

WIADOMOŚCI RYBACKIE



NR 4-5 (31)
KWIECIEŃ-MAJ 1993



BLOKADA

Pogarszająca się wyraźnie od kilku lat sytuacja rybołówstwa bałtyckiego stała się u progu bieżącego roku wręcz dramatyczna. Relacja między cenami ryb a kosztami połowów ukształtowała się w taki sposób, że łowienie stało się w wielu wypadkach zajęciem nie tylko mało dochodowym, ale wręcz przynoszącym straty.

Kiedy drastyczny spadek zasobów dorsza spowodował ograniczenie tegorocznej kwoty dla Polski do zaledwie 8,5 tys. ton wprowadzenie półrocznego moratorium na połowy tej ryby, rybacy poczuli jak zaciska się im pętla na szyi. Coraz energiczniejsze kołatanie do Wysokich Urzędów przyniosło im zrozumienie jedynie ze strony Mi-

BLOKADA

dokończenie ze str. 1

nisterstwa Transportu i Gospodarki Morskiej, ale to nie wystarczało do spełnienia ich postulatów.

Gdy w październiku 1992 wsparcie rybackich żądań obiecał wicepremier Goryszewski, a następnie odpowiednie środki na sfinansowanie przedsięwzięć ratunkowych zostały zapisane w ustawie budżetowej na rok 1993, wydawało się - i dawaliśmy temu wyraz na łamach "Wiadomości Rybackich" - że rychło rybacki los się odmieni. Niestety, młyny maszyny administracyjnej miały wolno. Kiedy miały pierwszy kwartał, a wiążących postanowień lub rozporządzeń wykonawczych wciąż nie było, rybacy postanowili sięgnąć po broń ostateczną i zablokować porty.

Decyzję tę poprzedziło odbyte 26 marca w siedzibie PPIUR "Barka" w Kołobrzegu spotkanie przedstawicieli związków zawodowych działających w bałtyckich przedsiębiorstwach państwowych, Zrzeszenia Armatorów Rybołówstwa Morskiego, Zrzeszenia Rybaków Morskich, rybaków niezrzeszonych, Morskiego Instytutu Rybackiego, Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa oraz Krajowej Sekcji Morskiej Marynarki i Rybaków NSZZ "Solidarność".

W związku z brakiem zdecydowanych posunięć ze strony Rządu RP postanowiono utworzyć Ogólnopolski Komitet Protestacyjny Rybołówstwa Morskiego z siedzibą w Kołobrzegu i wysunąć następujące postulaty do natychmiastowej realizacji:

1. Zwolnienie z cła i podatku obrotowego paliwa przeznaczonego do prowadzenia działalności połowowej.
2. Uruchomienie kredytów preferencyjnych na sfinansowanie sezonowych zapasów ryb i przetworów rybnych.
3. Utworzenie bariery celnej ograniczającej napływ

na rynek krajowy ryb i przetworów rybnych z innych państw.

4. Skrócenie okresu ochronnego na odlawianie dorsza.

Komitet zdecydował, że w przypadku braku realizacji wymienionych postulatów, 5 kwietnia 1993 r. od godz. 10.00 do 22.00 odbędzie się blokada wszystkich polskich portów morskich. Następny termin blokady - na wypadek gdyby ta pierwsza nie przyniosła skutku - został wyznaczony na dzień 19 kwietnia 1993 r.

Reakcji, która by zadowalała rybaków nie było.

Pierwsza w historii polskiego rybołówstwa blokada portów morskich została przeprowadzona 5 kwietnia. W godzinach od 10 do 22 szeregi kutrów i łodzi niekiedy powiązanych linami, zamknęły dostęp do Gdańska, Gdyni, Helu, Jastarni, Władysławowa, Łeby, Ustki, Darłowa, Kołobrzegu, Dźwinowa, Świnoujścia, Szczecina. Wolną drogę pozostawiono jedynie jednostkom ratowniczym, Straży Granicznej, Marynarki Wojennej i urzędów morskich oraz statkom, które by musiały zawinąć do portów z powodu awarii.

Cała akcja przebiegała w sposób spokojny i zdyscyplinowany. Incydentów nie zanotowano. Nie spowodowała ona także liczących się zakłóceń w pracy portów i żeglugi. Tak się złożyło, że niewiele statków miało w tych dniach ochotę wejść do portów lub je opuścić. Kilka musiało zaledwie parę godzin poczekać. W drodze wyjątku pozwolono wcześniej wyjść ze Świnoujścia promowi PŻB "Nieborów", udającemu się do Ystad.

Blokada odbiła się szerokim echem w środkach masowego przekazu. Pokazywała ją telewizja, pisały o niej nie tylko wybrzeżowe, ale i centralne gazety. Cytowano wypowiedzi rybaków i wspierających ich polityków. "Od roku walczymy bezskutecznie o obniżenie cen paliwa - przytaczał słowa Zdzisława Mądrzaka, koordynatora blokady w Gdańsku "Dziennik Bałtycki". Na Bornholmie 1 kg paliwa kosztuje równowartość 2,9 tys. zł; obniżenie jej u nas do 5,2 tys. niewiele

dało. W portach stoi wiele kutrów, gdyż ich właściciele nie stać na zakup ropy. Niskie ceny skupu śledzi i sprotów, nie rekompensujące kosztów łowienia, sprawiają, że rybacy nie wykonywają przyznaną Polsce kwot połowowych na te gatunki ryb. Przez pół roku nie będziemy mogli prowadzić w miarę dochodowego odlawiania dorszy. Będą to robić za nas rybacy z Rosji, Niemiec i Danii, krajów, które nie wprowadziły zakazu. Nie do przyjęcia jest konkurencja rybaków rosyjskich sprzedających w polskich portach śledzie i sproty po 800-1000 zł za kilogram, gdy cena minimalna wynosi 3,5 tys. zł.

"Jako portowca blokada portów mnie martwi, albowiem skutkiem tego nadwężona zostaje ich wiarygodność, a więc i konkurencyjność w układzie międzynarodowym. Natomiast jako poseł, znający problemy gospodarki morskiej muszę uznać zasadność protestu rybaków - powiedział Czesław Nowak, członek sejmowej komisji stosunków gospodarczych z zagranicą i gospodarki morskiej. - Od października ub.r. na forum komisji dwukrotnie rozpatrywaliśmy problemy rybołówstwa zarówno dalekomorskiego, jak i bałtyckiego i nasze stanowisko popierające postulaty rybaków przekazywaliśmy rządowi. Niestety, nie spotykaliśmy się ze zrozumieniem".

