗОНА ДОБЫЧИ
- 3 ОБЗОР ПРИДОННОЙ РЫБЫ
- 4 ДОБЫЧА ПРИДОННЫХ РЫБ НА АЛЯСКЕ
- 6 ПЕРЕРАБОТКА МОРЕПРОДУКТОВ
- 7 ПРОДУКТИВНЫЙ ПРОМЫСЕЛ
- 8 ВИДЫ ПРОДУКТОВ
- 12 ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИДОННОЙ РЫБЫ
- 13 КАЧЕСТВО МОРЕПРОДУКТОВ
- 14 РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕСУРСОВ



## ЗОНА ДОБЫЧИ

Вылов большинства видов белой рыбы Аляски ведется в Беринговом море и заливе Аляска. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО) присвоила данному району номер 67 для статистических целей.

Всю рыбу на Аляске добывают в пределах исключительной экономической зоны. Зона была обозначена Конвенцией ООН по морскому праву, в ее пределах штат Аляска имеет право на исследование и использование морских биоресурсов. Важно отметить, что рыбная отрасль в этой зоне — одна из самых продуктивных в мире.

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- ..... **Район 67 по ФАО:** мировые границы основных рыбопромысловых районов установлены для статистических целей
- **ИЗЗ:** протяженность исключительной прибрежной экономической зоны Аляски составляет 200 морских миль. В пределах этой зоны США имеют суверенные права на управление ресурсами
- **КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ШЕЛЬФ:** побережье Аляски окружают относительно неглубокие, но богатые рыбой и морепродуктами воды. Площадь континентального шельфа Аляски составляет 70 % от общей площади шельфа США

## ПРИДОННЫЕ РЫБЫ АЛЯСКИ



**ТИХООКЕАНСКАЯ ТРЕСКА**  
Аляскинская треска  
*Gadus macrocephalus*



**ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС**  
Белокорый палтус  
*Hippoglossus stenolepis*



**МИНТАЙ**  
Аляскинский минтай  
*Gadus (Theragara) chalcogramma*



**МОРСКОЙ ОКУНЬ**  
Множество видов  
*Sebastes species*



**ТИХООКЕАНСКИЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ**  
Тихоокеанский клювач, грязный морской окунь, грязный морской ерш  
*Sebastes alutus*



**ЧЕРНАЯ ТРЕСКА**  
Угольная рыба, масляная рыба  
*Anoplopoma fimbria*



**ЖЕЛТОПЕРАЯ КАМБАЛА**  
Желтоперая лиманда  
*Limanda aspera*



**ПАЛТУСОВИДНАЯ КАМБАЛА**  
Узкозубая палтусовидная камбала  
*Hippoglossoides elassodon*



**СЕВЕРНАЯ ДВУХЛИНЕЙНАЯ КАМБАЛА**  
Белобрюхая камбала  
*Lepidopsetta polyxistra*



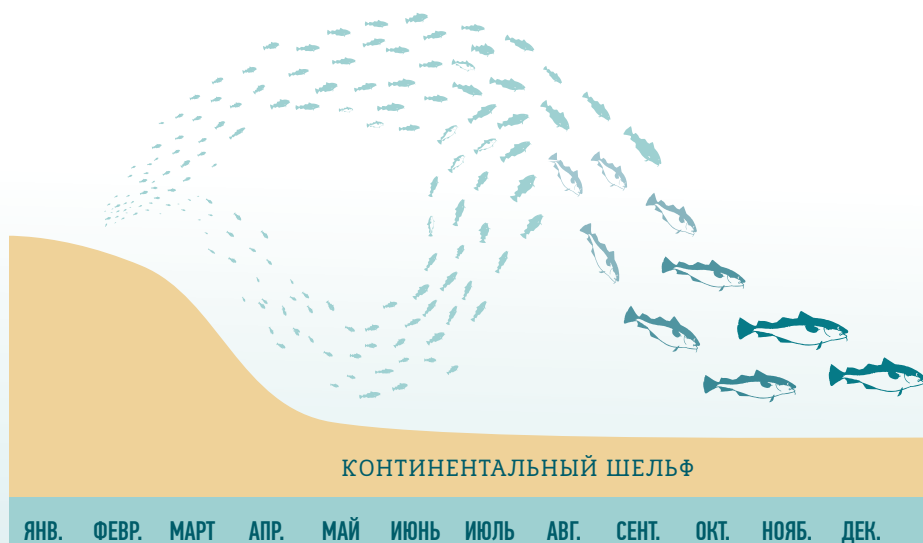
**АМЕРИКАНСКИЙ СТРЕЛОЗУБЫЙ ПАЛТУС**  
Палтус  
*Atheresthes stomias*



**КАМБАЛА ЧЕТЫРЕХБУГОРЧАТАЯ**  
Желтобрюхая камбала  
*Pleuronectes quadrituberculatus*

## ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ

Нерест большинства видов придонных рыб Аляски происходит в водах континентального шельфа зимой и ранней весной. Как правило, женская особь мечет сотни тысяч неоплодотворенных икринок, которые, в зависимости от вида рыбы, рассеиваются и дрейфуют по морскому течению или прикрепляются к морскому дну. Когда из яиц вылупляются личинки, они держатся в верхних слоях океана. Осенью мальки опускаются глубже и пополняют промысловое стадо.



