

WIADOMOŚCI RYBACKIE



NR 6 (9)
CZERWIEC 1991

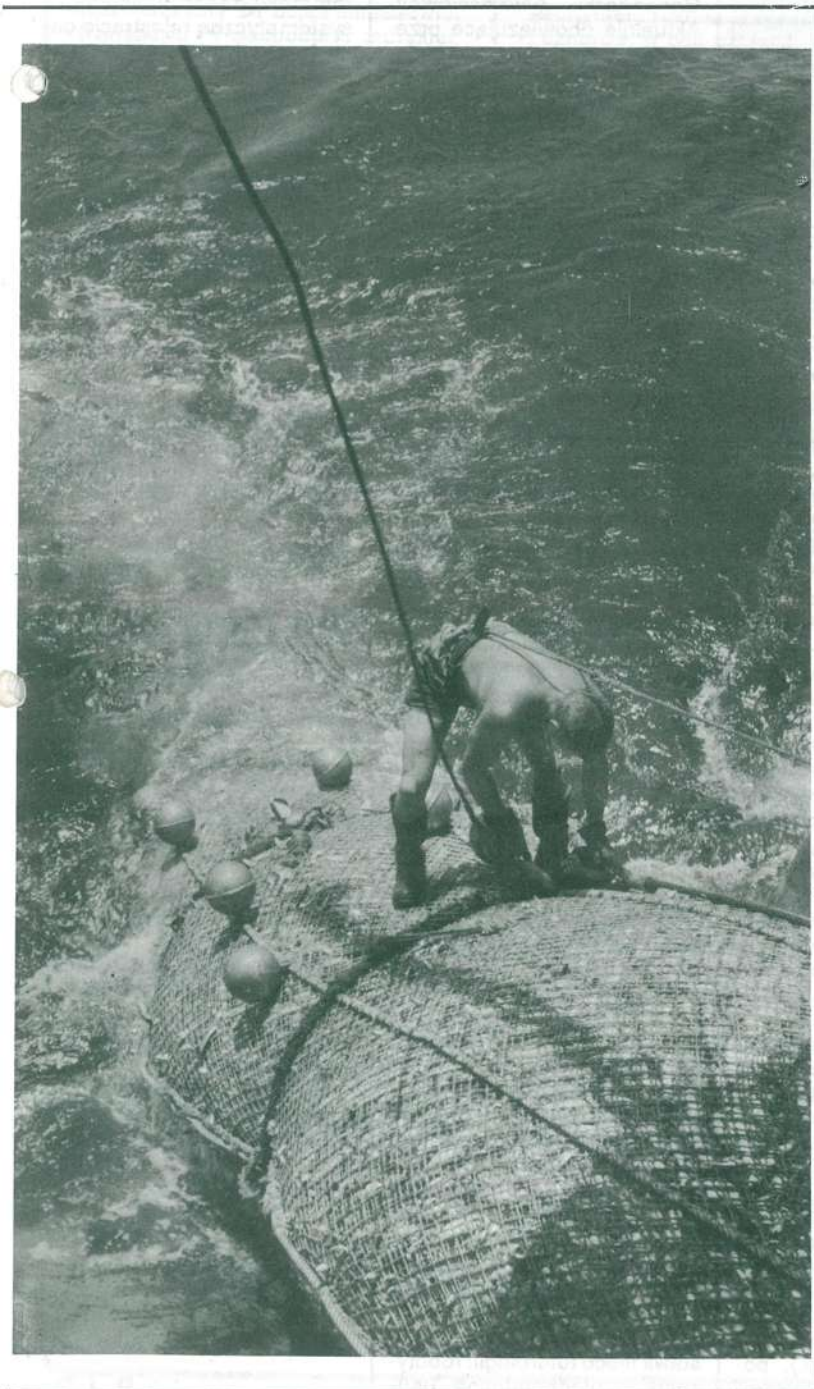
Drodzy Czytelnicy

Od szeregu miesięcy w dyskusjach w wielu gremiach przewija się wątek konieczności opracowania klarownej i zrozumiałej polityki rybackiej państwa i metod zarządzania polską strefą rybacką. Ustawa o rybołóstwie morskim nadal oczekuje na zatwierdzenie w Sejmie. Sprawa proponowanych licencji połowowych do dziś nie została podana do do wiadomości i nadal nie wiadomo jak będą one dzielone i na jakich

Porozmawiajmy o polityce rybackiej

zasadach. Czas jednak biegnie i decyzja musi być podjęta. Rząd podjął daleko zaawansowane dyskusje dotyczące stowarzyszenia z EWG. Można domniemywać, że jak na razie sprawy rybackie w tej dyskusji nie są uwzględnione i nie wiemy jakie skutki dla rybołóstwa przyniesie, konieczne zresztą, stowarzyszenie z EWG. Wydaje się, że jest najwyższy czas aby te sprawy zacząć intensywnie rozpatrywać, bowiem "Wspólna Polityka Rybacka" EWG poddawana jest szerokiej krytyce i w najbliższym czasie ma być ona zmieniona. Stąd konieczność śledzenia w jakim kierunku zmiany zmierną i jaki mogą mieć efekt dla polskiego rybołóstwa. Z drugiej strony w EWG, jak i w wielu rozwiniętych krajach, narasta krytyka stosowanych systemów zarządzania zasobami jako nieefektywnych i wymagających fundamentalnej zmiany. Pojawiają się ciekawe koncepcje odejścia od "wspólnej własności zasobów", która nie sprawdziła się ani przed ani po ustaleniu narodowych stref rybackich. Proponuje się, aby licencje połowowe sprzedawane były w formie papierów wartościowych i jako takie były w pełni zbywalne. Właściciele tych licencji byłiby w znacznym stopniu zainteresowani optymalnym użytkowaniem zasobów, powodowałaby spadek wartości licencji a więc działania na własną niekorzyść. W związku z tym redakcja "Wiadomości Rybackich" zdecydowała się na publikację szeregu artykułów dotyczących systemów zarządzania zasobami tak w obecnej jak i przyszłej polityce rybackiej EWG. Liczymy na wywołanie dyskusji i odzew zarówno administracji odpowiedzialnej za politykę rybacką jak i tych, których ta polityka będzie dotyczyć. W krajach rozwiniętej demokracji bowiem w polityce rybackiej coraz bardziej waży głos samych rybaków, którzy albo będą przestrzegać ustalonych przepisów, na które ustalenia miałby istotny wpływ, albo też będą je omijać, działając przeciwko sobie i na własną szkodę. Wtedy jednak za szkody nie można winić innych tylko siebie.

Redakcja



Krajowa Konferencja Technologów Przemysłu Rybnego

Tradycyjnie, jak co roku ale tym razem w Gdańsku w dniach 14 i 15 maja 1991 r. odbyła się organizowana przez Morski Instytut Rybacki Krajowa Konferencja Technologów Przemysłu Rybnego. W tym roku obrady miały nieco odmienny niż zwykle charakter. Okazją po temu była Międzynarodowa Wystawa "Polish '91", której uczestnicy byli gośćmi w czasie pierwszego dnia Konferencji. Tym samym mieli możliwość, obok dokładnego zwiedzenia wystawy, wziąć udział w seminariach i pokazach dotyczących urządzeń przetwórczych niemieckich firm Baader, Schich GmbH oraz Lubbert.

W obradach wzięła udział rekordowa, jak dotychczas, ilość uczestników - ponad 160 osób - reprezentujących blisko 40 różnych instytucji i przedsiębiorstw związanych z branżą rybną. Zagranicznym gościem naszej Konferencji był dr Kevin J. Whittle - z-ca dyrektora Torry Research Station z Aberdeen.

Obradom przewodniczył doc. Piotr J. Bykowski, a oficjalnie otwarcia dokonał doc. Zbigniew S. Karnicki - dyrektor Morskiego Instytutu Rybackiego i prezes Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa. Omówił on perspektywę polskiego przemysłu rybnego w tym czekającej go prywatyzacji, przyszłościowego stowarzyszenia Polski z EWG i wynikających z tego konsekwencji. Najważniejszą sprawą jest jakość produkowanych wyrobów tak, aby były one

konkurencyjne na rynku zachodnim. Zagadnienia legislacyjne z tym związane znajdują się w centrum uwagi MIR.

Problematykę przyszłościowych rozwiązań w zakresie normalizacji, związanych z wprowadzaniem gospodarki rynkowej, przedstawił mgr inż. J. Marcinek (dyrektor Zespołu Rolno-Spożywczego PKNMij). Jak wynikało z referatu, dotychczasowy krajowy system normalizacyjny ulegnie zasadniczym zmianom w momencie wprowadzenia dwóch nowych ustaw - o normalizacji i o certyfikacji - co przewiduje się jeszcze w tym roku. Projekt ustawy zakłada fakultatywność wszystkich polskich norm z uprawnieniem jedynie resortowych ministrów do wprowadzenia ich obligatoryjności. Nowym rozwiązaniem jest uprawnienie wszystkich podmiotów gospodarczych do wprowadzenia własnych norm zakładowych przy zachowaniu wymogów dotyczących jakości zdrowotnej.

Projekt ustawy o certyfikacji przewiduje wprowadzenie zasad certyfikacji (atestacji) w zakresie potwierdzenia jakości produktów na jej zgodność np. z normą, warunkami kontraktu, warunkami technicznymi. Innymi rodzajami certyfikacji są: potwierdzenie zgodności procesu produkcyjnego z wymaganą technologią (linia, jej wyposażenie, urządzenia, stan sanitarny, parametry procesu itp.), potwierdzenie systemu sterowa-

nia jakością (np. HACCP); innym zagadnieniem jest certyfikacja laboratoriów np. mikrobiologicznych, chemicznych, sensorycznych itp.

Propozycje zmian zawarte w obu projektach ustaw są podobne do stosowanych w EWG; tym samym zostaną usunięte istniejące obecnie różnice.

Zasady kontroli sanitarnej w przemyśle rybnym w oparciu o obowiązujące ustawodawstwo polskie przedstawił dr A. Zdunikowski (Dep. Weterynarii, Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej). Aktualnie obowiązujące przepisy prawne dotyczące higieny w przemyśle rybnym są przestarzałe i wymagają szybkiej nowelizacji tak aby dostosować je do wymagań EWG w tym zakresie.

Z dużym zainteresowaniem uczestnicy Konferencji wysłuchali referatu dr. K. J. Whittle (W. Brytania) pt. "Postępy w brytyjskim przetwórstwie ryb". Poniżej przedstawione zostaną jedynie ważniejsze tezy wystąpienia. Dramatycznie spadły brytyjskie połowy ryb białych co pociągnęło za sobą konieczność kosztownego importu, ale jednocześnie spowodowało zasadniczy wzrost w hodowli łososi. Około połowy konsumowanych przez Brytyjczyków ryb przechodzi przez sieć zbiorowego żywienia (stołówki, szpitale, restauracje, fish and chips shops). Najważniejsze jest produkowanie żywności w pełni bezpiecznej dla konsumenta, której jakość musi odpowiadać wymogom stawianym przez odbiorców np. sieć supermarketów Marks-Spencer. Nowe produkty, atrakcyjne opakowanie, informacja i reklama - to drogi wzrostu produkcji i osiągania dużych zysków. Najważniejsze są jednak wymagania konsumenta. Legislacja EWG również i w W. Brytanii jest przyjmowana z obawami, szczególnie dotyczy to drobnych producentów, którzy nie będą w stanie sfinansować niezbędnych inwestycji dla dalszego, zgodnego z regulacjami prowadzenia swych przetwórn. Nowy "Food Act" wprowadzony 1 stycznia 1991 zmienia zasady dotyczące znakowania, składu i warunków sanitarnych.