Rząd się obudził - doniosła następnego dnia Polska Agencja Prasowa. Będzie tzw. paliwo rybackie. Tańsze, bo zwolnione z opłat celnych. Decyzja zapadła w ub. tygodniu - oświadczył wiceprezydent Departamentu Rybołówstwa Morskiego Ministerstwa Transportu i Gospodarki Morskiej, Jerzy Olbromski. Sprzedaż będzie prowadzona ze składów celnych. Terminu jej rozpoczęcia nie jest w stanie teraz podać, ale nie jest on odległy.

Poinformował również, że rybakom zostaną udostępnione kredyty na sezonowe zapasy ryb (drugi postulat protestujących).

Tempo budzenia się rządu nie zadowalało jednak rybaków. "W wyniku braku realizacji postulatów ze strony

rządu oraz wprowadzenia w błąd opinii publicznej przez przedstawicieli MTIGM o rzekomym załatwieniu postulatów" - czytamy w kolejnym komunikacie Komitetu Protestacyjnego - "postanowiono blokadę powtórzyć, tym razem utrzymując ją przez całą dobę".

Sekretarz Zrzeszenia Rybaków Morskich Stefan Richert wskazał na determinację protestujących rybaków. "Podczas gdy różne akcje strajkowe odbywają się na koszt społeczeństwa - powiedział - rybacy protestują na koszt własny. Nikt im nie zwróci pieniędzy za wypalone podczas blokady paliwo, ani nie zapłaci przeciętnej dniówki. To protest przeciwko "strajkowi warszawskiemu", bo tak nazywamy opiekę szefa centralnej administracji, która miała i czas i podstawy prawne do tego, by załatwić niektóre przynajmniej postulaty rybaków". Stefan Richert stwierdził też, że rybacy nie zamierzają uszczuplić dochodów budżetu, przeciwnie, pragną mu ich przysporzyć. Przypominał, że według analizy wykonanej przez Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa, każda złotówka, którą fiskus utraci zwalniając paliwo dla rybaków z cła i podatku obrotowego, przyniesie mu 5 złotych wpływu z tytułu zwiększenia podatku dochodowego.

Całodobowa akcja była już dla portów bardziej dolegliwa. Ponad 20 statków straciło czas, pozostając w portach lub sztormując na redach. Niepotrzebny incydent zdarzył się w Gdańsku. Do portu nie wpuszczono rosyjskiego wodorotu "Kometa" inaugurującego połączenie Gdańsk-Kaliningrad, choć rosyjska jednostka miała zgodę Ogólnopolskiego Komitetu Protestacyjnego. Ten akt samowoli ze strony lokalnych przywódców niewątpliwie obniżył społeczną sympatię do protestujących rybaków.

Jaki będzie finalny skutek akcji protestacyjnej, pokaże przyszłość. To, że "rząd się obudził" wydaje się niewątpliwie. Obniżenie cen paliwa i przyznanie preferencyjnych kredytów na gromadzenie sezonowych zapasów ryb - jest już pewne. Skrócenie moratorium na połowy dor-

sza i podniesienie stawek celnych na ryby - prawdopodobne.

Na koniec przytoczmy wypowiedź rzecznika Ogólnopolskiego Komitetu Protestacyjnego kpt. ż.w. Krzysztofa Pospolickiego: "Nasuwa się pytanie, dlaczego rybołówstwo bałtyckie, prowadzone w obrębie naszej strefy ekonomicznej, eksploatujące najbliższe położone łowiska, staje się coraz mniej opłacalne, skoro ościennne państwa nadbałtyckie czerpią z takiej samej działalności poważne zyski? Dlaczego społeczeństwo polskie w coraz mniejszym stopniu korzysta z tych bogactw, a budżet uzyskuje coraz mniejsze dochody z podatków od tej działalności?"

Według danych Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni w 1986 r., to jest w pierwszym roku, kiedy rybołówstwo bałtyckie przestało być dotowane, połowy wynosiły 157 tys. ton, zysk brutto 434 mln zł, a do budżetu wpłynęło 100 mln zł, co stanowiło 9 proc. wartości sprzedaży w ówczesnych cenach. W 1991 r. połowy wynosiły 102,5 tys. ton, zysku nie było, pojawiło się natomiast 23 mld zł straty, a budżet uzyskał tylko 2,8 proc. wartości sprzedaży. Wzrost natomiast importu ryb na zaopatrzenie przemysłu przetwórczego, w tym z państw nadbałtyckich konkurujących z nami w łowie, w tym samych śledzi i szprotów.

Przyczyny złej kondycji rybołówstwa bałtyckiego leżą we wzroście kosztów połowów, przy jednoczesnym spadku ich wielkości. Spowodowane to zostało dwoma czynnikami: wzrostem cen paliwa i niechęcią przedsiębiorstw do tworzenia sezonowych zapasów, przez co rybacy nie znajdują zbytu na swoje połowy.

Jeżeli rząd naprawdę nie dostrzeże zagrożenia, nie spełni naszych postulatów, a sytuacja w rybołówstwie będzie taka, jaka jest, to przedsiębiorstwa będą musiały ogłosić upadłość, a rybacy przestać łowić. I to będzie narodowa tragedia".

**Przemysław
Kuciewicz**

MINTAJ W MORZU BERINGA

Japońska Agencja Rybołówstwa (FAJ) zorganizowała w okresie od 28 grudnia 1992 r. do 24 marca 1993 r. rejs statku r/v "Kaiyo Maru" na wody otwarte oraz do stref USA i Federacji Rosyjskiej na Morzu Beringa w celu przeprowadzenia badań stanu zasobów mintaja. Badania obejmowały hydroakustyczną ocenę rozmieszczenia i wielkości biomasy stada mintaja Basenu Aleuckiego i stada mintaja zachodniej części Morza Beringa (WBS), zbiór informacji biologicznych (struktura poławianych mintajów pod względem długości, wieku, dojrzałości płciowej, intensywności odżywiania się i składu pokarmu, zapasów żywności, cech rasowych), obserwacje nad rozmieszczeniem i zagęszczeniem ikry mintaja oraz pokarmowych organizmów planktonowych, a także badania warunków hydrologicznych.

Zebrano również próby do oznaczenia zawartości soli biogenicznych, produkcji pierwotnej (fitoplankton) oraz składu osadów dennych.