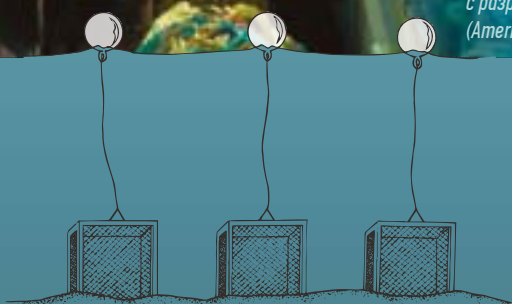


## ДОБЫЧА ПРИДОННЫХ РЫБ НА АЛЯСКЕ

Использование современного рыбопромыслового оборудования позволяет уменьшать прилов мальков и нецелевых видов рыб, а также минимизировать взаимодействие с морскими млекопитающими и птицами. Рыболовы Аляски выступают за идею ответственного рыболовства, поддержки равновесия экосистемы и участвуют в научных исследованиях, посвященных минимизации прилова.

Совместная работа рыбаков и ученых помогает совершенствовать оборудование, и как результат уменьшать вылов нецелевых видов рыб, улучшать качество продукции, сохранять других морских обитателей.

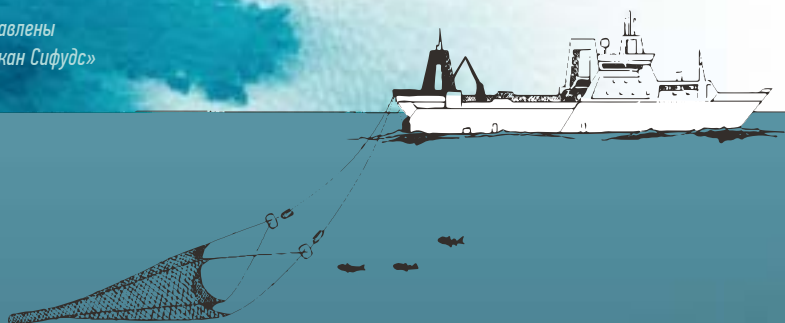
Фотографии предоставлены  
с разрешения «Американ Сифудс»  
(American Seafoods)



### ЛОВУШКИ

Ловушки — это большие стальные клетки, обтянутые сетью. Ловушки с наживкой располагаются на дне, при этом веревкой они соединены с бумом, который держится на поверхности воды. Рыба попадает в ловушки через тоннели и уже не может выбраться обратно. После этого ловушки поднимают, и пойманную рыбу сортируют на палубе. Прилов отпускают обратно в океан.

*Черная треска, тихоокеанская треска,  
тихоокеанский палтус*



### ТРАЛОВЫЙ ЛОВ

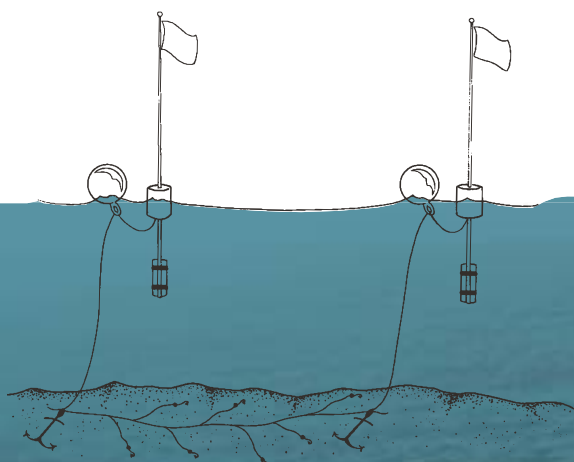
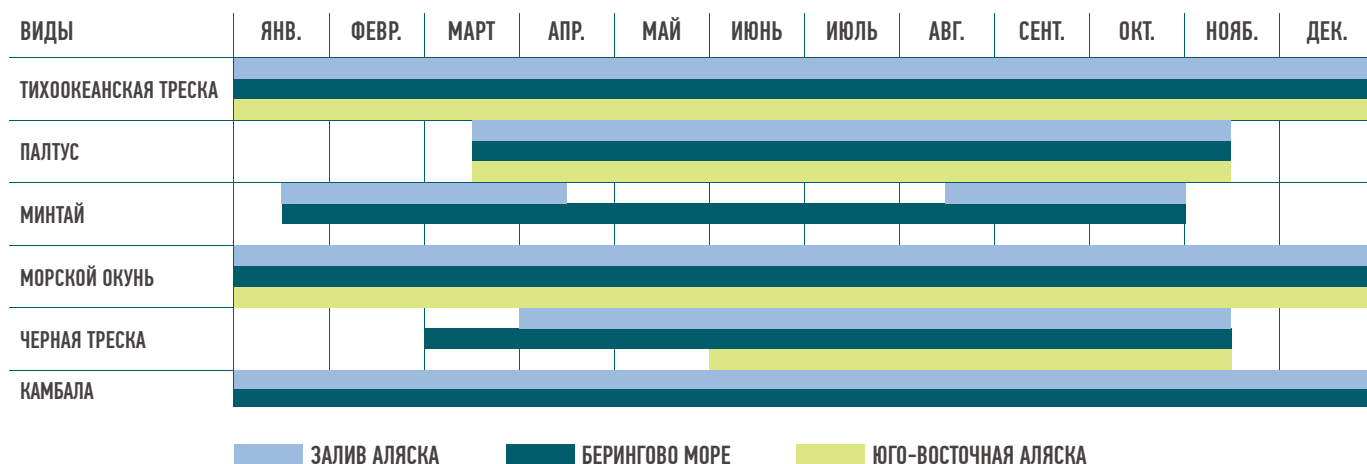
Трал — это большая сеть в форме воронки, которую тянет за собой промысловое судно. Траулеры — это самые большие рыболовные суда, работающие на Аляске. Траулеры оснащены сложным радионавигационным оборудованием, которое позволяет определять местонахождение рыбы под водой и различать промысловые виды во избежание прилова, а также направлять сеть относительно косяков и морского дна.

