

Черная икра

Один грам - один доллар. Саме стільки коштує икра осетрів, вирощених в Київській області. БізнесЦензор розпитав власників осетрового господарства OSETR про виробництво черной икры.

ГЕРОЇ БІЗНЕСУ. Як в Україні працює найбільший виробник черной икры 01

У 40 км від Києва, в місті-супутнику Українка знаходиться велике підприємства з вирощування риб осетрових порід і виробництва черной икры.

Підприємство розташоване біля Трипільської ТЕС, що входить в державну генерацію "Центренерго", на водозабірній каналі, який використовує станція.

Делікатес реалізується в торгових мережах, ресторанах і магазинах безмитної торгівлі Duty Free під торговою маркою OSETR. 100-грамова баночка икры в одній зі столичних мереж коштує 2500 грн.

Осетрове господарство належить двом партнерам - Максиму Мостовому та Сергію Мешкову, які виростили в Україні. На підприємстві працює 30 чоловік.

Як кажуть партнери, виробництво икры - "довгий бізнес". Давати ікру осетрові починають на 7-10 році життя. Кожна самка може дати до 25% икры від своєї ваги, але стандарт - це 10% від загальної ваги раз на рік. Деякі види дають ікру раз на два роки.

На фермі OSETR риб не розрізають, а доять, зробивши кожної перед цим УЗД. Процес "доїння" починається з осені і триває до лютого.

ГЕРОЇ БІЗНЕСУ. Як в Україні працює найбільший виробник черной икры 02

За словами партнерів, в рік осетрове господарство дає до тонни черной икры. Це 10% від річного споживання Україною делікатесу.

Фінансові показники свого бізнесу комерсанти не розкривають.

"Час нині такий, що страшно розповідати щось", - говорить Максим Мостовий.

За грубими підрахунками - 1 грам їх икри в магазинах коштує \$ 1 - річний оборот OSETR від продажу икри може становити до \$ 1 млн.

На питання, як часто виробники черной икри їдять один з найдорожчих делікатесів, партнери відповідають: "Частіше за інших, але не так часто, як хотілося б. Кожну партію дегустуємо. Якщо відкриєш банку, то її треба доїсти".

Крім осетрових і продажу икри Мостовий і Мешков займаються продажем піску, промисловим виловом риби в Дніпрі і вирощуванням зернових на орендованих 200 га в Обухівському районі.

З бізнесменами ми зустрілися в їхньому офісі, вікна якого виходять на Трипільську ТЕС і канал, де підростають осетри.

Черная икра в Україні

"Раніше тут був місцевий рибгосп, який мій батько очолював з 1975 року. Тут на каналі ТЕС історично було форелеве господарство. Скрізь в Радянському Союзі біля таких станцій створювалися рибні господарства, оскільки є гарне протягом, вода взимку рідко замерзає. Влітку теж майже все влаштовує . Форель любить кисень, любить холодну воду, тому в радянські часи були свердловини, які підкачувати холодну артезіанську воду в канал. Електрика було дармове. - говорить Максим Мостовий - Під час перебудови, коли все почало коштувати більше-менше реальні гроші, це господарство економічно загинуло. Воно виділилося в окремий кооператив. Я його вже у третє або четверте осіб придбав. Тут, до речі, була моя перша робота - в 7-му класі з друзями складали цеглу на піддони " .

З тих пір, як Мостовий і Мешков придбали рибгосп, пройшло 15 років. З форелі переорієнтувалися на осетрові види риб. Для цієї риби на каналі був більш відповідний температурний режим. Господарство зажило новим життям.

"Фахівці вже тут були хороші - молода пара студентів, які навчалися в аграрному університеті. Вони практикувалися на основі цього господарства, і потім залишилися працювати. Дуже талановиті іхтіологи. Хлопці інкубували ікру, підростаючи мальків. Тут були стерлядь, російський і сибірський осетри. А через 5 років вони нам сказали, що у нас найбільше поголів'я осетрової риби в Україні ", - говорить Мостовий.

За словами засновників рибгосподарства, ікру на фермі виробляють вже років десять, але як бренд існують десь років зо три.

"Отримали всі ліцензії. Цех працює за європейськими стандартами якості. Ми відповідаємо стандартам HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - система гарантування якості харчових продуктів)", - говорить Мостовий.

Спочатку бізнесмени вирішили, що головні їхні клієнти - ресторани. Направили своїх людей, які їздили і пропонували закладам ікру. Виявилось, що зовсім не багато ресторанів готують страви з черной икры.

"Тоді на нас добре зіграло час. Податкова почала" щемить "ресторани з приводу того, де вони роблять закупівлі. А чорну ікру легально на ринку України практично купити було неможливо. Це було 4 роки тому. І вони стали у нас купувати по чуть- чуть, щоб легалізувати себе. Потім багато хто перейшов з бессарабской икры (икра з Бессарабського ринку столиці) на нашу. Ми були свіжішими. За запитом привозили товар, міняли. Ікру привозили в спеціальному холодильнику, тому температурний режим не порушувався. Але сьогодні основний канал збуту икры - це мережеві магазини. Ресторани купують мало. Також продаємося в Duty Free ", - згадує Максим.

Сьогодні на OSETR ікру отримують від стерляді, сибірського і російського осетра. Крім того, в господарстві підрастає стадо стерли

[Черная и красная икра по ссылке](#)