R/v "Kaiyo Maru" (2942 BRT) jest najnowszym (oddany do użytku 31 lipca 1991 r.) i największym statkiem badawczym rybołówstwa japońskiego. Przy pomocy silnika głównego statek z łatwością osiąga szybkość marszową 17 - 18 węzłów, a przy pomocy silnika elektrycznego do 12 węzłów. Na podkreślenie zasługuje zastosowanie najnowszych rozwiązań do wytlumienia hałasu stosowanych dotąd głównie na łodziach podwodnych. Dzięki takim rozwiązaniom poruszanie się na silniku elektrycznym nawet z szybkością maksymalną jedynie w minimalnym stopniu wpływa na podwyższenie szumów odbieranych przez czułe urządzenia hydroakustyczne statku.

Statek posiada 2 laboratoria oceanograficzne (suche i mokre), laboratorium chemiczne, 2 laboratoria biologiczne (suche i mokre), laboratorium akustyczne, pokój komputerowy i pokój akwaryjny.

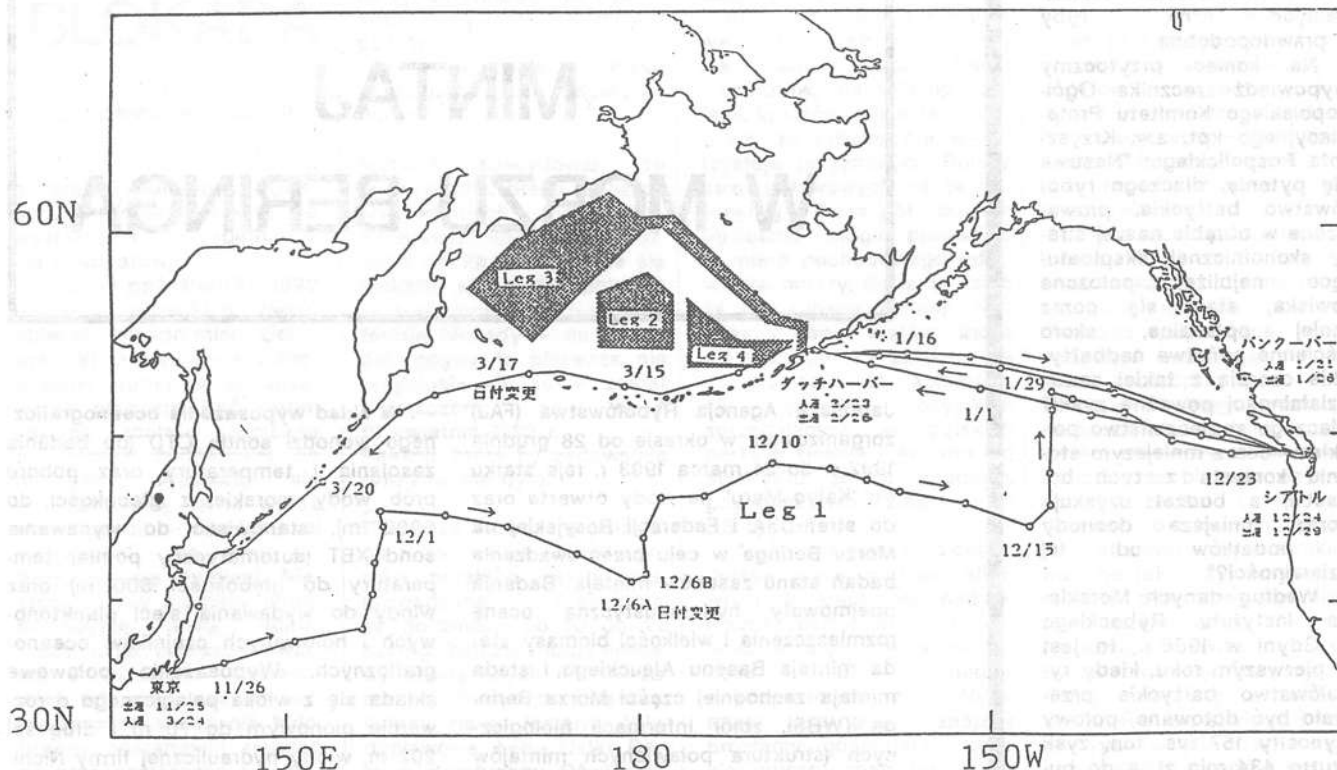
W skład wyposażenia oceanograficznego wchodzi sonda CTD (do badania zasolenia i temperatury oraz poboru prób wody morskiej z głębokości do 6000 m), stanowisko do wydawania sond XBT (automatyczny pomiar temperatury do głębokości 800 m) oraz windy do wydawania sieci planktonowych i holowanych czujników oceanograficznych. Wyposażenie potowowe składa się z włoka pelagicznego o rozwarciu pionowym do 70 m i długości 202 m, windy hydraulicznej firmy Nichimo zaopatrzonej w kabel o długości 4000 m i średnicy 32 mm oraz windy sonaru sieciowego.

Do udziału w rejsie zaproszono biologów z instytutów badawczych rybołówstwa państw nadbrzeżnych oraz państw zaangażowanych w połowy mintaja w strefie wód otwartych: Chin, Korei Płd., Rosji, USA i Polski. Z Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni uczestniczył dr A. Paciorkowski.

Badania prowadzono we współpracy ze statkiem amerykańskim "Miller Freeman" również wyposażonym w aparaturę do badań hydroakustycznych.

Rejs składał się z 3 części: pierwszej, w ciągu której przebadano zachodnią i środkową część wód strefy międzynarodowej Morza Beringa (Donut Hole), drugiej, która obejmowała wody pozazasłowe strefy Federacji Rosyjskiej oraz krótkie 3 dniowe przejście przez strefę szelfu USA we wschodniej części Morza Beringa (EBS) i trzeciej, która objęła rejon od wschodniego krańca Donut Hole po rejon tarłowy mintaja stada Basenu Aleuckiego przy Bogoslov Island.

Pierwszy etap badań trwał zaledwie 7 dni. W badanym rejonie (rys.1) nie wykryto żadnych skupisk mintaja, w związku z czym nie było potrzeby prowadzenia zaciągów kontrolnych. Stale obecna w zakresie głębokości 350 - 450 m była jedynie warstwa rozpraszająca złożona głównie z ryb świetlikowatych i planktonu.



Rejony badań mintaja (Leg 2-4) w rejsie r/v "Kaiyo Maru" w I kwartale 1993 r.

Drugi etap badań trwał 18 dni. W trakcie tej części rejsu wykonano dwa zaciągi próbne w rejonie Bogoslov Island bezpośrednio po zakończeniu interkalibracji, dwa zaciągi na szelfie rosyjskim i jeden w kanionie Pribitowa na szelfie USA.