**РАЗНОГЛУБИННЫЙ ТРАЛ:** судно тянет сеть на глубинах от 100 до 400 м.

**ДОННЫЙ ТРАЛ:** судно тянет сеть прямо над морским дном с использованием бобинцов, которые помогают избежать причинения вреда морским обитателям.

*Минтай, камбала, тихоокеанская треска, черная треска,  
морской окунь*

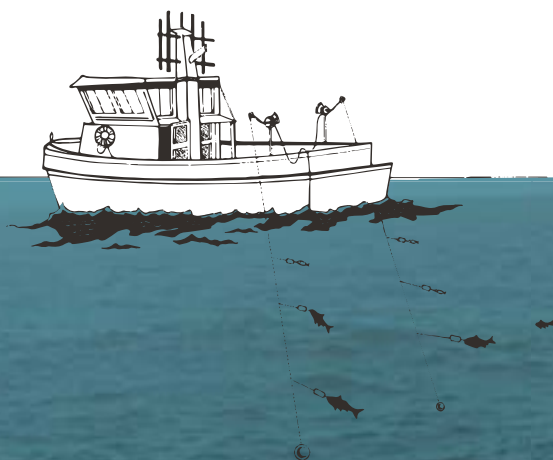
## ГРАФИК ВЫЛОВА



### ЯРУСНЫЙ ЛОВ

Снасть для ярусного лова состоит из хребтины, буйковых поводцов и поводков с крючками на конце. Суда для ярусного лова меньше, чем траулеры. Рыбаки могут снимать с крючков нецелевые виды рыб и возвращать их в море, не поднимая на борт судна. Некоторые суда для ярусного лова могут замораживать рыбу, такие суда называются морозильными ярусниками.

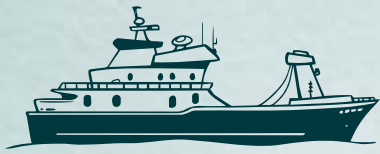
*Минтай, тихоокеанский палтус, черная треска, тихоокеанская треска*



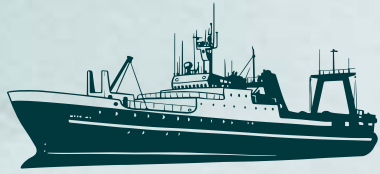
### ЛОВ НА ПОДДЕВ

Лов на поддев (джигерный промысел) является еще одним способом лова крючковыми снастями, при котором применяются искусственные приманки и машинки (лебедки) для подъема снасти вверх-вниз. На каждой лебедке устанавливается до пяти снастей и на каждой из них располагается до 30 крючков. Суда, предусмотренные для лова на поддев, по размеру сравнимы с небольшими судами для ярусного лова и судами, которые используют для лова рыбы ловушки. Каждая рыба снимается с крючка отдельно и индивидуально доставляется на борт.

*Черная треска, тихоокеанская треска*



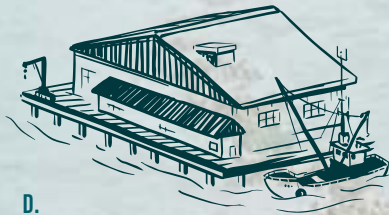
A.



B.



C.



D.

## ПЕРЕРАБОТКА МОРЕПРОДУКТОВ

После вылова придонная рыба Аляски проходит обработку на одной из четырех видов перерабатывающих установок. Целью переработчиков является увеличение прибыли и минимизация отходов. Индустрия находится в непрерывном поиске инновационных продуктов для достижения максимальной степени использования улова.

**A. МОРОЗИЛЬНЫЙ ЯРУСНИК:** осуществляет переработку улова в море, непосредственно после снятия рыбы с крючка при ярусном лове.