Na koniec dr Whittle przedstawił nieco futurologii: robotyzacja, biochemiczne usu-

wanie kości, samopodgrzewające się opakowania. Brzmi to może nieco zaskakująco, ale już dziś jest w pełni możliwe do zrealizowania.

Zasady systemu sterowania jakością poprzez analizę zagrożeń w krytycznych punktach kontroli (HACCP) przedstawił Jan Zalewski (MIR). System ten wywodzący się z potrzeb dla badań kosmosu ma zapewnić tzw. bezdefektową produkcję. Poprzez wytypowanie krytycznych punktów, określenie precyzyjnych wymagań, kryteriów, parametrów, zasad monitoringu i systematyczną rejestrację danych zapewnia się stałe sterowanie procesem produkcyjnym. Jakiegokolwiek odchylenie jest możliwe natychmiast do usunięcia i skorygowania.

Wprowadzenie do systemu np. kryteriów oceny sensorycznej wad fizycznych pozwala na pełne sterowanie procesem, zapewniające wysoką jakość produktu. System ten przedstawił na przykładzie produkcji bloków filetów bez kości z mintaja mgr inż. A. Sotkowski ("Dalmor" Gdynia).

Kluczem do wejścia na rynek EWG jest modernizacja przetwórstwa a więc spełnienie wymogów zawartych w zarządzeniu Wspólnoty "Warunki zdrowotne w produkcji i wprowadzaniu na rynek produktów rybnych". Sprawę tę przedstawił na Konferencji doc. P. J. Bykowski. Wypełnienie regulacji zawartych w tym zarządzeniu jest obligatoryjne dla wszystkich którzy chcą wejść na rynek 12-letki z wyrobami czy też surowcami. Stąd też omówiono skrótowo zapewnienie jakości ryb na statku łowczym, wymagania dotyczące wyładunku i pierwszej sprzedaży, wymogi stawiane zakładom produkcyjnym i ich wyposażeniu, warunki higieny zakładów i personelu, a także niektóre wymagania dotyczące kontroli jakości.

Kończąc Konferencję doc. Bykowski zwrócił się do uczestników z pytaniem dotyczącym programu następnego spotkania w r. 1992. Ustalono, że propozycje będą nadsyłane na adres organizatora tj. Zakładu Technologii i Mechanizacji MIR.

POLFISH '91

W dniach od 14 do 17 maja 1991 roku odbyła się w Gdańskiej Hali "OLIVIA" Międzynarodowa Wystawa Przetwórstwa i Produktów Rybnych "POLFISH '91". Były to pierwsze tego typu specjalistyczne targi zorganizowane w Europie środkowo-wschodniej. Organizatorem wystawy była Spółka Akcyjna Międzynarodowe Targi Gdańskie a patronat honorowy nad POLFISH '91 objęli ministrowie: transportu i gospodarki morskiej, współpracy gospodarczej z zagranicą oraz przemysłu. Chociaż w nazwie imprezy dominowały hasła: przetwórstwo i produkty rybne, to faktycznie biorąc POLFISH '91 objął swym zasięgiem wszystko to, co związane jest z rybołówstwem - począwszy od statków i narzędzi połowowych, urządzeń i technologii przetwórstwa ryb, aż po gotowe wyroby, opakowania i wyposażenie sklepów rybnych.

W wystawie uczestniczyło 95 firm z 9 krajów - Belgii, Danii, Holandii, Islandii, Niemiec, Norwegii, Polski, Szwecji i W. Brytanii. Najliczniej na wystawie zareprezentowały się firmy dwóch poza Polską państw, a mianowicie Szwecji i Danii, których wystawcy zrzeszeni byli w grupach krajowych SWEDEFISH GROUP i DANISH FISHING GROUP. W grupie duńskiej znalazło się 25 różnego rodzaju firm, reprezentujących szeroki wachlarz produktów i urządzeń, z których największym zainteresowaniem wśród zwiedzających polskich specjalistów cieszyły się wysokiej jakości materiały sieciowe i pływalki (firma UTZON, DANISH GILLNET), włoki trawlerowe (DANTRAWL), sieci i sprzęt do połowu węgorzy (JOHANES DAHL), najnowocześniejsze w Europie wciągarki bębnowe dla sieci stawnych (NETOP) oraz wysokiej jakości produkty mrożone (HUGO MOGELBERG i ROYAL GREENLAND).

W grupie szwedzkiej reprezentowanych było 12 firm, z których dużym zainteresowaniem cieszyły się znane na świecie firmy jak: VMK Fish Machinery, produkująca maszyny i linie do obróbki ryb, firma FROSTS KNIVFABRIK produkująca szeroki asortyment noży dla przetwórstwa rybnego, firma KVA produkująca pojemniki do przechowywania świeżych ryb w mieszaninie wody i lodu w ciągu 7 dni w temperaturze 0 stopni. Największą popularnością cieszyła

się znana powszechnie na polskim rynku rybnym firma ABBA, serwująca w ramach degustacji szeroki asortyment produktów rybnych, w tym również kilka bardzo pikantnych i smacznych past rybnych.

Z firm norweskich duże zainteresowanie wśród zwiedzających wzbudziło stoisko firmy FROYSTAD FISKEVEGEN oferująca szeroki asortyment różnego rodzaju sieci, lin i sznurów, w tym również sadze dla hodowli rybnej oraz ekspozycja firmy RAPP HYDEMA SYD produkująca hydrauliczne pokładowe urządzenia połowowe, jak np. kołowrotki linowe do sieci, windy wraz ze skomputeryzowanym, automatycznym systemem ich kontroli itp.

Wśród wystawców niemieckich wyróżniała się firma BEGARAT oferująca nowoczesne zautomatyzowane wędzarnie dla przemysłu rybnego oraz dwie firmy oferujące urządzenia do rozmrażania bloków rybnych (SCHICH GmbH i Wilhelm Lübbert).

Dużym zainteresowaniem cieszyło się stoisko Islandii zorganizowane przez Państwową Radę Eksportową Islandii, która reprezentowała interesy najważniejszych eksporterów rybnych tego kraju. Głównym zadaniem tej rady jest pomoc w nawiązywaniu kontaktów z islandzkimi eksporterami produktów rybnych i szeroka obsługa informacyjna w tym zakresie potencjalnych nabywców.

Z firm holenderskich zwracała uwagę EURO ROPE AND NETTING TRADING, która zaoferowała pełen wachlarz doskonałej jakości produktów z przędzy, różnego typu lin, elementów konstrukcyjnych narzędzi połowowych.

W polskiej ekspozycji dużym zainteresowaniem cieszyły się produkty wystawione przez SEAFOOD PRODUCT - Gdynia, przedsiębiorstwo "ADRIA" (Gdynia), przedania rybne serwowane przez prywatną wytwórnię KUCHMISTRZOSTWO z Redy. Z wysoką oceną degustatorów spotkały się również pikantne koreczki zwane HELSKIE ANCHOVIS, wyprodukowane przez przedsiębiorstwo "KOGA" w Helu.

Po raz pierwszy na wystawach i targach morskich odbywających się w Polsce zaprezentował się Morski Instytut Rybacki występujący na tej wystawie jako jeden z jej współorganizatorów. Instytut wystąpił wspólnie ze Stowarzyszeniem Rozwoju Rybo-

łówstwa. Obok spełnienia szerokiej funkcji informacyjnej, Instytut zaprezentował swoją kompleksową ofertę konsultingową oraz kilka własnych prototypowych urządzeń do mechanicznej obróbki ryb, a także rozwiązania z zakresu elektroniki rybackiej i technologii surowców pochodzenia morskiego i z surowców odpadowych. Szczególnie dużym zainteresowaniem cieszyły się produkty z chityny i jej pochodnej - chitozanu, wyprodukowanego na skalę przemysłową przez POLLENĘ (kremy, emulsje, kosmetyki, leki itp.).

W ramach wystawy odbył się szereg imprez towarzyszących w tym również konferencje z udziałem patronów i honorowych gości, seminaria z udziałem przedstawicieli firm zagranicznych, kilka konferencji prasowych, a także uroczyste przyjęcie w hotelu "MARINA".

Opinie głównych wystawców zagranicznych o wystawie były pozytywne, co znalazło swój wyraz w wypowiedziach przedstawicieli reprezentujących grupy wystawców z Islandii, Danii i Szwecji. Już w trakcie trwania wystawy zawarto szereg kontraktów na zakup różnego rodzaju urządzeń i produktów, a dalsze zostaną zrealizowane w najbliższym czasie. Przedstawiciele wielu firm zagranicznych stwierdzili, iż będą stałymi uczestnikami POLFISH.

O wysokiej randze wystawy świadczy fakt jej odwiedzenia przez wielu wybitnych przedstawicieli rządów i działaczy gospodarczych państw, uczestniczących w wystawie. M. in. uroczystość otwarcia wystawy zaszczytlił swą obecnością minister rybołówstwa Danii Kent Kirk i ambasador Królestwa Danii w Warszawie Niels Helskow.

Niektórzy uczestnicy POLFISH sugerowali coroczne organizowanie tej imprezy, inni natomiast wysunęli obiektywne, wynikające z faktu "przeładowania" kalendarza imprez tego typu na świecie, co uniemożliwiło wielu ważnym wystawcom coroczne uczestniczenie w tej wystawie. Te i jeszcze inne względy pozwalają na przypuszczenie, iż najbliższy POLFISH odbędzie się w roku 1993. Jedno jest w każdym bądź razie pewne: wystawa POLFISH wejdzie na stałe do kalendarza gdańskich targów morskich.

Henryk Ganowiak

KONFLIKT

Aby wzmocnić siłę swych argumentów odwołują się do historii, do roku 1947, kiedy to zaraz po rozminowaniu plaż i przybrzeżnych akwenów, pojawili się w Wisłce pierwsi, polscy rybacy. Zaczęli podbijać Bałtyk na małych, wiosłowych łodziach.

Długo trwało nim rozpoznali najlepsze łowiska w trzymiłowej strefie przybrzeżnej. Jeszcze dłużej - nim przywykli do morza i postanowili związać się z nim na stałe. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych nikt nie lubił indywidualnych rybaków. Patrzone na nich kosym okiem, jak na przedstawicieli inicjatywy prywatnej. Mimo to, utworzono w Wisłce bazę szczyfińskiej Spółdzielni Pracy Rybołówstwa i Przetwórstwa Rybnego "Certa", która skupowała ryby od 18 właścicieli łodzi.