Na szelfie rosyjskim mintaj występował wyłącznie w płytszych wodach szelfowych (powyżej izobaty 200 m) w zatokach Ozeronoy i Ukrainskaya Guba przylegających do Kamczatki. Poławiało tam w tym czasie około 15 trawlerów rosyjskich bezpośrednio przy granicy lodów. Wydajności wahały się od 20 do 100 ton mintaja na dobę, średnia nie przekraczała jednak 40 ton. 3 inne trawlery poławiające w Zalewie Oliutorskim miały nieco gorsze wyniki. Ze względu na wyposażenie "Kaiyo Maru" wyłącznie w wielkowymiarowy wózek pelagiczny, którego worek opadał w trakcie trałowania znacznie poniżej poziomu podbory nie było możliwości prowadzenia przy jego pomocy połowów na głębokościach mniejszych niż 200 m. W związku z tym płytsze wody przebadał r/v "Miller Freeman". W rezultacie ze statku japońskiego tylko dwukrotnie w pobliżu półwyspu Oliutorskie-

go natrafiono bezpośrednio przy stromie podnoszącym się stoku na głębokości 300 - 400 m na niezbyt rozległe, ale dość gęste skupiska mintaja.

Z rozkładów długości mintaja w zaciągach wykonanych przez r/v "Miller Freeman" wynika, że na szelfie rosyjskim przeważały ryby w klasach długości 35 - 50 cm i długości modalnej 40 - 45 cm. Drugą grupę pod względem liczebności stanowiły mintaje o długości 25 - 35 cm, a trzecią 15 - 25 cm.

Na szelfie USA około 120 MM na północ od kanionu Pribitowa znajdowało się duże zgrupowanie amerykańskich statków rybackich (około 100 jednostek) stosujących do połowu mintaja i krabów różne narzędzia połowu (włoki, tańkle, pławnice, kosze). Na krawędzi szelfu (w kanionie Pribitow) przy głębokości morza około 700 m pojawiły się zapisy mintaja na głębokości 350 - 450 m. Po ponad godzinie trałowania złowiono około 1,5 tony nie przygotowanych jeszcze do tarła mintajów o długości 32 - 45 cm.

Trzeci etap badań trwał 12 dni. W obszarze od południowo - wschodniej części Donut Hole (176°W) do zachodnich granic rejonu tarłowego przy

Bogoslov Island (ok. 172°W) nie wykryto żadnych większych wędrujących na zachód potarłowych ławic mintaja. W dwóch wykonanych w tym rejonie zaciągach złowiono łącznie 22 kg mintaja, w obu przypadkach były to jednak ryby nie w pełni dojrzałe lub przygotowujące się do tarła. W pozostałych 10 zaciągach przeprowadzonych w obrębie koncentracji tarłowych przeważały zdecydowanie osobniki dojrzałe lub ciekające.

Stwierdzono, że szczytowe natężenie tarła przypadło na dni od 7 do 12 marca w rejonie od 167 do 169°W.

Wielkość biomasy mintaja trącego się w rejonie Bogoslov Island oszacowana w trakcie tych badań przez specjalistę japońskiego z pokładu "Kaiyo Maru" wyniosła 990 tys. ton. Przeprowadzona miesiąc wcześniej (5-9 lutego) ocena wysokości biomasy tego samego stada tarłowego przez zespół międzynarodowy pracujący na r/v "Miller Freeman" dała wynik niemal dokładnie 2-krotnie niższy - około 500 tys. ton. Najbardziej oczywistym wytłumaczeniem tej różnicy może być brak na początku lutego ryb w pełni dojrzałych do odbycia tarła, oraz przewaga sam-

ców w zaciągach przeprowadzonych w tym samym rejonie i okresie przez "Kaiyo Maru", co sugeruje, że były to koncentracje przedtarłowe i że znaczna część stada jeszcze nie napłynęła do rejonu tarłowego. Innym czynnikiem, który mógł w części lub w całości przyczynić się do powstania tej różnicy jest ujawniony w trakcie interkalibracji systemów akustycznych obu statków fakt dwukrotnie wyższych szacunków biomasy uzyskiwanych przez "Kaiyo Maru" w stosunku do wartości otrzymywanych na r/v "Miller Freeman". Mimo wielokrotnego sprawdzania systemu akustycznego r/v "Kaiyo Maru" oraz rozpatrywania różnych hipotez co do przyczyny zaistniałych różnic – do końca rejsu nie udało się ich wyjaśnić.

Zmiany biomasy stada tarłowego Basenu Aleuckiego szacowano metodami hydroakustycznymi już od 1988 r. Wg szacunków amerykańskich biomasa tego stada w latach 1988 i 1989 wynosiła około 2,5 mln ton. W 1991 r. wielkość jego biomasy obniżyła się wg tych badań do 1 mln, a w 1992 r. do 0,5 mln ton. Sądząc z rozkładów długości trących się ryb, dwukrotne powiększenie się stada tarłowego w stosunku do jego wielkości w 1992 r. jest mało prawdopodobne. W tym roku (1993) w tarle uczestniczyły głównie pokolenia 1982 i 1984 r. oraz być może niewielka część pozostała z wyjątkowo urodzajnego pokolenia 1978 r., natomiast nie brało w nim jeszcze w większym stopniu udziału urodzajne pokolenie z 1989 r. Biorąc to pod uwagę wydaje się, że na pewien wzrost biomasy stada tarłowego można liczyć dopiero w 1994 r., kiedy to pokolenie masowo przystąpi do tarła. Dalszy wzrost biomasy stada Basenu Aleuckiego może nastąpić, jeśli potwierdzą się optymistyczne prognozy co do urodzajności pokolenia 1991 r.

Według wyjaśnień japońskiego specjalisty od biologii mintaja, dr Kei-ichi Mito, który kierował rejsem r/v "Kaiyo Maru" obecnie znacznie rosła szansa na pojawianie się bardziej urodzajnych pokoleń mintaja właśnie ze względu na znaczne pomniejszenie stada ryb dorosłych. Stado to w wyniku znanego u tego gatunku kanibalizmu w ciągu kilku ubiegłych lat mogło w decydujący sposób przyczynić się do zmniejszenia urodzajności kolejnych roczników.