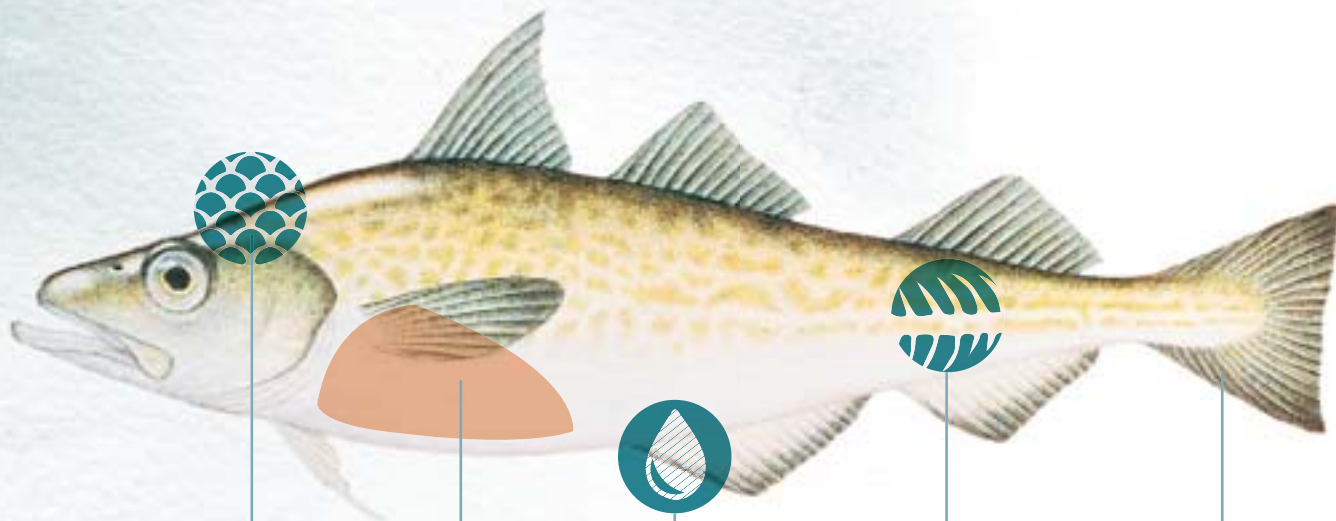
**B. ПЕРЕРАБОТКА НА БОРТУ:** судно использует оборудование на борту для переработки и заморозки улова через несколько часов после добычи.

**C. ПЛАВУЧИЕ БАЗЫ:** флот небольших рыболовных судов доставляет улов на плавучие рыбоперерабатывающие суда, которые работают в море.

**D. ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ЗАВОДЫ:** заводы, расположенные на суше и принимающие улов для обработки.







**РЫБЬЯ КОЖА:**  
содержит вещества, помогающие в заживлении ран, улучшении эластичности кожи и коррекции морщин

**ИКРА/МОЛОКИ/ЖЕЛУДКИ:**  
ценные спецпродукты

**ЖИР:** богатый источник омега-3 жирных кислот DHA (докозагексаеновая кислота) и EPA (эйкозапентаеновая кислота)

**КОСТИ:** используются в производстве кормов для животных и удобрений. Вещества, содержащиеся в костях, выводят тяжелые металлы и радиоактивные отходы из загрязненных почв

**РЫБНАЯ МУКА:** обрезки придонной рыбы Аляски перемалываются в муку, которая используется в индустрии аквакультуры

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ	МИНТАЙ	ТРЕСКА	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	ПАЛТУС	КАМБАЛА
РЫБНАЯ МУКА	✓	✓		✓	✓
РЫБИЙ ЖИР	✓	✓			
ГОЛОВЫ И КОСТИ	✓	✓	✓	✓	✓
ИКРА	✓	✓			✓
МОЛОКИ	✓	✓			
ЖЕЛУДКИ И ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ	✓	✓			
КАЛТЫЧКИ И БРЮШКИ	✓	✓	✓	✓	
КОЖА	✓	✓		✓	

В настоящее время производство и продажа кожи, желудков черной трески, палтуса и камбалы ограничено.

## ПРОДУКТИВНЫЙ ПРОМЫСЕЛ

Рыбная индустрия Аляски стремится максимально использовать морепродукты региона, увеличивая экономический эффект этих первоклассных товаров и распоряжаясь ими рационально. Ресурсы, оставшиеся после первичной переработки рыбы, представляют собой целый ряд уникальных продуктов, таких как икра, молоко и кожа. Также ценятся продукты с добавленной стоимостью, такие как сурими. Все эти товары могут поставляться в значительных объемах благодаря доступу к богатым морским ресурсам и практике ответственного управления рыболовным промыслом.

## ВИДЫ ПРОДУКТОВ

### ТИХООКЕАНСКАЯ ТРЕСКА



СВЕЖАЯ		ЗАМОРОЖЕННАЯ		УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
ПРОДУКТ	УПАКОВКА	ПРОДУКТ	УПАКОВКА	
Потрошенная рыба без головы	Коробки весом 50 фунтов	Потрошенная рыба без головы	Коробки весом 50, 80 фунтов или тара весом 1200 фунтов	
Филе (кожа / без кожи, с костями / без костей)	Полиэтиленовые пакеты по 5, 10, 15 фунтов, коробки по 10, 12, 20 фунтов	Филе (кожа / без кожи, с костями / без костей)	Блоки по 16,5 фунта, упаковка по 49,5 фунта	Кожа/кости: 54—80 %, без кожи / без костей: 25—70 %
		Индивидуально замороженные (IQF) филе (с кожей / без кожи, с костями / без костей)	Упаковки по 10—25 фунтов	Кожа/кости: 54—80 %, без кожи / без костей: 25—70 %
		Упаковки кусками / слоями	15 фунтов / 45 фунтов	
		Фарш	Блоки по 16,5 фунта / упаковка по 49,5 фунта	
СУШЕНАЯ (СОЛЕНАЯ) ТРЕСКА				
Разделанная методом «бабочка», разделенная на части, с калтычками, без ребер и хребта				