Baza zajmuje zaledwie 0,42 hektara ogrodzonego terenu, na którym stoją szopy z blachy falistej, murowany budynek magazynu ryb, barak gdzie składa się łuskowany łód, toaleta z bezodpływowym zbiornikiem ścieków oraz wiatrownia. Z bazy korzysta obecnie 18 rybaków dysponujących 9 łodziami otwartopokładowymi. Są jeszcze trzy ślipy, przy pomocy których, przez wyrwę w klifowym brzegu, można te łodzie wyciągnąć na piasek. Warto jeszcze dodać, że rocznie łowi się tu 600 ton ryb, co niby nie jest wiele, ale - zwłaszcza w sezonie letnim - odgrywa poważną rolę w zaopatrzeniu okolicznych ośrodków wypoczynkowych i popularnych smażalni.

Docenił to swego czasu Szczeciński Urząd Morski udzielając rybakom z Wisłki znacznych kredytów na zagospodarowanie. Przeznaczyl je, w przeważającej części, na budowę domów oraz na zakup lepszego sprzętu. Słowem, zainwestowali spore sumy w rozwój swych warsztatów pracy i ściślej związane się z tą nadmorską miejscowością.

W 1962 roku utworzono Woliński Park Narodowy. Z jego obszaru wyłączono samą Wisłkę oraz przecinającą masyw leśny drogę do Międzyzdrojów. W kompleksie Parku znalazły się natomiast obszary zajmowane przez jednostkę wojskową, ośrodek wypoczynkowy Urzędu Rady Ministrów, oddany do użytku w ubiegłym roku pałacyk byłego Ministerstwa Górnictwa, oraz baza "Certy" wraz z prowadzącą do niej śródlęsną, nieutwardzoną drogą dojazdową.

Przez wiele lat koegzystencja rybaków z WPN-em układała się znakomicie. Dowodem tego może być choćby, zawarta 15 marca 1978 roku, umowa dzierżawna, której termin zakończenia upływał dopiero w 1999 roku. Dokument ten, dość zresztą dziwny, nie przewiduje możliwości przedterminowego wypowiedzenia go przez którąś ze stron. Pod warunkiem wszakże, że "Certa" zainstaluje estetyczne ogrodzenie i nie podejmie działalności wywierającej niekorzystny wpływ na środowisko naturalne.

Przez ponad 11 lat nie zakłóciło harmonii. W bazie nie prowadzono bowiem (i nie prowadzi się do dziś) żadnego przetwórstwa, ograniczając się jedynie do odebrania złowionych ryb i zabezpieczenia ich przed zepsuciem przy pomocy lodu.

I naraz, jak grom z jasnego nieba, spadła na nich wiadomość (pismo WPN z 29 sierpnia 1990 r.), że umowa dzierżawna zostaje zerwana. Założano, by do 31 grudnia 1990 roku zlikwidować bazę i zrehabilitować zajmowany teren. (Nawiasem mówiąc ta czynność kosztuje więcej niż bu-

dowa nowego zaplecza.) Decyzja ta nie zawierała żadnego uzasadnienia. Można też mieć zastrzeżenie co do mocy prawnej owego wypowiedzenia, skoro umowa takiej możliwości nie przewidywała.

Łatwo zrozumieć motywy postępowania dyrekcji Parku, która pragnie, by stał się on wreszcie parkiem narodowym z prawdziwego zdarzenia, bez "sublokatorów". Można - choć z naciąganiem - przyjąć telewizyjną wypowiedź dyrektora WPN, który oświadczył że przez 29 lat nie istniała możliwość wykwaterowania "Certy" z uwagi na ideologiczne znaczenie gospodarki żywnościowej w ustroju socjalistycznym. Można - powtarzam - uznać tę argumentację, gdyby nie fakt, że pozostali użytkownicy bądź dzierżawcy terenów WPN w Wisłce (jednostka wojskowa, ośrodek Urzędu Rady Ministrów oraz świeżo wzniesiony pałacyk górników) czują się nadal znakomicie. Nikt ich nie zamierza eksmitować, choć tajemnicą poliszynela jest iż wszystkie swoje ścieki doprowadzają system szachków bezpośrednio do gruntu, bez żadnego, początkowego choćby, oczyszczania. Nie robi tego natomiast "Certa" korzystająca z bezodpływowego szamba.

18 rodzinom rybackim w Wisłce zajrzało w oczy widmo bankructwa. Nie mają jak spłacić kredytów uzyskanych na zagospodarowanie, nie mogą też łowić na znanych sobie i spe-netrowanych pobliskich łowiskach, nie posiadając zaplecza. Nie mogą też - jak proponuje WPN - przenieść się do Międzyzdrojów lub Międzywodzia, bo

tam jest i tak zbyt ciasno.

Jesienią ubiegłego roku "Certa", widząc to zagrożenie, zwróciła się do Wydziału Ochrony Środowiska Urzędu Wojewódzkiego w Szczecinie z wnioskiem o wyłączenie z Wolińskiego Parku Narodowego terenów zajmowanych przez bazę. Skoro - rozumowano tu - można było wydzielić z tego kompleksu samą Wisłkę i szosę do Międzyzdrojów przedzielającą masyw leśny, to czemu nie postąpić identycznie w przypadku rybackiego zaplecza? Niestety Urząd Wojewódzki udzielił jednoznacznej odpowiedzi. Sprawa granic znajduje się w wyłącznej kompetencji dyrekcji i Rady Programowej WPN. Nadzieje na interwencję spełzły więc na niczym, skoro jedna ze stron biorących udział w sporze... ma go rozstrzygnąć!

9 stycznia br. dyrektor Wolińskiego Parku Narodowego dr inż. Ireneusz Lewiński powiadomił "Certe" iż występuje do sądu z wnioskiem o przymusową eksmisję. Trzy tygodnie później, kolejnym listem, powiadamia on rybaków o... ustaleniu rocznego czynszu dzierżawnego w wysokości 61 mln zł. Kwota to spora (podwyższa koszty pozyskania surowca o 10 zł na kilogramie), ale spółdzielnia byłaby ją gotowa nawet "przełknąć", gdyby rozumiała motywy działania dyrekcji WPN, która jedną ręką ją wyrzuca, a drugą... wyciąga po pieniądze.

W chwili gdy piszę te słowa (pod koniec maja 1991 roku) w Wisłce panuje sytuacja patowa. Rybacy nadal korzystają z bazy, choć niepokój spędza im sen z powiek. Nie wiedzą bowiem jak długo jeszcze będą mogli zarabiać na życie, kiedy grozi im eksmisja i... widmo bezrobocia. Dyrektor Wolińskiego Parku Narodowego nie zamierza zachować się bardziej elastycznie. Nie zmienia swego zdania.

Konflikt trwa.

Jerzy Timen

Oczekiwana książka

Staraniem Centrali Rybniej w Poznaniu, jako wydawcy, ukazała się ciekawa, potrzebna technologom, mechanizatorom procesów przetwórstwa, właścicielom prywatnych przetwórnictw, książka o charakterze poradnika zawodowego pt. "Technologia obróbki i przetwórstwa". Autorem jej jest znany twórca wielu rozwiązań mechanizacyjnych i technologicznych z-ca dyrektora

Centrali Rybniej w Poznaniu mgr inż. Stanisław Rybarczyk.

Książka jest w całym tego słowa znaczeniu autorska, bowiem są w niej przedstawione w zasadzie te maszyny, urządzenia i procesy technologiczne, w rozwój których autor wniósł twórczy wkład, przy których zdobył doświadczenie eksploatacyjne, wdrażając je do produkcji w ZHP - Gniezno i w Centrali Ryb-

nej Poznani.

Na 277 stronach ilustrowanych 149 rysunkami i fotografiami przedstawiono maszyny i aparaty służące do obróbki ryb i kalmarów oraz realizacji procesów technologicznych przetwórstwa wstępnego i właściwego (rozmarzanie, solenie, marynowanie, wędzenie, produkcja konserw).

Istotnym walorem książki są opisy i rysunki wielu oryginalnych maszyn i operacji produkcyjnych będących wynalazkami i wzorami użytkowymi autora. Były one dotychczas mało znane,

a godne są popularyzacji i wykorzystania szczególnie w małych zakładach przetwórstwa rybnego, których tak znaczny przyrost ostatnio obserwujemy (prywatyzacja). Przedstawione maszyny były wykonane w kraju, są sprawdzone w działaniu. Zaletą ich są: prosta konstrukcja, względna łatwość w eksploatacji i niskie ceny zakupu.

Wyrażam pogląd, że nakład książki (500 egzemplarzy) zostanie szybko wyczerpany.

Prof. dr inż.
Daniel Dutkiewicz

Choć sprawy rybołówstwa śródlądowego rzadko goszczą na łamach "Wiadomości Rybackich", rocznicy 40 lecia Instytutu Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie nie można pominąć z dwóch podstawowych powodów: z uwagi na osobę założyciela Instytutu, prof. Stanisława Sakowicza i ze względu na niepodważalne osiągnięcia instytutu.

Chyba nie ma absolwenta Wydziału Rybackiego z Kortowa, który nie spotkałby prof. Stanisława Sakowicza i nie zostałby zarażony jego entuzjazmem do rybołówstwa. I nie ważne, że prof. Sakowicz, współtwórca Wydziału Rybackiego, zajmował się rybołówstwem śródlądowym,

rynek między innymi 835 ton ryb konsumpcyjnych.

Tematyka badawcza, a zwłaszcza w zakresie nauki stosowanej, zmieniała się w czasie i zawsze uwzględniała najpilniejsze potrzeby rybactwa. Dotyczyła zarówno biologii ryb, środowiska ich występowania, sposobów odławiania, jak i ekonomiki oraz organizacji pracy. Większość początkowych działań związana była z jeziorami i rzekami. Były to badania zespołowe Wiśły i jeziora Tały, które później rozszerzono na 48 jezior okolic Węgorzewa, stwarzając podstawę szeroko zakrojonych, wieloletnich badań terenowych i prac urzędzeniowych obejmujących około trzech tysięcy jezior w całej Polsce. W dalszej kolejności

40 lecie Instytutu Rybactwa Śródlądowego

Jedniem jego praktyczne spojrzenie na rolę nauki w rybołówstwie zostało przeniesione przez Jego uczniów na morze i dobrze służyło szeroko pojętemu rybołówstwu. Uroczystości 40 lecia były okazją do przypomnienia postaci profesora, odsłonięcia tablicy ku Jego czci jak i spotkania Jego współpracowników i uczniów, którzy zgodni byli, że "właściwie rzecz biorąc" prof. Sakowicz był kimś, czyje ideały i wiedzę wdrażamy i rozwijamy nadal, mając głęboko w pamięci naszego Profesora. IRS bez swego Patrona nie byłby tym czym jest obecnie, bowiem Profesor jako założyciel i wieloletni dyrektor Instytutu od samego początku nadal mu właściwy kierunek działania.