A. Paciorkowski

W TROSCE O PRZYSZŁOŚĆ BAŁTYCKIEGO RYBOŁÓWSTWA

Obecny stan rybołówstwa przybrzeżnego, będącego podstawą egzystencji ludności północnych Kaszub i Pomorza, wywołuje głębokie zaniepokojenie nie tylko tych środowisk, które żyją z morza. Postępująca degradacja wód przybrzeżnych, nieracjonalna gospodarka rybną, brak przemyślanej polityki ochrony naturalnych zasobów, wreszcie stosowanie rozwiązań, które nie liczą się z wartościami ekologicznymi i kulturowymi w niewrażliwym obszarze nadmorskim – sprawia, że coraz bardziej jest zagrożony byt ludności związanej z gospodarką rybną. W konsekwencji pod znakiem zapytania staje tradycyjna kultura otoczek, stanowiąca o specyfice północnej części Kaszub. Jeśli w najbliższej przyszłości nie nastąpi zdecydowana reorientacja w polityce wobec gospodarki rybackiej, należy się liczyć z masowym odchodzeniem od zawodu rybaka.

Najwyższy przeto czas, by już podjąć stosowne działania ratownicze. Trzeba wypracować kompleksowy program ochrony interesów spo-

łeczności rybackiej i ustalić takie prawidłowości rozwoju społeczno-gospodarczego, które zahamują niekorzystne procesy i odwrócą groźne tendencje rozmywające osobowość regionalną.

Pałaca aktualności tych problemów zainspirowała członków Zrzeszenia Kaszubsko-Pomorskiego, by zwołać w maju bieżącego roku Sejmik Rybacki, pomyślany jako wielkie forum dyskusyjne z udziałem rybaków, działaczy ZK-P, naukowców z Morskiego Instytutu Rybackiego, socjologów, przedstawicieli miast i gmin nadmorskich, parlamentarzystów oraz przedstawicieli Ministerstwa Transportu i Gospodarki Morskiej. Sejmikowa debata umożliwiła nie tylko pełniejszą ewidencję istniejących zagrożeń i zniszczeń, ale – co najważniejsze – postawienie diagnozy i stworzenie alternatywy programowej, która może zapobiec postępującej degradacji todziowego rybołówstwa przybrzeżnego, a także rybołówstwa kutrowego. Do problemów omawianych na sejmiku powrócimy w następnym numerze.

Z. POLAŃSKI

Problemy ekonomiczne rybołówstwa bałtyckiego

Rybołówstwo bałtyckie przeżywa ostry kryzys ekonomiczny, którego zewnętrznym objawem jest notowany od 10 lat stały spadek połowów. Tendencje te przedstawiono na tle nakładu połowowego, dekapitalizacji floty kutrowej, wydajności połowów i dochodowości rybaków. Zanik zasobów dorszy na Bałtyku jest istotnym, ale nie najważniejszym powodem trudności, jakie przeżywa rybołówstwo bałtyckie. Przyczyny leżą w sferze ekonomicznej: we wzroście kosztów oraz trudnościach zbytu śledzi i szprotów, trudnościach niezrozumiałych w świetle importu tych ryb, także z państw nadbałtyckich. Niedostateczne wykorzystanie istniejącej floty jeszcze bardziej pogłębia złą sytuację finansową rybaków.

Badania przeprowadzone wcześniej wykazują, że uregulowanie cen paliwa, importu śledzi (cła) oraz składowania zapasów sezonowych, może uruchomić mechanizm dwukrotnego wzrostu połowów i poprawy nawet o 50% dochodów z wykonywania rybołówstwa. Byłoby to również korzystne dla dochodów budżetu państwa.

21 kwietnia w Morskim Instytucie Rybackim w Gdyni odbyło się z inicjatywy Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa, Zrzeszenia Rybaków Morskich i Ogólnopolskiego Cechu Przetwórstwa Rybnego spotkanie rybaków bałtyckich i przetwórców mające na celu porozumienie tych dwóch grup zawodowych i skojarzenie wzajemnych interesów. Niestety, celu nie osiągnięto, a krok, jaki uczyniono w tym kierunku trudno uznać za imponujący.

Ku porozumieniu pierwszy krok

Jak przypomniał prowadzący obrady z pozycji absolutnie naturalnego moderatora, prof. Zygmunt Polański, przez kilkadziesiąt lat istniała w Polsce centralna dystrybucja ryb "od łowiska do półmiska" z silną pozycją Central Rybnych, z systemem chłodni i specjalistycznych sklepów. Ten system został zlikwidowany, a w jego miejsce nie wykształciły się jeszcze sprawne i skuteczne mechanizmy rynkowe. Pomiędzy rybakami a przetwórcami pojawiły się tarcia. Rybacy, nie znajdując pełnego zbytu na ryby, nie wykorzystują, zwłaszcza gdy chodzi o śledzia i szprotę, limitów połowowych, natomiast przetwórcy często wolą surowiec importować. Choć generalny długofalowy interes obydwu grup jest niewątpliwie zbieżny, na krótką metę zwyciężają nieraz partykularyzmy.

Prof. Polański zaproponował, by dyskusję skoncentrować na dwóch kwestiach: ustalić wielkość zapotrzebowania przetwórstwa na surowiec rybny oraz poszukać odpowiedzi na pytanie, czy obydwie strony chcą ze sobą współpracować i na jakich warunkach. Zasugerował tworzenie spółek

połowowo-przetwórczych, by uniknąć kosztownego pośrednictwa banków i ograniczyć import.

W roli głównych rzeczników obydwu stron wystąpili Stefan Richert (Zrzeszenie Rybaków Morskich) i Zygmunt Dyźmański (Ogólnopolski Cech Przetwórstwa Rybnego).

Stefan Richert stwierdził, że rok 1993 jest dla rybołówstwa bałtyckiego zmarowny. Po upływie 70% czasu sezonu śledziowego wykorzystano zaledwie kilkanaście procent kwoty połowowej tej ryby, która wobec ustanowienia moratorium na połowy dorsza, powinna być głównym obiektem zainteresowania rybaków. Tymczasem większość rybaków trzyma jednostki w portach, bo łowienie jest nieopłacalne. Zdaniem S. Richerta zasoby rybne w polskiej strefie Bałtyku stanowią dobro narodowe i rząd jest odpowiedzialny za ich zagospodarowanie. Powinien zatem ustalić takie ceny, które by przynajmniej pokrywały koszty połowów. Dopiero po ustaleniu, jaką w tych warunkach część zapotrzebowania przetwórstwa pokryją krajowi dostawcy, na-

leżałoby określić wielkość importu uzupełniającego. Dopóki to nie zostanie ustalone, rybacy będą blokować import ryb.