**Размеры филе: 4—8, 8—16, 16—32, 32 унции | Размеры порции: 4—8 унций, индивидуальная быстрая заморозка (IQF)**

### ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС



СВЕЖАЯ		ЗАМОРОЖЕННАЯ		УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
ПРОДУКТ	УПАКОВКА	ПРОДУКТ	УПАКОВКА	
Потрошенная рыба без головы	Картонные коробки по 80 фунтов, тара по 1000 фунтов	Потрошенная рыба без головы, глазированная	Картонные коробки по 100—150 фунтов / тара по 1000 фунтов	
Большой кусок филе без костей / филе (с кожей / без кожи)	Картонные коробки по 25—50 фунтов	Индивидуально быстро-замороженные (IQF) большие куски филе без костей	Картонные коробки по 50 фунтов	45—60 %
Стейки и филейная часть	Картонные коробки по 10—25 фунтов	Стейк / филе / филейные части	Картонные коробки по 10—20 фунтов	70—94 %
Щечки	Пакеты по 5—10 фунтов	Щечки	Блоки по 5 фунтов	

**Филе: по 1—3, 3—5, 5—7, 7 унций | Размеры порции: стейки — по 4, 6, 8, 10 унций | Потрошенная рыба без головы — по 10/20, 20/40, 40/60, 80 унций**

## МИНТАЙ



ПРОДУКТ	ЗАМОРОЖЕННАЯ	
	УПАКОВКА	УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
Потрошенная рыба без головы	Коробки по 50, 80 фунтов	
Филе (PBO и PBI) и филе в блоках без кожи**	Упаковки по 16,5 фунта / 49,5 фунта	18—40 %
Потрошенная рыба без головы, филе (без кожи / без костей)	Упаковки по 10, 15, 25 фунтов	15—30 %
Упаковки кусочками	Упаковки по 16,5 фунта / 49,5 фунта	
Рыбный фарш, блоками	Упаковки по 16,5 фунта / 49,5 фунта	3—6 %
Сурими	Упаковки по 22 фунта / 44 фунта	7—16 %
Икра	Упаковки по 16,5 фунта / 49,5 фунта	2—14 %
Молоки	Упаковки по 16,5 фунта	Январь — июнь: 1,2—1,5 % Июль — декабрь: 2,5—3 %

**Размеры филе: по 2—4, 4—6, 6—8, 8 унций и больше**

\*\* Филе минтая без кожи с обрезанным темным высокожирным слоем под кожей.

## КАМБАЛА



ПРОДУКТ	ЗАМОРОЖЕННАЯ	
	УПАКОВКА	УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
Потрошенная рыба без головы	Упаковки по 35—42 фунта	60—83 %
Индивидуально быстрозамороженные филе тушки (IQF)	Упаковки по 10, 25, 40 фунтов	16—30 %
Потрошенная рыба без головы, угловой срез с икрой** (V-cut)	Упаковки по 35—42 фунта	Отсутствует
Филе без кожи	Упаковки по 35—42 фунта	10—25 %
Филе без задней части головы и костей (J-cut) / без хвоста (кирими)	Упаковки по 35—42 фунта	24—33 %
Головы / хвосты	Упаковки по 35—42 фунта	

**Средний размер филе зависит от вида рыбы:**

*Четырехбугорчатая камбала: 3—10 унций*

*Американский стрелозубый палтус: 3—8 унций*

*Северная палтусовидная камбала: 2—7 унций*

*Желтоперая камбала: 2—5 унций*

*Северная двухлинейная камбала: 2—5 унций*

\*\* Только двухлинейная камбала.

\* Данные утилизации и выхода представлены в ожидаемом диапазоне, начиная от потрошеной рыбы без головы до специальных продуктов, если не указано иное. Данные утилизации и выхода разнятся в зависимости от сезона, пола и места вылова.

Источник: Данные утилизации и выхода: тихоокеанская рыба, моллюски и ракообразные, Программа колледжа Аляски, получающая от правительства субсидию на океанографические исследования.



	РЕПРОДУКТИВНЫЙ ВОЗРАСТ	МАКСИМАЛЬНЫЙ ВОЗРАСТ	ДИЕТА	РАЗМЕР
<b>ТИХООКЕАНСКАЯ ТРЕСКА</b>	4—5 лет	20 лет	Моллюски, креветки, крабы и мальки рыб	В среднем 5—10 фунтов, но могут достигать 40 фунтов
<b>ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС</b>	8 и 12 лет для мужской и женской особи соответственно	55 лет	Креветки, моллюски, крабы и мальки рыб	В среднем 35—50 фунтов, но могут достигать 500 фунтов
<b>МИНТАЙ</b>	4—13 лет	22 года	Креветки, эвфаузииды и мальки рыб	В среднем 2 фунта, но могут достигать 13 фунтов
<b>КАМБАЛА</b>	4—13 лет	30 лет и более	Крабы, моллюски, рыба и разные мелкие беспозвоночные	В среднем 1—5 фунтов
<b>МОРСКОЙ ОКУНЬ</b>	Обычно 5—7 лет, но для некоторых видов может быть 20—25 лет	70—90 лет, рекорд — 205 лет (алеутский ерш, Юго-Восточная Аляска)	Крабы, моллюски, рыба и разные мелкие беспозвоночные	В среднем 3—14 фунтов, но могут достигать 36 фунтов
<b>ЧЕРНАЯ ТРЕСКА</b>	4—5 лет	В среднем 40, рекорд — 94 года	Минтай, тихоокеанская треска, кальмары и медузы	В среднем 5—10 фунтов, но могут достигать 40 фунтов

