

# Качество

- в нашей **природе!**



КАНАДА

## Канадская рыба и морепродукты

*Дары океанов и рек в ассортименте*



Независимо от того, интересуются ли ваши клиенты океанической рыбой и морепродуктами или пресноводной рыбой, которые выловлены в открытых водах или же выращены в рыбных хозяйствах, - Канада может поставлять продукцию на любой вкус и любой ценовой категории. Омываемая тремя океанами — **Тихим, Северным Ледовитым и Атлантическим** — и располагающая самой большой в мире площадью озер, Канада располагает ассортиментом и качеством, которое оценят ваши заказчики.



В наших **чистых холодных водах** водятся более 160 видов рыб, моллюсков и ракообразных, и мы экспортируем свежие, замороженные, копченые и консервированные морепродукты во все уголки мира. Морские побережья и озёра Канады особенно удобны для рыбного хозяйства. Эта быстро растущая отрасль поставляет потребителям лосось, форель, мидии, устрицы, моллюски, треску, палтус и морские гребешки всего лишь через несколько часов после их вылова. Наша **приверженность качеству и свежести** сделала канадские продукты аквакультуры знаменитыми по всему миру.

### Зов качества

Наши традиции рыболовства уходят в прошлое более чем на четыре века, однако мы всегда нацелены на будущее. Поэтому канадские компании, производящие морепродукты, постоянно работают над улучшением качества продукции. Технология заморозки на борту используется при добыче креветок в удаленных от берега водах, что позволяет сохранить свежесть улова с момента поднятия его на судно. Система индивидуальных квот позволяет добывать такие виды как палтус, угольная рыба и морской моллюск в количестве, способном удовлетворить потребность рынка, гарантируя таким образом высшее качество и **свежесть «прямо из океана»**. Новая технология с использованием кессонов повышенного давления применяется для снятия панцирей с лобстеров, так что мясо остается целым и готовым к употреблению. А для промышленности здорового питания Канада производит целый ряд диетических добавок содержащих концентрированные жирные кислоты омега-3.





## Поддержка рыбного промысла Канады

Рыбная промышленность Канады бережно и ответственно использует океан и пресные воды, признавая их значение как источника пищи и понимая необходимость баланса в экосистеме.

Правительство Канады пользуется признанием во всем мире за свою преданность поддержанию и развитию морских ресурсов страны путем охраны среды обитания, управления рыбным промыслом и внедрению программ по охране здоровья морских животных. Программа управления качеством – система контроля по НАССР, осуществляемая под надзором Канадского агентства продовольственной инспекции, гарантирует безопасность и качество канадской рыбы и морепродуктов от судна до супермаркета – включая переработку, хранение и перевозку.

## Канадская продукция – особый вкус

Широкий ассортимент и качество канадской рыбы и морепродуктов, выловленных в самых чистых и нетронутых водах земного шара, ценятся во всём мире. Более подробную информацию о канадской индустрии морепродуктов Вы можете узнать в интернете:

### Правительственный интернет-сайт

- Интернет-ресурс по рыбе и морепродуктам, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Канады  
[www.seafoodcanada.gc.ca](http://www.seafoodcanada.gc.ca)