Zygmunt Dyźmański takie stanowisko nazwał "wymachiwaniem szabelką", nie służącym porozumieniu. Stwierdził, że o tym, który śledź – bałtycki czy oceaniczny – znajdzie uznanie na rynku, zadecyduje konsument, którego nikt nie zmusi do jedzenia tylko śledzia bałtyckiego. Podkreślił, że interes przetwórców i rybaków jest wspólny. Jeśli padną ci pierwsi, ci drudzy także się nie utrzymają. Rybakom przypomniał, że gdy otworzyła się możliwość korzystnego zbywania dorsza na Bornholmie, o krajowych odbiorcach nie dbali. Wytknął także rybakom, że nie zawsze dotrzymują reżimów jakościowych oraz że łamią czasem umowy na dostawę ryb, gdy trafi się okazjonalny klient, który podbija cenę. Z. Dyźmański wskazał, że detaliczną cenę ryby, nieraz dwukrotnie wyższą od hurtowej winduje handel, ale niekoniecznie jest to skutek pazerności handlowców, którzy muszą działać w ten sposób, by nadążyć za wzrostem czynszu za lokale sklepowe. Przedstawiciel przetwórców stwierdził, że porozumienie pomiędzy obydwoma grupami (rybakami i przetwórcami) jest spóźnione o dwa lata i że stracony czas trzeba nadrobić.

Niestety, dalsza dyskusja nie budziła wielkich nadziei, by miało to rychło nastąpić. Przedstawiciele obydwu grup, zasiadający przy oddzielnych stołach, raczej wytykali drugiej stronie uchybienia i eksponowali własne racje, niż wykazywali zrozumienie dla racji partnerów i szukali porozumienia. Rybacy żądali wyższych cen, co najmniej pokrywających koszty oraz ograniczenia konkurencyjnego importu, przetwórcy wskazywali na prawa rynkowe zmuszające ich do minimalizowania kosztów własnych, a poza tym wytykali rybakom niesolidność i niezdolność do utrzymania należytego rytmu dostaw.

Obie strony zgodziły się co do tego, że dostawy są nierytmiczne z uwagi na sezonowość połowów i brak systemu gromadzenia zapasów z sezonow-

ych nadwyżek. Zbudujmy zatem – zaproponował Z. Dyźmański – wspólnymi siłami chłodnię do przechowywania zapasów.

To nie ma sensu – odparował wiceprzewodniczący ZG ZRM Mirosław Busz. – Po pierwsze, nie mamy pieniędzy na takie inwestycje, po drugie – w istniejących chłodniach jest dość miejsca. Problem tkwi w braku kredytów na finansowanie gromadzenia zapasów.

Z wnioskiem wszyscy się zgodzili, a ponieważ przyznanie preferencyjnych kredytów na ten cel jest właśnie w toku załatwiania, uznano, że dopiero po załatwieniu tej sprawy obraz sytuacji się rozjaśni.

Nie udało się natomiast osiągnąć ani nawet przybliżyć porozumienia co do ilości surowca, jaką przetwórstwo byłoby skłonne u rybaków zakupić, ceny ani warunków płatności. Rybacy chcieliby z góry znać wielkość zapotrzebowania, uzyskać wyższą cenę i zapłatę w momencie dostawy. Przetwórcy (z wyjątkami) woleliby zapotrzebowania nie deklarować, ponieważ sami z kolei nie są pewni zbytu, płacić zaś chcieliby mniej i niekoniecznie wszystko od razu, bo i u nich trudno ze środkami obrotowymi. Podpierał się tu argumentem, że ryby z importu otrzymują na zasadach kredytowych.

W toku dyskusji poruszono problem niezręczności kupieckiej i producenckiej w rybackiej branży. Mówiono o niedotrzymaniu umów, dostarczaniu surowca gorszej jakości, produkowaniu wyrobów nie odpowiadających normom, o pospolitych oszustwach. W przetwórstwie i handlu namnożyło się firm pozostających poza cechem i właściwie poza wszelką kontrolą, nie dbających o nic poza szybkim zyskiem. Sytuację powinno poprawić wprowadzenie obligatoryjnej przynależności podmiotów gospodarczych do cechów lub izb gospodarczych, co przewiduje projekt ustawy o samorządzie gospodarczym. W tym kontekście padła propozycja utworzenia wspólnej dla całej branży rybnej izby handlowo-przemysłowej.

Przemysław Kuciewicz

Administracja państwowa a rybołówstwo bałtyckie

Zmiany w systemie funkcjonowania polskiej gospodarki narodowej wymagają szeregu działań administracji państwowej, z których jedno są właściwe dla każdego rybołówstwa narodowego – inne wypływają zaś ze szczególnego procesu transformacji polskiej gospodarki. Te "normalne" działania, to reprezentowanie interesów Polski w eksploatacji zasobów Bałtyku, w ścisłej koordynacji z innymi państwami nadbałtyckimi. Jest to również utrzymanie na właściwym poziomie potencjału naukowo-badawczego i wymiany doświadczeń naukowych pomiędzy państwami bałtyckimi.

Kolejnym zadaniem administracji jest odpowiednie wprowadzanie w życie postanowień Międzynarodowej Komisji Rybołówstwa Morza Bałtyckiego, odnośnie miar ochronnych w polskiej strefie Bałtyku. Dokonywane jest to przez aparat urzędów morskich, którym należy za-

pewnić właściwe środki działania – rzeczowe i finansowe. Zadaniem administracji jest też ochrona polskiej strefy przed klusownictwem obcych statków. Również na administrację spada obowiązek koordynacji akcji zarybieniowej.

Wszystkim tym działaniom powinna sprzyjać właściwa legislacja i jasny podział obowiązków pomiędzy szczeble administracji. Ważne jest też zapewnienie szybkiej i rzeczowej informacji legislacyjnej. Wreszcie potrzebna też jest odpowiednia ochrona życia i mienia na morzu wraz ze służbą ostrzeżeń meteorologicznych.

Szczególne obowiązki wypływające w okresie transformacji gospodarki narodowej to:

- rozwiązanie problemu utrzymania infrastruktury portowej dla rybołówstwa;
- utrzymanie "suprastruktury" w portach rybackich, takiej jak hale auk-

cyjne, chłodnie, zamrażalnie i fabryki lodu;

- organizacja komercyjnej sieci zbytu ryb, a przynajmniej jej podstawowych zrębów w postaci łańcucha chłodniczego;

- regulacja systemu finansowego rybołówstwa.

W okresie szybkiej inflacji szczególnego znaczenia nabiera sprawa dostępu do takiego kredytu obrotowego. W dłuższej perspektywie – to również dostęp do kredytów inwestycyjnych na odtworzenie floty i infrastruktury portowej.