## МОРСКОЙ ОКУНЬ



СВЕЖАЯ		ЗАМОРОЖЕННАЯ		УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
ПРОДУКТ	УПАКОВКА	ПРОДУКТ	УПАКОВКА	
Потрошенная рыба без головы	Коробки по 50—80 фунтов	Потрошенная рыба без головы, глазированная	Коробки по 50—80 фунтов	
Филе (с кожей / без кожи, с мелкими костями, без мелких костей, с кожей, с чешуей)	Полиэтиленовые пакеты / пластиковые контейнеры по 10 фунтов	Филе: индивидуальная быстрая заморозка (IQF), упаковка слоями или упаковка shatterpack	Упаковки по 5—15 фунтов	С кожей: 14—22 % Без кожи: 12—21 %

## ЧЕРНАЯ ТРЕСКА



СВЕЖАЯ		ЗАМОРОЖЕННАЯ		УТИЛИЗАЦИЯ И ВЫХОД*
ПРОДУКТ	УПАКОВКА	ПРОДУКТ	УПАКОВКА	
Потрошенная рыба без головы, с разрезанным или неразрезанным брюшком, с калтычком / без калтычка		Потрошенная рыба без головы, глазированная	Коробки по 50—80 фунтов	
Филе (с кожей / без кожи, с мелкими костями)	Полиэтиленовые пакеты / пластиковые контейнеры по 10 фунтов	Филе: индивидуальная быстрая заморозка (IQF) и упаковка слоями	10—25 фунтов	С кожей: 64 % Без кожи: 56 %
Стейки		Стейки	Коробки по 50—80 фунтов	36—44 %

\* Данные утилизации и выхода представлены в ожидаемом диапазоне, начиная от потрошенной рыбы без головы до специальных продуктов, если не указано иное. Данные утилизации и выхода разнятся в зависимости от сезона, пола и места вылова.

Источник: *Данные утилизации и выхода: тихоокеанская рыба, моллюски и ракообразные, Программа колледжа Аляски, получающая от правительства субсидию на океанографические исследования.*



### ИКРА

Рыбная индустрия Аляски перерабатывает значительные объемы икры придонной рыбы. В основном рыболовные хозяйства производят икру минтая и трески. Эти продукты активно используются в Японии в качестве приправ или ингредиентов супов и блюд из риса и лапши.



### РЫБНАЯ МУКА

Рыбная мука обычно производится из обрезей придонной рыбы. Основным продуктом является сухая мука длительного хранения, которая обычно включает 10—20 % рыбьего жира по весу. Мука придонной рыбы Аляски особенно ценится в сельскохозяйственной отрасли.



### КОЖА

Кожа минтая — ценный продукт животного происхождения. Коллаген, получаемый из этого продукта, повышает эластичность человеческой кожи, используется в косметологии при профилактике морщин. Получаемый из кожи минтая желатин широко используется в пищевой промышленности в производстве загустителей, осветлителей и покрытий.

**БЕЛОК****ОМЕГА-3****ВИТАМИН  
B<sub>12</sub>****ВИТАМИН  
А****ВИТАМИН  
D****СЕЛЕН**

**БЕЛОК:** вещество, участвующее в образовании оболочек клеток. Расщепление белка служит источником энергии для организма. Белок из морепродуктов является жизненно важным в рационе питания, поскольку содержит важные аминокислоты.

**ОМЕГА-3:** докозагексаеновая кислота и этилфосфоновая кислота являются важными жирами, помогающими предотвратить заболевания сердечно-сосудистой системы и инсульт.

**ВИТАМИН B<sub>12</sub>:** является важным питательным веществом, вырабатывающим красные кровяные тельца (эритроциты), а также помогает поддерживать здоровье нервных клеток.

**ВИТАМИН А:** способствует здоровому зрению, росту костной системы, поддерживает иммунитет и репродуктивную систему.

**ВИТАМИН D:** играет важную роль в формировании костной системы, поддержании здоровья и предотвращает развитие хронических заболеваний.

**СЕЛЕН:** питательное вещество, которое вместе с другими витаминами борется с нарушениями, вызванными свободными радикалами.

## СОЗДАННЫЕ САМОЙ ПРИРОДОЙ

Чистые воды Аляски богаты рыбой и морепродуктами благодаря уникальному рельефу морского дна и океаническим течениям, насыщенным питательными веществами. Рыболовные зоны Аляски находятся далеко от экологически нестабильных зон. Придонная рыба, выловленная в чистых, удаленных от цивилизации водах Аляски, богата питательными веществами и может употребляться в пищу в неограниченных количествах. Придонная рыба Аляски является отличным источником постного белка и жирных кислот омега-3, которые поддерживают здоровье сердца.

## ЧИСТАЯ ВОДА, ЧИСТАЯ РЫБА

	ТИХООКЕАНСКАЯ ТРЕСКА	ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС	МИНТАЙ	МОРСКОЙ ОКУНЬ	ЧЕРНАЯ ТРЕСКА	КАМБАЛА
КАЛОРИИ	85	111	110	109	250	86
БЕЛОК (Г)	19	23	23	22	17	15
ЖИР (Г)	<1	2	1	2	20	2
НАТРИЙ (Г)	70	82	116	89	72	105
ХОЛЕСТЕРИН (МГ)	40	45	86	61	63	60
ОМЕГА-3S (МГ)	460	240	510	350	1800	300
ВИТАМИН B <sub>12</sub> (МКГ)	2,31	1,27	3,66	1,59	1,44	1,27
ВИТАМИН А (МЕ)	7	73	51	16	338	37
ВИТАМИН D (МЕ)	24	230	51	183	N/A	47
СЕЛЕН (МКГ)	28	55	44	76	47	33

## КАЧЕСТВО МОРЕПРОДУКТОВ

В соответствии с законодательством, все виды придонной рыбы обрабатываются на производствах, полностью соответствующих правилам контроля и безопасности пищевых продуктов. Данные правила предусматривают мониторинг контрольных точек при производстве Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США и Департаментом по охране окружающей среды штата Аляска для обеспечения пищевой безопасности.