Instytut Rybactwa Śródlądowego powstał w styczniu 1951 r., i jego podstawowym zadaniem było rozwijanie nauk ichtiologiczno-rybackich oraz zapewnienie rybactwu naukowych podstaw rozwoju. Instytut powstał w Olsztynie gdzie w październiku tego samego roku w Wyższej Szkole Rolniczej z inicjatywy prof. Sakowicza utworzono Wydział Rybacki, który nierzaz określano "Harward polskiego rybołówstwa". Wiele pracowników Instytutu aktywnie uczestniczyło w organizacji wydziału, łącząc działalność naukową z dydaktyką, a jednocześnie szkoląc kadry rybackie, które w późniejszym okresie stały się podstawową grupą pracowników Instytutu.

Obecnie oprócz bazy Instytutu zlokalizowanej w Olsztynie i Zabińcu, gdzie usytuowano 8 zakładów stanowiących podstawowe jednostki organizacyjne, należą do niej pracownie w Gdańsku-Oliwie, Rutkach, Giżycku, Dgale oraz Skierkowiecach. Dodatkowo w skład Instytutu wchodzi Rybackie Zakłady Doświadczalne w Zatorze i Zabińcu. W chwili obecnej personel Instytutu liczy 152 pracowników. Jest wśród nich 8 profesorów, 6 docentów, 16 adiunktów oraz 20 asystentów. Samodzielni pracownicy naukowi stanowią 9,2% ogółu zatrudnionych. W Rybackich Zakładach Doświadczalnych pracuje 198 osób.

Odzwierciedleniem formalnym działalności zespołów naukowych Instytutu jest liczba ogłoszonych drukami opracowań. Po 15 latach jego istnienia, czyli w 1965 r., było ich 581, dziesięć lat później 1259. W następnej dekadzie zwiększono tę ilość do 1989 publikacji, a w ostatnich 5 latach dodatkowo 381 pozycji. Doliczyć do tego należy 1430 operatów urzędzeniowych gospodarki rybackiej na jeziorach oraz wiele różnego rodzaju opracowań nie publikowanych, takich jak instrukcje, zalecenia, wytyczne i ekspertyzy, których liczba w latach 1986-1990 sięga 456 pozycji. Zakłady doświadczalne, realizując program wdrożeniowy i gospodaruje łącznie na powierzchni 1839 ha, w 1990 r. oprócz wyselekcjonowanego materiału zarybieniowego dostarczyły na

nasilono prace dotyczące hodowli ryb, a zwłaszcza nowych technologii produkcji materiału zarybieniowego, aklimatyzacji nie występujących w Polsce gatunków oraz intensyfikowania chowu w stawach. Dużo wysiłku poświęcono również właściwemu usytuowaniu rybactwa, a zwłaszcza na jeziorach i rzekach, przy wspólnym korzystaniu z wody wraz z innymi ich użytkownikami, w tym z szeroko rozumianą rekreacją i wędkarstwem. Szczególne znaczenie posiadają opracowania łączące rybactwo z ochroną środowiska wodnego. Dla przykładu wymienić tu należy kompleksowe badania zbiorników wykorzystywanych do schładzania elektrowni w Koninie, zbiorników zaporowych na Wiśle i Narwi, jezior przybrzeżnych i suwalskich, które włączono do parków narodowych, a także Wielkich Jezior Mazurskich, a ponadto dużych kompleksów stawów w Miliczu jako elementu poprawiającego jakość wody w zlewni Baryczy.

Instytut Rybactwa Śródlądowego, jako jedyna tego typu jednostka naukowa w Polsce, cieszy się dużym zainteresowaniem nie tylko w kraju, lecz także na świecie. Wiele pracowników było i jest nadal ściśle związanych z różnymi organizacjami międzynarodowymi, a w tym z FAO i EUI. Instytut utrzymuje kontakty z odpowiednimi placówkami w Czechosłowacji, Finlandii i na Węgrzech. Szeroka wymiana miała miejsce z Wielką Brytanią, Danią, Szwecją, USA i ZSRR. W pięciu ostatnich latach wizytowało Instytut około 200 pracowników nauki z różnych ośrodków Europy i świata, w tym kilku odbywało staże naukowe. Przez cały czas działania FAO-EIFAC szereg pracowników Instytutu było i jest członkami wielu grup roboczych i komisji, często kierując ich pracami. Instytut za sumę ca 1,5 mln dolarów realizował badania w Iraku. Aktualnie, obok już podpisanych umów o współpracy zabiegają o zawarcie formalnych porozumień placówki uniwersyteckie, instytuty i przedsiębiorstwa prywatne z Wielkiej Brytanii, Belgii, Danii, Holandii, Norwegii, USA i ZSRR.

Instytut jest pewnego rodzaju ewenementem. W ciągu 40 lat jego działalności zarządzili nim tylko trzej dyrektorzy, prof. St. Sakowicz, prof. B. Dąbrowski i prof. J. Szczerbowski. Świadczy to o dużej stabilności Instytutu i właściwie ustalonym kierunku jego działania.

Z okazji pięknego jubileuszu "Wiadomości Rybackie" w imieniu "morskiej braci" i swoim własnym składają prof. J. Szczerbowskiemu i wszystkim pracownikom Instytutu Rybactwa Śródlądowego serdeczne gratulacje z dotychczasowych dokonań oraz życzą sukcesu na dalsze co najmniej 40 lat.

Redakcja

Trawler przetwórcza z ładunkiem na paletach

W Holandii przekazano do eksploatacji trawler-przetwórcę o długości 110 m, i tonażu 3500 GRT, którego cechą charakterystyczną jest to, że głęboko mrożony ładunek jest składowany w dwóch ładowniach chłodniczych (minus 28°C) na paletach (2660 sztuk). Pojemność ogólna ładowni, wyposażonych w przyburtowe windy wynosi 5400 m³. Moc silnika głównego wynosi 9000 KM. Koszt ogólny statku - 15 milionów funtów ang. Statek jest przystosowany do połowu śledzia, makreli i ostroboka. Dobowa zdolność przetwórcza - 300 ton. Ryba jest głęboko mrożona w 32 szafach płytowych, pionowych typu Jackstone.

Rozwój marikultury w Danii

Duński Instytut Technologii Rybnej i Akwakultury (DIFTA) realizuje nowy program w zakresie odbudowy przemysłowych stad rybnych poprzez zorganizowanie wylęgarni takich gatunków ryb jak sola, gładzica i turbot, a następnie wypuszczenie ich do morza u wybrzeży pół.-wschodniej Jutlandii. Program ten finansowany przez rząd duński, a realizowany przy udziale Stowarzyszenia Rybaków Duńskich rozpoczął się w roku 1991 w oparciu o elektrociepłownię Enstead w Aabenraa. Powierzchnia ogólna wylęgarni wynosi 1500 m² i jest w stanie wyprodukować rocznie ok. 1,5 miliona sztuk narybku w stadium juwenalnym. Inny program rozwojowy tego instytutu prowadzony przy współpracy z jednym z instytutów ZSRR przewiduje podobną hodowlę narybku jesiotra, sprowadzanego z Rosji.

Dodatki do żywności według przepisów EWG

Jedną z najbardziej rozbudowanych dziedzin w przepisach EWG dotyczy dodatków do żywności. Dopiero Dyrektywa rady z 21 grudnia 1988 r. "w sprawie ujednolicenia ustawodawstwa państw członkowskich w zakresie dodatków do żywności" podejmuje próbę uporządkowania skomplikowanych wymagań. (Dyrektywa No 89/107/EEC-OJL40 z 11.02.1989 r.). Przepis ten ustala jednolite nazewnictwo dla dodatków do żywności, dzieląc je na następujące grupy: barwniki, substancje konserwujące, przeciwutleniające, sole emulgujące, substancje emulgujące, substancje wzmacniające smak i zapach, kwasy, substancje regulujące kwasowość (mogą one działać jak dwukierunkowe regulatory kwasowości), środki przeciwbzdławiające, skrobie modyfikowane, sztuczne środki słodzące, środki wzrostowe, środki zapobiegające pienieniu, środki glazurowe, środki używane do maki, środki utrwalające, substancje pochłaniające wilgoć, substancje kompleksujące enzymy, środki spulchniające, gaz, aerozole, emulsje i gaz do pakowania. Przyjęto określenie, że dodatek do żywności, jest to substancja zazwyczaj nie spożywana jako żywność i nie stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na posiadanie lub nieposiadanie wartości odżywczej, której dodanie do produktu żywnościowego jest technologicznie uzasadnione, a której wprowadzenie w toku przetwórstwa, przygotowania, obróbki, pakowania, transportu lub przechowywania powoduje to korzystne oddziaływanie przez sam dodatek żywnościowy lub powstałe z niego

substancje.

Ta skomplikowana definicja jest bardzo bliska definicji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz prawnych określeń stosowanych w legislacji innych krajów (USA, Kanada itp.).

Dyrektywa ustala warunki stosowania dodatków do żywności a mianowicie:

- 1) przedstawienie uzasadnienia technologicznego przy równoczesnym udowodnieniu, że cel nie może być osiągnięty innymi środkami przy aktualnych możliwościach;
- 2) przedstawienie dostępnych badań naukowych wykluczających zagrożenie dla zdrowia konsumenta;
- 3) wykluczenie możliwości wprowadzenia w błąd konsumenta.

Stosowanie dodatków do żywności może być brane pod uwagę tylko wówczas, kiedy użycie przynosi oczywiste korzyści dla konsumenta.

Niezależnie od powyższych uwarunkowań nakładają się dalsze ograniczenia, a zwłaszcza:

- zachowanie wartości odżywczej żywności; zamierzony zmniejszenie wartości odżywczej może mieć miejsce w produkcji żywności dla konsumentów o określonych wymaganiach dietetycznych,
- dostarczenie niezbędnych składników lub elementów żywności w produktach dla grup konsumentów o specjalnych wymaganiach dietetycznych,
- wydłużenie okresu trwałości oraz stabilność jakości produktów lub poprawę właściwości organoleptycznych pod warunkiem, że nie powoduje to zmiany charakteru produktu żywnościowego, jego istoty lub jakości w stopniu mylącym konsumenta,

- zapewnienie pomocy w procesach wytwarzania, przetwórstwa, konserwacji, pakowania, transportu i przechowywania żywności, o ile dodatek do żywności nie jest używany do zamaskowania skutków wykorzystywania surowców o niewłaściwej jakości lub stosowania niepożądanych (łącznie z niehigienicznymi) praktyk lub technik podczas realizacji jednej z wymienionych działalności. W celu wyeliminowania możliwości wystąpienia niepożądanych lub szkodliwych skutków przez dodatki do żywności, muszą one być poddane odpowiednim badaniom toksykologicznym i ocenie.

Wszystkie dodatki do żywności muszą znajdować się pod ciągłą obserwacją. Muszą być poddawane ponownej ocenie ilekroć staje się to niezbędne i uzasadnione zmieniającymi się warunkami ich stosowania lub uzyskaniem nowych informacji naukowych. Ponadto w każdym przypadku muszą spełniać zatwierdzone przez przepisy EWG kryteria czystości.