Istnieje wreszcie cały blok zagadnień związanych z integracją europejską. Zadaniem administracji państwowej jest zorganizowanie sprawnej informacji o wymaganiach jakościowych i sanitarnych, o ograniczeniach ilościowych i wszelkich przepisach dotyczących handlu rybnego, a także negocjacje w sprawach ograniczeń celnych w imporcie i eksporcie. Na koniec, nie można nie wspomnieć o konieczności organizowania procesów przekształceń organizacyjnych i własnościowych.

STANISŁAW JANKE

Kulturowa i społeczna sytuacja środowiska rybaków wybrzeża kaszubskiego

Autor w swoim raporcie przedstawia procesy najistotniejszych zmian zachodzących w miejscowościach rybackich i pracy zawodowej ich mieszkańców. Dotyczą one w dużej mierze spraw związanych z codzienną egzystencją, sposobów i metod połowiania, wyposażenia w sprzęt rybacki i jednostki pływające. W sprawozdaniu znajdują się także wątki dotyczące wpływu transformacji ustrojowej państwa na status materialny i zawodowy rybaków oraz ich rodzin. Raport przedstawia również sytuację zdrowotną i mieszkaniową na Półwyspie Helskim, stosunek rybaków do ziemi rodzinnej i ich system wartości. W końcowej części sprawozdania autor, opierając się na wywiadzie środowiskowym, próbuje określić znaczenie ekologii i wartości wypływających z miejscowej kultury dla przyszłości rybołówstwa kaszubskiego.

JAN NETZEL

Zasoby rybne polskiego Bałtyku

Wyniki badań wskazują, że stan zasobów ważniejszych ryb użytkowych Bałtyku ulegały w ostatnim 15-leciu dość znacznym zmianom. Mianowicie zasoby dorsza po znacznym wzroście w drugiej połowie lat 70. utrzymywały się na bardzo wysokim poziomie aż do roku 1985. Od tegoż roku notuje się gwałtowny spadek zasobów. Obecny poziom zasobów dorsza należy do najniższych w ostatnich 50. latach.

Spadek zasobów jest odzwierciedleniem malej liczebności nowych pokoleń oraz bardzo wysokiej intensywności połowów.

Stado dorsza wymaga daleko idącej ochrony.

Zasoby śledzia obecnie należą do najwyższych z notowanych. Wpłynęło na to uzupełnienie stada liczebnymi pokoleniami oraz ustanie presji wielkiego stada dorsza.

Zasoby szprota zostały odbudowane w ostatnich latach do wysokiego poziomu z początków lat

70. Zadziałały tu te same czynniki co u śledzia.

Zasoby ryb płaskich utrzymują się na wyrównanym poziomie. Obecny poziom uzupełnienia nie daje podstaw do zwiększenia intensywności eksploatacji.

Liczebność stad łososia i troci uzależniona jest od wielkości zarybiania przez poszczególne państwa. W ostatnich dwu latach obserwuje się zmniejszenie wielkości zarybiania.

Generalnie rzecz biorąc stan zasobów bałtyckich daje możliwość wysokich połowów w 1993 roku. Mogłyby one osiągnąć poziom 228 tys. ton. Jednakże gros masy połowów stanowiłyby mało opłacalne połowy śledzia (128 tys. ton) i szprota (92 tys. ton).

Połowy w następnych latach będą uzależnione od wielkości uzupełnienia stad użytkowych warunkowanego stanem środowiska.

Nasza flota rybacka – jak wiadomo – nie należy do najmłodszych. Armatorzy świetnie zdają sobie z tego sprawę i robią wszystko, by ją odnowić. W obecnej sytuacji gospodarczej jest to zadanie niełatwe z uwagi na mordercze odsetki od kredytów inwestycyjnych, dzięki którym podobne przedsięwzięcia prowadzą najkrótszą drogą do bankructwa. Tylko, że zaniechanie działań tego typu oznacza, iż proces starzenia się polskich trawlerów rybackich jeszcze się wzmoże.

Kierownictwo PPDiUR "Gryf" w Szczecinie doskonale rozumie tę zależność. Już w roku 1986 złożono w gdyńskiej stoczni zamówienie na 5 trawlerów. Aby uniknąć inflacyjnych wahań ustalono, że zapłata zostanie dokonana w dolarach. Wpłacono nawet zaliczkę na pierwszą jednostkę: 1,2 mln dolarów. Czas płynął i w kontrakcie trzeba było dokonywać niezbędnych poprawek. Po licznych negocjacjach ustalono, że zamówienie opiewa jedynie na dwa statki, zaś na budowę trzech pozostałych udzielono "Gryfowi" tzw. opcji.

Pierwszy trawler był gotów w roku 1991. Jego odbiór oznaczał jednak klęskę szczecińskiego armatora. Firma się przekształcała, następował podział na trzy odrębne przedsiębiorstwa, brakowało pieniędzy na wszystko, nawet na płace. W tych warunkach korzystanie z kredytu bankowego na pokrycie stoczniowych rachunków byłoby zakładaniem pętli na własną szyję. Zawarto więc kolejne porozumienie z gdyńskimi kontrahentami. Gotowy statek zostanie sprzedany za granicę, dolarowa zaliczka zaś przejdzie na kolejną jednostkę budowaną dla "Gryfa". Z takiego rozwiązania zadowolone były obie układające się strony.

Okazało się jednak, że jest to szczęście pozorne. Szczeciński armator zajął się

który przez trzy kwartały stoi przycumowany do nabrzeża, jego budowniczowie nie chcą zrezygnować z realizacji swych zamierzeń. Gotowi są sprzedać go nawet taniej, poniżej ustalonej z "Gryfem" ceny, byle tylko otrzymać gotówkę ...

Tymczasem w Szczecinie sytuacja uległa korzystnej zmianie. Firma nadal posiada dostęp do tanich kredytów z Niemiec, ale równocześnie otrzymała bardzo atrakcyjną ofertę Pomorskiego Banku Kredytowego. Jest on gotów sfinansować całą transakcję na bardzo korzystnych dla armatora warunkach i – co ważniejsze – nie łączy się to z obciążaniem hipoteki jednostki ani ze zmianą bandery. PBK nie jest, rzecz jasna, instytucją filantropijną i ma w tym własny interes. Gdyńska Stocznia posiada w nim bowiem spore długi. Jej konto dawno "zjechało do zera", a kredyt – przekroczony. Łożąc więc na zakup statku dla "Gryfa" nie musi wcale wydawać pieniędzy. Starczy, że należność za statek odpisze ze stoczniowego zadłużenia.