Стандартные технологии каждой компании обеспечивают качество продуктов в соответствии с техническими условиями заказчиков. Производители и заказчики сотрудничают, чтобы гарантировать максимально возможный уровень качества. Многие клиенты проводят свои собственные проверки и аудиты поставщиков. Это обычная для рыбной отрасли практика, которая включает в себя вопрос прослеживаемости продуктов.

Департамент штата Аляска по охране окружающей среды проводит строгую проверку всех веществ, загрязняющих окружающую среду, содержащихся в придонной рыбе Аляски. Программа финансируется штатом Аляска в целях поддержания безопасности природных морских ресурсов и ресурсов пресных вод. Улов придонной рыбы Аляски проходит ежегодную проверку, и еще ни разу не был зарегистрирован предельно допустимый уровень концентрации вредных веществ. Результаты программы контроля качества рыбы можно посмотреть по ссылке

<https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm>

## РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕСУРСОВ

Приоритетом рыбной отрасли Аляски являются не краткосрочные показатели коммерческого вылова морепродуктов, а сохранение запасов рыбы и бережное отношение к окружающей среде. В Конституции штата Аляска установлено, что управление морскими ресурсами должно быть направлено на непрерывность запасов. В 1959 году жители Аляски решили, что

*«Использование и добыча рыбы должны осуществляться в соответствии с принципом равновесного вылова».*

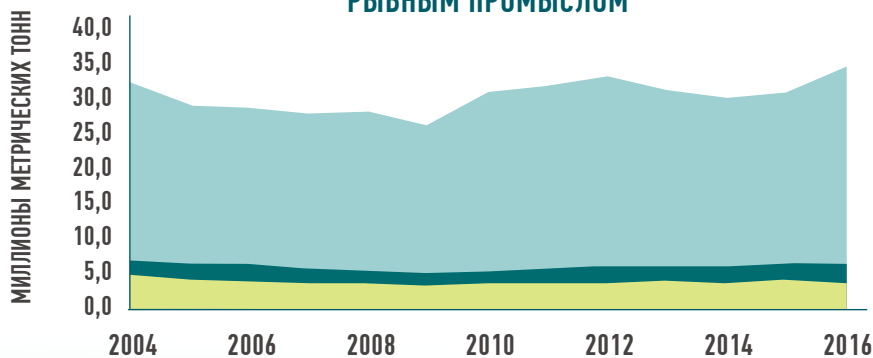
Федеральные, международные правила, а также правила штата обеспечивают равновесный вылов благодаря разделению вопросов сохранения природы и решений по определению объемов добычи. Система управления структурирована таким образом, что решение по объему добычи принимают ученые, при этом коммерческие квоты не превышают уровень добычи, рекомендованный учеными. Руководящий принцип управления рыболовным промыслом на Аляске основан на научных знаниях, и менеджеры должны применять консервативный, предохранительный подход, а не подвергать ресурсы риску. Ученые проводят исследования с целью оценки состояния рыбных запасов, а также изучения климатических, социально-экономических факторов, факторов окружающей среды, которые оказывают влияние на рыбный промысел. Рациональное использование ресурсов придонной рыбы Аляски хозяйствами штата прошло аттестацию по Программе ответственного управления рыбным промыслом Аляски (Alaska Responsible Fisheries Management) и Морского попечительского совета (Marine Stewardship Council).



## УПРАВЛЕНИЕ РЫБНЫМ ПРОМЫСЛОМ

Общедоступные для пользования водные биоресурсы рассчитываются на основании научных исследований, проведенных биологами. Региональному совету морского рыболовного промысла Аляски поручено осуществлять управление промыслом придонной рыбы и устанавливать общий допустимый улов или фактический объем, разрешенный к вылову, по каждому виду придонной рыбы. В северном районе Тихого океана общий допустимый улов устанавливается на уровне приемлемого биологического улова или ниже этого уровня. Весь процесс управления является открытым, прозрачным, и любой желающий может принять участие в принятии решения.