Procedura dopuszczenia dodatków do żywności musi uwzględniać:

- określenie produktów żywnościowych, w których dany dodatek może być zastosowany oraz warunki których spełnienie umożliwia ich użycie,
- określenie najniższej granicy zastosowania dodatku niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego celu,
- uwzględnienie dopuszczalnej dziennej dawki spożycia z uwzględnieniem możliwie wszystkich źródeł spożycia.

Równocześnie dla wprowadzonego dodatku do żywności

powinny być ustalone kryteria czystości, procedury pobierania prób, metody badań jakościowych i ilościowych samych dodatków jak również ich zawartości w produkcie żywnościowym. Państwa członkowskie EWG poprzez swoje ustawodawstwo mogą tymczasowo zezwolić na handel i stosowanie na swoim terytorium dodatków do żywności z wymienionych uprzednio grup przy zastosowaniu następujących zasad:

- zezwolenie na stosowanie dodatku będzie ograniczone do 2 lat,
- Państwo członkowskie zagwarantuje, że produkty żywnościowe zawierające dodatki są urzędowo kontrolowane,
- produkt będzie odpowiednio oznakowany,
- Państwa członkowskie i Komisja EWG zostaną powiadomione o wydaniu zezwolenia w czasie nie dłuższym niż 2 miesiące po powyższej decyzji. W okresie do 2 lat dane państwo może wystąpić do komisji EWG o wprowadzenie danego dodatku jako dopuszczonego na terytorium całej Wspólnoty, a Rada EWG dokonuje zatwierdzenia w obowiązującym trybie postępowania. Jeżeli natomiast Komisja EWG nie przedłoży wniosku do zatwierdzenia Radzie EWG, oznacza to skreślenie dodatku z wykazu dozwolonych do stosowania.

Dodatki do żywności muszą zawierać na opakowaniach wyraźne i trwałe oznakowanie zawierające następujące szczegółowe informacje:

- a) nazwy dodatków zarówno w przypadkach kiedy są jednoskładnikowe jak i wieloskładnikowe. Nazwy oraz ich symbole ewidencyjne (przyjęte kody) muszą być ustalone w oparciu o obowiązujące przepisy EWG. W przypadku braku obowiązujących przepisów należy umieścić szczegółowy opis dodatku, o takim stopniu szczegółowości, by jednoznacznie pozwalał na odróżnienie tego dodatku od innych zawartych w mieszance,

b) wymagana jest deklaracja (napis) - "dopuszczone do stosowania w żywności" lub "stosowanie w żywności ograniczone", lub podobne bardziej szczegółowe informacje dotyczące sposobów użycia,

c) jeżeli zachodzi potrzeba, należy podać specyficzne warunki przechowywania i stosowania dodatków,

d) instrukcje stosowania, jeżeli ich brak mógłby uniemożliwić właściwe użycie dodatku,

e) znak identyfikacyjny partii lub sieci produkcyjnej dodatku (nr partii towarowej),

f) nazwę lub nazwę handlową oraz nazwę i adres wytwórcy, pakującego lub dystrybutora na terenie Wspólnoty,

g) wskazanie procentowego udziału każdego komponentu, który jest przedmiotem ograniczenia ilościowego w żywności lub umieszczenie stosownej informacji umożliwiającej nabywcy zastosowanie się do wymogów Wspólnoty lub w przypadku ich braku do wymogów kraju akceptującego stosowanie dodatku,

h) zawartość netto.

W sprzedaży detalicznej obowiązują dodatkowe oznakowania między innymi data minimalnej trwałości dodatku. Scharakteryzowana w dużym skrócie Dyrektywa Rady, ustanawia przede wszystkim zasady wprowadzania dodatków do żywności w warunkach zbliżającej się pełnej integracji EWG. Równocześnie powstała możliwość stosowania już wprowadzonych dodatków w powiązaniu z zasadami ustalonymi Dyrektywą Rady 79/112/EEC z dnia 18 grudnia 1978 (OJ NoL 33 z dn. 8.02.1979 r.) dotyczącą oznakowania produktów żywnościowych.

W jednym z kolejnych numerów Wiadomości Rybackich przedstawiona zostanie szczegółowa informacja dotycząca sposobu oznakowania dodatków do żywności dozwolonych w produktach rybnych i niektórych najczęściej występujących na rynku produktach spożywczych.

Jan Zalewski

KIERUNKI PRZEKSZTAŁCENIE PPDiUR "Odra"

Uchwałą Rady Pracowniczej z dnia 28 lutego br. dyrektor PPDiUR "Odra" zobowiązany został do wystąpienia z wnioskiem do Organu Założycielskiego o przekształcenie przedsiębiorstwa w jednoosobową spółkę skarbu państwa.

Rada Pracownicza zobowiązała także dyrektora do prowadzenia prac przygotowawczych w celu powołania jednoosobowych spółek skarbu państwa w poszczególnych zakładach do końca br. Uchwały powyższe uzyskały aprobatę zebrania delegatów załogi z 15 marca br.

Realizacja wymienionych uchwał wymaga uporządkowania spraw prawno-majątkowych przedsiębiorstwa, uaktualnienia opisów nieruchomości oraz ich wyceny. Niemniej istotne są również sprawy dotyczące uściślenia ewidencji i rozliczania kosztów w ramach wewnętrznego rozrachunku gospodarczego jako instrumentu racjonalnego zarządzania przedsiębiorstwem.

Okres przygotowawczy do usamodzielnienia zakładów jako niezależnych podmiotów gospodarczych wykorzystany zostanie do upłynnienia zbędnych lub nieefektywnych składników majątkowych, obejmujących głównie infrastrukturę socjalno-bytową, która winna funkcjonować na zdrowych zasadach ekonomicznych. Chodzi tu o wyłączenie spod bezpośredniego zarządu przedsiębiorstwa takich obiektów jak: hotele, domy wczasowe, budynki mieszkalne, które winny trafić do kompetentnych przedsiębiorstw gospodarki miejskiej i komunalnej.

Przedsiębiorstwo "Odra" podjęło także inicjatywę sprzedaży zorganizowanych części mienia, które ani technologicznie ani terenowo nie są związane z przedsiębiorstwem. Do takich obiektów należy Zakład Hodowli Ryb w Nowym Czarnowie, który w najbliższym czasie zgłoszony zostanie na sprzedaż metodą publicznego przetargu.

Dużą wagę przywiązuje się do organizowania spółek joint venture jako metody efektywnego powiązania

wydzielonych składników mienia przedsiębiorstwa z kapitałem zagranicznym. Do już działających spółek tego rodzaju należy zaliczyć polsko-argentyńską spółkę połowową "Arpolko", do której jako aport rzeczowy wniesiony został trawler "Humbak".

W stadium organizacji jest polsko-kanadyjska spółka "Uniwersal" w Vancouver, której celem ma być promocja działalności połowowej i innych form joint venture, organizacja obsługi techniczno-zaopatrzeniowej floty na Pacyfiku oraz działalność marketingowa. Na dyrektora tej spółki powołany został mgr Tadeusz Czerwiński.

W fazie szczegółowych uzgodnień z partnerem jest również spółka polsko-holenderska, która swoim zakresem działania ma objąć przetwórstwo i handel rybami na rynkach zachodnioeuropejskich i w kraju. Na dyrektora tej spółki powołano inż. Jerzego Zygmanowskiego.

W trakcie wstępnych negocjacji z partnerami z krajów skandynawskich są spółki joint venture lub umowy w sprawie dzierżawy wydzielonych obiektów przedsiębiorstwa na cele przemysłowe.

Głównym celem zamierzonych przedsięwzięć jest efektywne wykorzystanie posiadanego majątku przedsiębiorstwa poprzez rozszerzenie dotychczasowego rozwoju produkcji lub usług (przetwórstwo, chłodnictwo, usługi portowe) bądź uruchomienie nowych rodzajów produkcji w odpowiednio adaptowanych i zmodernizowanych oraz wyposażonych obiektach, nie w pełni do tej pory wykorzystywanych. Pomyślne ułożenie współpracy z inwestorami zagranicznymi stwarza szansę dalszego ekonomicznego rozwoju przedsiębiorstwa w jego nowych strukturach organizacyjno-prawnych, a dla załogi możliwość powstania dodatkowych miejsc pracy i poprawy zarobków.

Józef Szczodry

Spółka sprzed 500 lat

... się ten, kto sądzi, że międzynarodowe spółki rybackie zaczęto tworzyć dopiero w ostatnich kilkudziesięciu latach. Pierwsze tego rodzaju przedsięwzięcie powstało bowiem dokładnie przed 490 laty. Otóż w 1501 r. grupa brytyjskich kupców z Bristolu, która weszła w prawa wyłącznej eksploatacji łowisk dorszowych u brzegów

Nowej Funlandii, przyjęła do spółki kupców hiszpańskich, mających koncesję na połowy w rejonie Wysp Kanaryjskich. Tak więc już za 10 lat będzie można obchodzić pięćsetlecie istnienia "joint ventures" w dziedzinie rybołówstwa morskiego.

A.R.

Medal im. Profesora Demela

Dyrektor Morskiego Instytutu Rybackiego ustanowił w bieżącym roku Medal im. Prof. Kazimierza Demela dla uczczenia pamięci zasłużonego, światowej sławy polskiego biologa i ekologa, wybitnego znawcy życia morza i twórcy polskiej oceanografii, a także znanego pedagoga, popularyzatora polskiej wiedzy o morzu i patriotę. Medal ten, będący wyrazem szacunku i pamięci dla zasług wielkiego uczonego i wieloletniego pracownika MIR, będzie nadawany jako zaszczytne honorowe wyróżnienie. Otrzymywać go będą mogły osoby, instytucje i stowarzyszenia - w Polsce i za granicą - za wybitne osiągnięcia naukowe i organizacyjne w badaniach morza w zakresie biologii, ekologii i rybołówstwa oraz za szerzenie wiedzy o morzu i za zasługi w popieraniu badań.

Medal im. Profesora Kazimierza Demela ma kształt krążka o średnicy 9 cm, wykonanego z metalu i posrebrzonego. Jest dziełem artysty plastyka Józefa Jezierskiego z Gdyni, który wykonał go w oparciu o koncepcję dr. Kazimierza Siudzińskiego z MIR. Wybitny został w Mennicy Państwowej w Warszawie. Przedstawia na awersie twarz Profesora, jego imię i nazwisko, tytuły, zaszczyty i najważniejsze życiowe role, a także daty 1889-1978 określające czas jego długiego życia. Rewers natomiast odnosi się do MIR - zawiera jego pełną nazwę i znak oraz daty istnienia w Helu i w Gdyni.

Hasła wyrzeźbione na awersie medalu mówią więc o zasługach i naukowej karierze Profesora. Rozpoczął ją studiami uniwersyteckimi we Lwowie, Genewie i Krakowie. Po ich ukończeniu podjął pracę w Warszawskim Towarzystwie Naukowym, w czasie której odbył staże naukowe w Villefranche Sur Mer i w Murmańsku, zaczynając tam swoją

specjalizację w zakresie ekologii i biologii morza. Wkrótce zmuszony był przezwyciężyć pracę, by uczestniczyć w wojnie jako carski, a następnie polski żołnierz. Później brał udział w III powstaniu śląskim. Po zdemobilizowaniu, pracował krótko w Stacji Biologicznej nad jeziorem Wigry. W 1923 r. rozpoczął swoją wieloletnią pracę nad polskim Bałtykiem w Helu - w Morskim Laboratorium, a następnie - po jego likwidacji - w Stacji Morskiej, pełniąc tam oprócz funkcji naukowych także funkcje kierownicze. Czas okupacji spędził w Warszawie, gdzie brał udział w tajnym nauczaniu. Po wojnie został zastępcą kierownika reaktywowanego Morskiego Laboratorium Rybackiego w Gdyni, a po połączeniu tego laboratorium z MIR - kierownikiem Zakładu Oceanografii i zastępcą dyrektora ds. naukowych. W

wyniku wieloletniej twórczej działalności naukowej Profesor Demel stał się najwybitniejszym w Polsce znawcą środowiska morskiego i jego żywych zasobów. Bogatą swoją wiedzę zawarł w licznych opracowaniach i książkach, w których - jak na przykład w "Życiu morza" - popularyzował ją wśród szerokiego rzeszy czytelników. Szerzył też wiedzę na poziomie akademickim, organizując już w Helu i później także w Gdyni, kursy wakacyjne dla studentów. Wykładał w WSHM w Sopocie, w SGGW w Warszawie i w WSR w Olsztynie, gdzie był jednocześnie kierownikiem Katedry Oceanografii i Biologii Morza na Wydziale Rybackim. W 1962 r. wyróżniony został tytułem doktora honoris causa tej uczelni. Na emeryturę przeszedł w 1960 r., ale do ostatnich swych dni nie zaprzestał pracy twórczej. Zasługi Profesora - jako naukowca, pedagoga, żołnierza - znalazły uznanie w licznych wyróżnieniach i nagrodach oraz w wysokich odznaczeniach państwowych.

Medal im. Profesora Kazimierza Demela nadaje dyrektor MIR na podstawie wniosków przedstawionych przez Kapitułę, w liczbie do trzech medali rocznie. Kapitułę powołuje dyrektor MIR. W skład jej wchodzi dziewięciu pracowników naukowych, w tym: pięciu z MIR, przewodniczący Rady Naukowej MIR, przewodniczący Komitetu Badań Morza Polskiej Akademii Nauk oraz po jednym z Wydziału Rybactwa Morskiego i Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Szczecinie i z Instytutu Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego. Prawo składania wniosków przysługuje: wyższym uczelniom, instytutom naukowym, stowarzyszeniom naukowym krajowym i zagranicznym, a z MIR - jego dyrektorowi i Radzie Naukowej oraz co najmniej pięcioosobowym grupom pracowników naukowych. Warunkiem nadania medalu, oprócz wybitnych osiągnięć w zakresie określonego statutu, jest także prawość i wysoki poziom etyczny kandydata.

Pierwsze wręczenia Medalu im. Profesora Kazimierza Demela nastąpią w dniu 21 czerwca 1991 r. w czasie uroczystości jubileuszu 70-lecia Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni.

E. Stanek



Poniżej podajemy ofertę jaką Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa otrzymało w sprawie Międzynarodowych Targów Rolno-Spożywczych "Polagra 91" jakie odbędzie się w Poznaniu w dniach 3-8 października br. Targi te stwarzają możliwość dla zakładów przetwórczych pokazania własnych produktów rybnych do czego byliśmy serdecznie zachęcani.

Szanowni Państwo

Mamy przyjemność zaoferować Państwu swoje usługi w zakresie kompleksowej organizacji wystąpienia Waszego przedsiębiorstwa w Międzynarodowych Targach "Polagra 91". Świadczymy usługi w zakresie zabudowy i wyposażania stoisk wystawienniczych we wszystkich imprezach organizowanych przez zarząd Międzynarodowych Targów Poznańskich.

Przedsiębiorstwo nasze organizuje wystąpienia zbiorowe inwestorów zagranicznych w Polsce, odbywające się pod patronatem Izby Przemysłowo-Handlowej Inwestorów Zagranicz-

nych, prowadząc jednocześnie szeroko zakrojoną współpracę z przedstawicielami firm i koncernów japońskich: Mitsui, Mitsubishi, Marubeni, Toyota, Nissan, Subaru, Yamato, Nissho, Iwai, Nichimen.

Zabudowę wykonujemy w oparciu o wysokiej klasy stelaże aluminiowy systemu "SYMA".

Stoiska wyposażamy w jednolite białe, estetyczne i funkcjonalne meble.

Koszty kompleksowej organizacji stoiska (wersja standardowa) wraz z wyposażeniem wynoszą - 490.000 zł za 1 m2. Podajemy adres pod którym mogą Państwo uzyskać informacje i składać zamówienia:

C.O.T. "PROMARK-INEXPO"

60-777 Poznań ul. M. Konopnickiej 19

Telefon: (0-61) 658-043, 658-044, 658-175

Fax: (0-61) 77-69-39

Telex: 0414364 PRINX PL

RYBNA GIEŁDA

Średnie ceny na rynku europejskim wg FAO/Globefish 13 maja 1991

Forma	Wielkość	Cena za kg oryginalna	Kraj sprzedaży	Kraj pochodzenia	Trendy rynkowe
1	2	3	4	5	6
DORSZ świeży	nr 1 nr 2 nr 3 nr 4 nr 5	NLG 6,50 - 3,35 NLG 6,30 - 3,25 NLG 6,00 - 3,10 NLG 5,20 - 2,84 NLG 4,40 - 2,53	Holandia (aukcja)	Holandia	Rynek: stabilny Podaż: umiarkowana do dobrej Popyt: umiarkowany
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lbs	FRF 31,00 - 5,31	Francja (cif)	Islandia	
filety b/sk przekładane, mro- żone w morzu	2-6 oz/szt 8-16	4,70 5,10			
bloki filet. b/sk b/ości przekładane	16,5 lbs	PTAS 240 - 2,25	Hiszpania (ze statku)	Północny Atlanty	Rynek: stabilny Podaż: dobra Popyt: dobry
MINTAJ bloki filet. b/sk b/ości mrożone na morzu	16,5 lbs	FRF 20,00 - 3,43	Francja (cif)	Polskie statki (Pln. Pacyfik)	
bloki filet. b/sk, niewiele ości	16,5 lbs	FRF 16,00 - 2,74			
HALIBUT grenlandzki odgl. patr	<500 gr/szt 500-1000 1000-3000 >3000	PTAS 200 - 1,88 PTAS 220 - 2,06 PTAS 250 - 2,35 PTAS 270 - 2,53	Hiszpania fob	Islandia	Rynek: stabilny Podaż: ograniczona Popyt: dobry
ŚLEDŹ cały, świeży	2-3 szt./kg 3-5	DEM 1,30 - 0,75 DEM 1,20 - 0,70	RFN (olf) (bez cła)	Norwegia	Rynek: stabilny Podaż: ograniczona Popyt: umiarkowany
cały, mrożony na morzu	3-5 szt./kg 5-6 6-8	NLG 1,00 - 0,52 NLG 0,90 - 0,46 NLG 0,70 - 0,36	Holandia (fob)	Holandia	
filety podwójne mrożone	6-8 szt./kg	CAD 1,24 - 1,07	Holandia (cif)	Kanada	
MAKRELA cała, mrożona	1-2 szt./kg	DEM 1,10 - 0,64	RFN (cif)	Irlandia	Rynek: stały Podaż: umiarkowana Popyt: dobry Uwaga: Ceny FOB za 2-5 szt./kg mrożona, cała 515 USD/t, w Holandii i Irlandii 485 USD/t
filety IQF przekładane	>150 g/szt.	DEM 2,25 - 1,30			
OSTROBOK cały, mrożony na morzu	5-7 szt./kg	NLG 0,69 - 0,34	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: stabilny Podaż: umiarkowana Popyt: umiarkowany
PSTRĄG tęczowy świeży	250-350 g/szt.	LIT 4000 - 3,13 LIT 4500 - 3,52	Włochy (fob) (ex-producent IVA nie wliczona)	Włochy (pln)	Rynek: niestabilny Podaż: dobra Popyt: umiarkowany do dobry
mięso normalne mięso łososiowe					
patroszony	180-220 g/szt.	LIT 5200 - 4,07	Włochy (fob) (ex-producent IVA nie wliczona)	Włochy	
WĘGORZ świeży	150-200 g/szt. 250-300	LIT 12000 - 9,40 LIT 14500 - 11,35			

Wizyta Ministra Rybołówstwa Danii

W dniach 14-16 maja br. przebywał na Wybrzeżu minister rybołówstwa Danii Kent Kirk. Minister Kirk wziął udział w otwarciu targów Polfish '91, a następnie przeprowadził rozmowy w Urzędzie Morskim w Gdyni oraz Morskim Instytucie Rybackim w Gdyni gdzie spotkał się z przedstawicielami morską przemysłu rybnego.

W Urzędzie Morskim omówiono sposoby bliższej współpracy pomiędzy inspekcjami rybackimi Danii i Polski oraz szczegółowości i formy przekazywania statystyk rybackich, głównie dotyczących polskich wyładunków dorsza na Bornholmie. Strona polska zwróciła uwagę na znaczne nieprawidłowości w zakresie raportowania wielkości wyładunków polskich i prosiła o zaostreżenie kontroli i dokładną identyfikację polskich kutrów. Ma to na celu ustalenie faktycznego wykorzystania polskich limitów połowowych i uściślenie statystyk jako niezbędnego elementu zarządzania zasobami na Bałtyku. W Morskim Instytucie Rybackim, a następnie w trakcie wizyt w PPIUR "Koga" w Helu i "Szkuner" we Władysławowie, omawiano kierunki współpracy polsko-duńskiej w rybołówstwie. Strona polska podziękowała za przeprowadzenie w Danii szeregu szkoleń polskich specjalistów (inspektorzy rybacki, technologzy połowów, kontrolerzy jakości w przedsiębiorstwach połowowo-przetwórczych), podkreślając wysoką jakość organizacji oraz praktyczną przydatność tych kursów. Kolejnymi obszarami, w których wiedza i doświadczenie Duńczyków mogłyby nam pomóc, byłyby:

- ograniczenie zużycia ilości wody i zanieczyszczenia środowiska przez zakłady przetwórcze,
- rekonstrukcja polskiego rybołówstwa bałtyckiego,
- badania nad hodowlą dorsza i szprota,
- przygotowanie modelowego sklepu rybnego jako centrum szkoleniowego.

Przedstawiciele przedsiębiorstw rybackich, Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa, a na końcowym spotkaniu również minister Jan Kuligowski, podkreślali wagę rozwoju przetwórstwa ładowego w Polsce dla podniesienia efektywności ekonomicznej rybołówstwa oraz utworzenia nowych miejsc pracy. W tym zakresie udział kapitału duńskiego może odegrać pierwszoplanową rolę. Gdyby to nie nastąpiło, to możliwości takie stworzone zostaną wszystkim zainteresowanym. Preferencja dla Duńczyków wynika z długoletniej dobrej współpracy, ale czas obowiązywania specjalnych regulacji, ze względu na szybkość zachodzących zmian, nie może trwać wiecznie.