### ИСТОРИЯ ОТВЕТСТВЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ РЫБНЫМ ПРОМЫСЛОМ



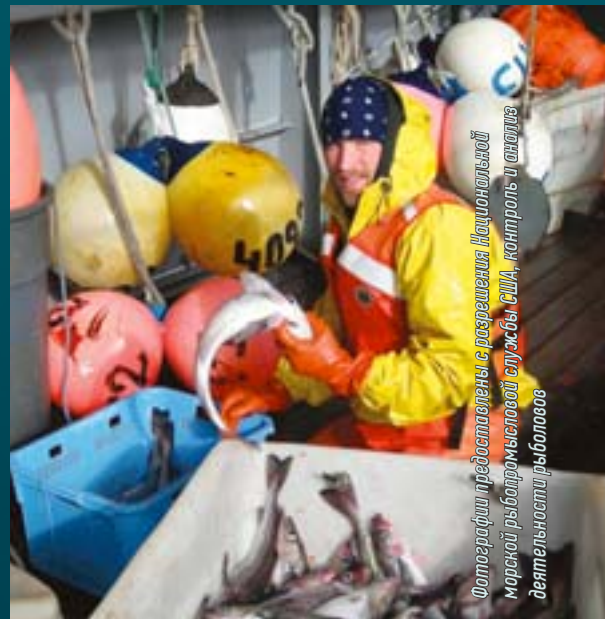
- ОБЩАЯ БИОМАССА**  
Миллионы тонн придонной рыбы вод Аляски, контролируемой на федеральном уровне
- ОБЩЕДОСТУПНЫЕ ВОДНЫЕ БИОРЕСУРСЫ**  
Постоянный уровень улова, установленный учеными
- ОБЩИЙ ДОПУСТИМЫЙ УЛОВ**  
Объем вылавливаемой рыбы



## МЕНЕДЖМЕНТ ЭКОУСТОЙЧИВОЙ СИСТЕМЫ

В дополнение к традиционному процессу управления рыболовством, было учреждено более 40 морских заповедных зон (МЗЗ) для защиты экологической структуры, проведения исследований, сохранения среды обитания придонных рыб, защиты исчезающих видов. На 31 из более чем 40 МЗЗ запрещено промышленное рыболовство и/или использование рыболовных снастей, которые контактируют с поверхностью дна. На Аляске под охраной МЗЗ находятся тысячи квадратных миль, что сопоставимо с размерами Европы. Доказательством успешного применения подхода к управлению рыболовным промыслом на Аляске является тот факт, что ни один вид рыбы не является исчезающим или приближающимся к такому положению.

Каждое рыболовное хозяйство также защищено установленным регулятивным органом, таким как Правоприменительный орган — Национальная служба морского рыболовства (НСМР) правоохранительная служба. По программе морского наблюдения федеральные наблюдатели, аттестованные Национальной службой морского рыболовства, собирают информацию о вылове рыбы прямо на борту рыболовецкого судна и фиксируют обнаруженные нарушения. Данная программа контролирует и предоставляет оценку рыболовного промысла на Аляске в режиме реального времени.



Фотографии предоставлены с разрешения Национальной морской рыбопромышленной службы США, контроль и оценка деятельности рыболовов

### МОРСКИЕ ЗАПОВЕДНЫЕ ЗОНЫ

- НАЦИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОКЕАНИЧЕСКИХ И АТМОСФЕРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, РЫБОЛОВНЫЕ МЗЗ
- ГОСУДАРСТВЕННЫЕ МОРСКИЕ ОСОБО ОХРАНЯЕМЫЕ ПРИРОДНЫЕ ТЕРРИТОРИИ





>> Палтус с грибами



>> Запеченная на сковороде треска



>> Тако с минтаем

## ПУБЛИКАЦИИ О ПРИДОННОЙ РЫБЕ

Для получения дополнительной информации о придонной рыбе Аляски вы можете обратиться к публикациям Института маркетинга морепродуктов Аляски, таким как:

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ БУКЛЕТЫ О ПРИДОННОЙ РЫБЕ АЛЯСКИ**

**СПЕЦИФИКАЦИИ ПРЕМИАЛЬНОГО КАЧЕСТВА — ФИЛЕ ПРИДОННОЙ РЫБЫ  
(PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS — WHITEFISH FILLETS)**

**РУКОВОДСТВО ПО РЕКОМЕНДУЕМОМУ КАЧЕСТВУ ПРИДОННОЙ РЫБЫ  
(RECOMMENDED WHITEFISH QUALITY GUIDELINES)**

**РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ КАМБАЛЫ ПРИ РАЦИОНАЛЬНОМ ВЫЛОВЕ  
(SUSTAINABLE ALASKA SOLE AND FLOUNDER GUIDE)**

**РАЦИОНАЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ ПРОМЫСЕЛ НА АЛЯСКЕ ПРОСТЫМ ЯЗЫКОМ  
(ALASKA SEAFOOD SUSTAINABILITY IN PLAIN ENGLISH)**

**БРОШЮРА ПО МОРСКИМ ЗАПОВЕДНЫМ ЗОНАМ (MARINE PROTECTED AREAS BROCHURE)**

Настоящие материалы можно получить, заказав их на нашем веб-сайте.

[eeu.alaskaseafood.org](http://eeu.alaskaseafood.org)



*Wild, Natural & Sustainable*

МЕЖДУНАРОДНЫЙ МАРКЕТИНГОВЫЙ ОФИС И УПРАВЛЕНИЕ

311, ул. Н. Франклин. Офис 200. Джуно, АК 9980 • 1 800-478-2903

МАРКЕТИНГОВЫЙ ОФИС США

150, Никерос-стрит. Офис 310. Сиэтл, WA 98109 • 800-806-2497

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЕ

[eeu@alaskaseafood.org](mailto:eeu@alaskaseafood.org) • +380 (67) 797 38 28



Wild, Natural & Sustainable®

### ПЕРЕВОД В МЕТРИЧЕСКУЮ СИСТЕМУ ЕДИНИЦ

УНЦИИ	ГРАММЫ	ФУНТЫ
2	56,7	0,125
4	113,4	0,25
6	170,1	0,375
8	226,8	0,5
10	283,5	0,625
20	567	1,25
40	1134	2,5