Minister Kent Kirk, któremu towarzyszyła grupa kilkunastu osób reprezentujących duński przemysł rybny, uznał wizytę za bardzo interesującą. Minister Kirk w swych

wypowiedziach zwracał kilkakrotnie uwagę na następujące sprawy:

a) Istnieje pilna potrzeba poszukania sposobów większego wykorzystania zasobów śledzi i szprotów. Zasoby te nie są w pełni wykorzystywane przez kraje bałtyckie i możliwości w tym zakresie są bardzo duże.

b) Koniecznym jest rozpatrzenie możliwości potraktowania Bałtyku jako wspólnego morza bez granic rybackich, na którym istnieje możliwość swobodnego prowadzenia połowów, oczywiście w zakresie przyznanych limitów. Rybacy mieliby pełną swobodę tak co do rejonów połowów, jak i miejsc wyładunków. Odpowiadałoby to w pełni swobodzie wolnej konkurencji, będącej podstawą filozofii ekonomicznej EWG. Sprawa ta staje się istotna w świetle dążenia Szwecji, Finlandii i Polski do przystąpienia do EWG.

c) Dotychczasowa współpraca polsko-duńska w rybołówstwie rozwijała się bardzo dobrze i jest intencją strony duńskiej ją kontynuować. Sprawa ewentualnego wejścia kapitału duńskiego nie jest zależna od ministerstwa. Ministerstwo stwarza dobry klimat dla współpracy z polskim rybołówstwem, ale jest to sprawa duńskiego biznesu, jak oceni szanse inwestowania w Polsce i czy na to się zdecyduje. Fakt udziału grupy businessmenów w delegacji duńskiej świadczy o niewątpliwym zainteresowaniu.

O ile sprawa lepszego wykorzystywania zasobów śledzi i szprotów oraz rozwój współpracy polsko-duńskiej nie wymagają komentarza, to koniecznym wydaje się skomentowanie koncepcji wspólnego Bałtyku. Oczywiście jest, że w świetle dążenia Polski do członkostwa w EWG, tak jak i innych państw bałtyckich, "wspólny Bałtyk" jest celem ostatecznym i to nie tylko w zakresie rybołówstwa, ale również ekologii. Bez szeroko pojętej ochrony wód Bałtyku przed zanieczyszczeniem nie można myśleć w perspektywie o racjonalnej gospodarce zasobami.

Natomiast o otwarciu polskiej strefy rybackiej dla innych państw, uwzględniając prawo wolnej konkurencji, można będzie mówić wtedy, kiedy polskie porty rybackie, lub chociażby niektóre z nich, osiągną poziom rozwoju zbliżony do portów na Bornholmie. Chodzi tu głównie o możliwości przetwórstwa ryb, usługi statków, sprawność transportu i wysokość oferowanych cen. Porty polskie, szczególnie Władysławowo i Hel, mają korzystną pozycję geograficzną względem głównych łowisk dorszowych i przy równoważnej efektywności obsługi mogłyby skutecznie konkurować z innymi, bowiem jeszcze przez jakiś czas robocizna w Polsce pozostanie tańsza niż w Skandynawii. Konkurencyjność polskich portów spowodowałaby wyładunki nie tylko z polskich kutrów lecz również i z obcych i poprawę koniunktury, a przecież o to nam chodzi. Póki co jednak trudno "maluchowi" konkurować z "Volvo", dlatego polska strefa powinna pozostać polską. Koniecznym natomiast wydaje się rozpoczęcie prac nad unifikacją statystyk połowowych, kontroli nakładu połowowego, inspekcji rybackiej etc. Chodzi bowiem o to abyśmy zaczęli najpierw mówić wspólnym językiem zanim stworzymy wspólne terytorium.

Z. K.

Z kart historii

PRZED 60 LATY

22 maja 1931 r. powstało pierwsze w historii polskiego rybołówstwa morskiego przedsiębiorstwo połowów dalekomorskich "Morze Północne" - Polsko-Holenderska Spółka Śledziowa S.A. z siedzibą w Gdyni.

PRZED 45 LATY

4 maja 1956 r. w Londynie odbyło się podniesienie polskiej bandery na trawlerze "Kastor", pierwszym tego rodzaju statku, przekazanym Polsce w ramach dostaw Organizacji Narodów Zjednoczonych do Spraw Pomocy i Odbudowy (UNRRA). "Kastor" wszedł do Gdyni 18 maja 1946 r. pod dowództwem szypa Pawła Gica. Statek ten był pierwszym trawlerem przedsiębiorstwa "Dalmor".

PRZED 40 LATY

Przedsiębiorstwo "Dalmor" przejęło 1 maja 1951 r. ze Stoczni Północnej w Gdańsku pierwszy ługrutawler (typ B-11), któremu nadano nazwę "Kulik". Ten prototypowy statek otwierał całą serię tego rodzaju jednostek, których zbudowano blisko 30. Od 1955 r. budowano dalsze, ulepszone ługrutawlerzy typu B-17.

W maju 1951 r. ukazał się pierwszy numer miesięcznika "Rybak i Przetwórca", wydawanego w Gdyni przez Wydawnictwo Morskie.

PRZED 30 LATY

10 maja 1961 r. przewodniczący bawiącej w Gwinei delegacji polskiego rybołówstwa morskiego, dyrektor naczelny Zjednoczenia Gospodarki Rybnej J. Sołtan, podpisał z tamtejszymi władzami umowę o utworzeniu Gwinejsko-Polskiego Towarzystwa Rybołówstwa Morskiego "Soguiopol" z siedzibą w Konakry. Spółka ta rozpoczęła działalność 16 maja 1961 r. Udział Gwinei w tym przedsięwzięciu wynosił ponad 3 miliony dolarów USA, zaś udział strony polskiej około 2,5 miliona dolarów.

Od 16 do 20 maja 1961 r. odbywały się egzaminy, kończące pierwszy w historii polskiego rybołówstwa morskiego kurs dla kapitanów żegluga wielkiej rybołówstwa morskiego, zorganizowany w Gdyni przez Ośrodek Szkolenia Zawodowego Ministerstwa Żegluga. 20 maja wiceminister żegluga J. Machno wręczył dyplomy kapitanów ż.w. r.m. absolwentom tego kursu (B. Bogdanowicz, T. Brzeziński, A. Chrapowiecki, K. Duriasz, J. Gajek, B. Iwański, W. Kurowski, H. Poks, A. Popko, W. Rachtan, J. Rajski, J. Różniakowski, E. Siemiński, J. Skąpski, L. Skielnik, C. Sobański, K. Suchodolski, J. Tarnawski, K. Żurek). Jednocześnie 20 absolwentów wręczono dyplomy pierwszych mechaników rybołówstwa morskiego.

PRZED 10 LATY

Przedsiębiorstwo "Dalmor" rozwiązało 21 maja 1981 r. umowy kooperacyjne z peruwiańskimi firmami rybackimi "Bahia" i "Piscis". Przyczyną tego był dekret prezydenta Peru, wprowadzający różne ograniczenia połowów i zatrudniania obcokrajowców w rybołówstwie morskim, co spowodowało obniżenie wydajności połowów. W tej sytuacji działalność "Dalmoru" na wodach peruwiańskich przestała być opłacalna. W związku z tym ustalono, że z dniem 21 maja 1981 r. "Dalmor" przekazuje 5 trawlerów-przetwórn, a 16 września tegoż roku dalsze 3 trawlerzy firmom "Bahia" i "Piscis" do dalszej eksploatacji. "Dalmor" miał świadczyć wymienionym firmom odpłatne usługi w zakresie dostaw materiałowych oraz doradztwa.

A. R.

KRÓTKO ZE ŚWIATA

Francja - dotacje za wycofanie statków z eksploatacji

We Francji opracowany został szczegółowy program przewidujący wypłacanie dotacji armatorom rybackim za wycofanie statków z eksploatacji. W programie zróżnicowano stawki dla poszczególnych statków w zależności od wielkości statku (tonażu) i sposobu wycofania (np. oddzielnie ustalono stawki dla statków przeznaczonych na złom, oddzielnie dla sprzedanych do krajów spoza EWG i wreszcie odrębnie potraktowano statki przeznaczone do innych celów niż rybołówstwo). M. in. za statek rybacki o tonażu powyżej 400 BRT przewidziano dotację w wysokości 692 tys. franków plus 3 tys. franków od każdej BRT (dotacja dotyczy statku, który zostanie przekazany na złom w terminie do 1 stycznia 1992). Około 10% ogólnego stanu francuskiej floty rybackiej kwalifikuje się do wycofania z eksploatacji. Na ten cel rząd francuski i EWG wyznaczyły dotację w wysokości 23 milionów funtów.

FNI - Nr 4/91, s. 1-2.

Holendrzy kupili polskie deski trałowe

Czołowe światowe czasopismo rybackie "Fishing News International" (kwiecień 1991) informuje w specjalnym artykule o deskach trałowych z podwójnymi płytami nośnymi, skonstruowanych przez polskich specjalistów z Instytutu Techniki Rybackiej Akademii Rolniczej w Szczecinie. Deski te zakupiono ostatnio dla jednego z największych na świecie trawlerów rurowych, zbudowanego dla Holandii statku "FRANZISKA" (długość 119 m), a ponadto wyposażono w nie wiele statków rybackich W. Brytanii, Holandii, Irlandii i Związku Radzieckiego.

FNI - Nr 4/91, s. 30

Ministrowie rybaccy przeciwstawiają się decyzjom Brukseli

Ministrowie rybaccy wielu krajów EWG przeciwstawiają się decyzjom Brukseli zmierzającym do drastycznego zmniejszenia flot rybackich tych państw. Pełnomocnik rybacki Komisji EWG Manuel Morin oskarżył tych ministrów o sabotowanie podjętych w tej

sprawie decyzji, których celem jest ratowanie nadmiernie przetrzebionych stad podstawowych gatunków ryb przemysłowych na wodach, stanowiących strefy rybackie państw-członków EWG. Wprowadzony przez Brukselę system ochrony zasobów rybnych natrafia na duże opory wielu lokalnych środowisk rybackich, których losy uzależnione są w zasadniczym stopniu od połowów. System rekompensat opracowany przez Brukselę nie zabezpiecza interesów tych środowisk, a wysokość licencji połowowych, przyznawanych obecnie poszczególnym jednostkom jest kilkakrotnie niższa od ich dotychczasowej zdolności połowowej i nie zapewnia rentowności ich eksploatacji.

FNI - Nr 4/91, s. 5

Podział kwoty połowowej pacyficznego witlinka

Na ostatnim posiedzeniu Rady Zarządzającej Rybołówstwem Pacyfiku (Pacific Fishery Management Council) dokonano podziału kwoty połowowej witlinka wynoszącej ogółem 228 tys. ton. Kwotę tę podzielono na 3 części: pierwszą część w wysokości 104 tys. ton przeznaczono na odłów przez duże trawler-przetwornie, drugą część w wysokości 88 tys. ton do odłowu przez małe statki rybackie, dostarczające rybę bezpośrednio do przetwórci lądowych lub do przetwórci znajdujących się na dużych statkach rybackich (przeładunek na morzu), a trzecią część w wysokości 36 tys. przeznaczono na rezerwę do ewentualnego dalszego podziału na dwa pierwsze cele. Dotychczas połowy przebiegały tak, że zaledwie 10 tys. ton dostarczano do lądowych przetwórci amerykańskich, a cała ogromna reszta przerabiana była na morzu na statkach Japonii, Polski i ZSRR. W ten sposób faktycznie skończony został proces "amerykanizacji" zasobów rybnych znajdujących się w strefie rybackiej USA.

FIN - Nr 4/91, s. 34

Wschód spotkał się z Zachodem na FISHTEC '91

Naukowcy rybaccy z byłej NRD zaprezentowali po raz pierwszy swój dorobek badawczy swoim zachodnim kolegom na 4-dniowej konferencji, która odbyła się w Cuxhaven w kwietniu bieżącego roku podczas pierwszej międzynarodowej wystawy rybackiej

"FISHTEC '91". Konferencja przebiegała pod hasłami: "Ryba-technologia-jakość". Uniwersytet w Rostocku reprezentowany był przez znanego w polskich kołach rybackich profesora Harry Stengla, a Instytut Rybołówstwa Dalekomorskiego przez R. Lauterbacha i W. Jansena. Ci ostatni przedstawili 20-letnie osiągnięcia w zakresie akwakultury, rozwijanej u wybrzeży Mecklenburgi.

FNI - Nr 4/91, s. 51

Pierwszy na świecie czynnik chłodzący nieszkodliwy dla warstwy ozonowej

Pierwszy na świecie czynnik chłodniczy będący nieszkodliwym dla ochraniającej życie tzw. warstwy ozonowej, został wyprodukowany w Anglii przez ICI Chemicals and Polymers. Nowy czynnik noszący nazwę CLEA 134a wszedł już do produkcji przemysłowej i znajdzie szerokie zastosowanie w urządzeniach chłodniczych, w tym również w przetwórcach rybnych i na statkach rybackich.

FNI - Nr 4/91, s. 16-17

Modernizacja przetwórczego wyposażenia statków ZSRR

Duże trawlerzy radzieckie typu "Kamczackij Szelf" (długości całkowitej 126 m) przebiegają na stocznich niemieckich proces modernizacji, polegający na wyposażaniu ich w nowe, bardziej nowoczesne maszyny do obróbki ryby. M. in. zainstalowano na nich 6 fileciarek Baadera w tym Baader 35 i Baader 36. Baader 35 filetuje sardynkę z gatunku iwaszki o długości od 20-40 cm, a Baader 36 obrabia sztuki o rozmiarach od 17-32 cm długości. Zainstalowano również odkórkarki Baader 55, sortownice 482 i 478 oraz maszynę do napełniania puszek-konserw rybnych. Maszyna taka automatycznie odważa 200-gramową zawartość, następnie poprzez konwejer przekazuje puszkę do maszyny, która dodaje sól (13 gramów na puszkę) i cukier (3 gramy), a na koniec dodawana jest oliwa. W przetwórci tego statku zatrudnionych jest od 120 do 150 rybaków. Produkcja na statku trwa przez całą dobę - z 2-godzinną przerwą na mycie i reperację urządzeń; co sekundę produkuje się 2 puszki konserw rybnych.

FNI - Nr 4/91, s. 13

Konkursy MIR i Stowarzyszenia rozstrzygnięte!

Jedną z imprez towarzyszących siedemdziesięcioleciu MIR a także Wystawie POLFISH '91 było rozstrzygnięcie konkursów na najlepszy zakład produkcyjny zatrudniający do 100 pracowników, najlepszy sklep rybny oraz najatrakcyjniejsze wyroby rybne. Uroczyste zakończenie konkursów, wręczenie nagród ich laureatom odbyło się 14.05.91 r. w hotelu Marina w Gdańsku podczas coctailu zorganizowanego z okazji otwarcia Polfish '91. Dyplomy i nagrody wręczali ich sponsorzy - wice-minister dr. Jan Kuligowski (Ministerstwo Transportu i Gospodarki Morskiej), dyrektor MIR, prezes Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa doc. Z. S. Karnicki oraz dyrektor Departamentu Promocji Ministerstwa współpracy z Zagranicą p. E. Nieroda. Inicjatywa zorganizowania konkursów powstała w Zakładzie Technologii i Mechanizacji MIR w końcu ubiegłego roku.

Zainteresowanie konkursami przeszło najmielsze oczekiwania. Okazuje się, że mimo znanych i częstych dotkliwych kłopotów dnia codziennego duch w znanej ze swej dynamiki branży rybnej, nie upada - zgłoszeń nadeszło kilkadziesiąt!

Jury konkursowe w składzie: Piotr. J. Bykowski, K. Góralczyk, A. Sokołowska, U. Gurwin, K. Kołodziej stanęło przed ciężkim zadaniem.

Poziom zgłoszonych do konkursu produktów zaprzeczył opinii o niskiej jakości krajowych wyrobów rybnych. Stąd też wybór laureatów należał do szczególnie trudnych.

Zgodnie z regulaminem konkursu całość produktów podzielono na dwie kategorie: konserwy oraz inne wyroby.

W kategorii pierwszej zwyciężyły Zakłady Rybne w Gdańsku za chyba najbardziej poszukiwaną na krajowym rynku konserwę "Winter Sprats" w nowym opakowaniu ring-pull o pojemności 0,125 g. Drugie miejsce za "Filety z makreli z olejem i pomidorami" (opa-

kowanie dingley 110 g) przypadło "Seafood Product" w Gdyni; wyrób ten może być przykładem w jaki sposób należy rozwiązywać zagospodarowanie tradycyjnego dla krajowego rynku surowca. Za konserwę "Szprot z sałatką białowieską" Zakłady Rybne w Giżycku otrzymały trzecią nagrodę podtrzymując tym samym swoje tradycje dobrej jakości.

W kategorii drugiej zdecydowanym zwycięzcą został gdyński "Dalmor" za grupę wyrobów mrożonych z mintaja, kalmarów. Ich produkcja jest prowadzona w dużej skali na rynek krajowy i eksport zgodnie z najwyższymi wymaganiami jakościowymi rynków USA i EWG. Drugim miejscem wyróżniono "Wędzone rolmopsy z makreli" z PPDiuR "Gryf" w Szczecinie. Surowcem do tej produkcji są dotychczas niewykorzystywane płaty brzuszne z makreli powstające przy maszynowym patroszeniu tych ryb. Za całą gamę wędzonych produktów z pstrąga trzecią nagrodę otrzymało Państwowe Gospodarstwo Rybackie w Oleśnicy - Zakład Tarnowo. Są to luksusowe, wysokiej jakości wyroby w próżniowym opakowaniu, kierowane na rynek EWG oraz, niestety, w małych ilościach na kraj!

Zwycięzcą w konkursie na najlepszą małą przetwórnictwo został Prywatny Zakład Przetwórstwa Rybnego pp. Anny i Mieczysława Jaroszków z Chojnic. Obok interesującego przetwórstwa - ręczne filetowanie plastug bałtyckich z przeznaczeniem na eksport - szczególne uznanie oceniających wzbudził stan sanitarny zakładu i jego wyposażenie produkcyjne w tym linie do ręcznej obróbki ryb z których jedna została wykonana sposobem "chałupniczym" w Chojnicach. Oby takich "chałupników" było więcej! Zakład pp. Jaroszków jest wyposażony w podczyszczalnię ścieków co powinno być kolejnym przykładem do naśladowania. Laureatem drugiej nagrody został Zakład

Przetwórstwa Rybnego w Tarnowie-Zabrodziu należący do PG Ryb. Oleśnica. Zakładem zatrudniającym około 20 osób kieruje mgr inż. A. Pirtań. Zakład specjalizuje się w przetwórstwie pstrągów pochodzących z własnej hodowli. Prowadzona jest ręczna i maszynowa obróbka wstępna do postaci ryb patroszonych, filetów ze skórą i bez skóry na eksport oraz rynek krajowy. Produkuje się również pstrągi wędzone na zimno i gorąco w postaci tusz, filetów, które pakowane są próżniowo w porcje konsumenne.

Wśród innych uczestników konkursu w tej grupie należy wspomnieć SPRM "Łosoś" z Ustki, gdzie w bardzo interesujący sposób zmodernizowano pomieszczenia produkcyjne. Inna ciekawa adaptacja (tym razem wytwórni kwasu cytrynowego!) to prywatny zakład "Wilbo" ze Swarzewa w którym podjęto produkcję konserw rybnych m. in. ze szprot.

Duża ilość zgłoszeń do konkursu nadeszła w kategorii na najlepszy sklep. Chyba właśnie w tej dziedzinie widać największy wpływ wprowadzanej gospodarki rynkowej. I tutaj poziom był bardzo wyrównany. Laureatem pierwszej nagrody zostali pp. Teresa i Damazy Łowiccy z Gdańska za sieć rybnych sklepów samoobsługowych. Szczególnie wyróżniono ich sklep przy ul. Długie Ogrody 11, którego kierownikiem jest p. Piotr Sondej. Przestronna, czysta, jasna, dobrze wyposażona część sprzedażna sklepu i blisko 70 różnych asortymentów rybnych zachęca klientów do kupna. Na zapleczu, obok części socjalnej, jest wydzielone pomieszczenie do konfekcjonowania surowców w opakowania jednostkowe. Sieć sklepów pp. Łowickich posiada własny transport i zaplecze chłodnicze. Państwo Łowiccy mają zamiar dalej rozwijać swój handlowy business. Bardzo funkcjonarnym, o wysokim standardzie wykończenia i przyjemnym dla oka wystroju plastycznym jest sklep firmowy SPRM "Łosoś" w Uście - zdobywca II miejsca. Jego kierowniczką p. Anna Zajączkowska umie zachęcić klientów do udanych zakupów, w sezonie, w estetycznym kąciku konsumpcyjnym, będzie można zjeść coś smacznego. Trzecie miejsce w konkursie zajął sklep nr 33 Centrali Rybnej w Łodzi (kierownik p. Barbara Górska). Sklep jest zlokalizowany w budynku Centrali, posiada dobrze wyposażoną, przestronną część sprzedażną, a obok detalu prowadzi sprzedaż półhurtową.

Konkursy rozstrzygnięte, laureaci z cennymi nagrodami wrócili do codziennej pracy. Zwycięzcom gratulujemy, wszystkim uczestnikom, organizatorom i sponsorom dziękujemy. Zapraszamy do udziału w następnym konkursie, który odbędzie się w roku 1993.

P. J. B.

Wydawca: Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa
Adres redakcji: 81-345 Gdynia Al. Zjednoczenia 1
Red. naczelny: Zbigniew Karnicki tel. 202825
Skr. redakcji: Przemysław Kuciewicz 313566
fax - 202831, tlx - 054348
Druk: XIMA Gdańsk, ul. Łąkowa 35/38, tel. 312758