To rozwiązanie nie budzi jednak w Gdyni entuzjazmu. Zamiast zmniejszenia wiarytelności stoczniowcy wolą bowiem dopływ świeżej gotówki. Łatwo ich zrozumieć: dbają o własny interes. Tym bardziej, że nie wszystkie zadłużone przedsiębiorstwa skazane są na bankructwo. Z długami żyć jakoś można (i mieć nadzieję, że zostaną umorzone), a bez pieniędzy – nie sposób. To postępowanie można byłoby więc usprawiedliwić, gdyby po gotowy trawler ustawiała się kolejka chętnych, lub gdyby trwały rozmowy z poważnymi kontrahentami. Kiedy jednak statek stoi beczynnie przez 9 miesięcy, kiedy uwięzione w nim pokaźne środki finansowe nie przynoszą zysków – dalsze trzymanie się pierwotnej koncepcji budzi zdziwienie.

Nic zatem dziwnego, że wiceminister Sulatycki napisał niedawno w piśmie do podsekretarza stanu w Ministerstwie Przekształceń Własnościowych: "Pragnę zwrócić uwagę Pana Ministra, że byłoby karygodne, gdyby Stocznia Gdynia SA sprzedała ten statek na wolnym rynku za cenę niższą niż oferuje krajowy armator, zrywając jednocześnie jednostronnie zawarte wcześniej umowy".

– Kiedy statek stoi beczynnie – mówią mi w "Gryfie" – nie zarabia na siebie. Więcej – trzeba płacić za jego utrzymanie. U nas ten trawler dawno już byłby na łowisku i przynosił spory dochód. Na upórze gdyńskiej stoczni nikt nie korzysta, a wszyscy tracą.

Jerzy Timen

AFERA Z TRAWLEREM

w tym czasie poszukiwaniem kredytów na wykupienie nowego statku. Nie było to wcale łatwe, ale w końcu znaleziono zagraniczny bank, który gotów był sfinansować transakcję. W dodatku na znacznie korzystniejszych warunkach niż placówki krajowe.

Tymczasem Stocznia Gdynia SA oświadczyła, że skoro "Gryf" nie dysponuje odpowiednią ilością gotówki, sprzeda wykonany już statek innemu kontrahentowi, najlepiej zagranicznemu.

Na nową jednostkę nie ma jednak chętnych. Ani w kraju, ani za granicą. Tym bardziej, że tylko umownie można ją nazwać rybacką. Nie posiada bowiem żadnego wyposażenia specjalistycznego. Mimo braku reflektantów na gotowy statek,

K. E. SKÓRA

Ekologiczne uwarunkowania rozwoju rybołówstwa

Morze przestało żywić i bogacić. Postępuje porzucenie rybołówstwa na rzecz innych zawodów. Antidotum na brak dotychczasowych dochodów upatruje się w usługach na rzecz turystyki. Ale turysta, przyjeżdżając, chce zjeść świeżą rybę, odpocząć na czystej plaży i wykapać się w nieskażonej wodzie. Czyste morze i jego brzegi oraz zdrowa świeża ryba to nieliczne atrakcje, jakie nasz rejon może zaoferować przyjezdnym. Zatem czy nie warto zrobić wszystkiego, aby istniało rybołówstwo (szczególnie przybrzeżne). "Wystarczy" przecież mieć ryby w Zatoce. Zatem co stoi na przeszkodzie by tak było, i jak to zrobić?

Stosunkowo najprościej jest uzyskać względnie czyste plaże. Wystarczy dobra oczyszczalnia. Niestety nie powoduje powrotu ekosystemu do jego pierwotnej równowagi.

Co jednak zrobić z zanieczyszczeniami omijającymi oczyszczalnię? Dziś głównym dostawcą dla nas jest Wisła. Jej zrzut zsumowany z tym co dopływa lokalnymi ciekami daje dostatecznie zły efekt. Dochodzi do tego import atmosferyczny oraz ładunki przemieszczane z innych regionów technicznymi środkami transportu. Jeszcze w pierwszej połowie lat osiemdziesiątych eutrofizacja powodowała wzrost produkcji rybackiej naszych wód. Mimo ostrzegawczych sygnałów ze strony ekologów nikt się tym nie przejmował.

Tymczasem w Zatoce Puckiej, w której odnotowano obecnie 57 gatunków ryb, a kilka z nich miało istotne znaczenie przemysłowe – dominantem stał się ciernik. W Polsce nie ma on niestety waloru komercyjnego. Ma natomiast wystarczającą zdolność adaptacji, by skutecznie konkutować z innymi gatunkami. Razem z pokrewnym cierniczkiem w okresie letnim stanowi w wodach przybrzeżnych ponad 95% biomasy i ilości ichtiofauny. A przecież, w tym okresie, w tym samym rejonie

powinniśmy spotykać dorastający narybek innych gatunków. Nie ma ich. Tarliska zostały zniszczone poprzez zmiany, jakie zaszły w składzie roślinności, który nie spełnia roli właściwego podłoża dla złożenia ikry. Jeśli nawet to nastąpi, jest ona zjadana przez ciernikowate, lub poddana oddziaływaniu fitotoksyn substratu oraz wzrastającemu stężeniu toksycznych substancji pochodzenia antropogenicznego. Jeśli nawet nieliczne potomstwo płoci, okonia, szczupaka, siei czy belony ujrzy światło dzienne, to musi przystąpić do ostrej konkurencji pokarmowej z powszechnie występującymi ciernikowatymi. Dochodzi do tego presja drapieżników. Niestety brak dużych zespołów wodnych makrofytów (trawy morskiej, morskich, widlika) nie daje narybkowi naturalnych miejsc schronienia. Nakładają się na to nieracjonalne zoologiczne i ekologiczne działania człowieka. Niszczenie siedlisk ryb (refulacje, bagrowanie, melioracje). Odłowy osobników niewymiarowych. Połowy w rejonach tarlisk ochronnych. Likwidacja wylęgarni i zaprzestanie zarybienia. Złe prowadzenie statystyk połowowych. Dodatkowo, brak nakładów finansowych na naukę uniemożliwia odpowiednie monitorowanie zasobów ryb strefy przybrzeżnej. Jakże zatem postawić właściwą diagnozę dla napisania recepty na lek uzdrawiający rybstan bez znajomości aktualnego stanu zdrowia naszego pacjenta – np. ekosystemu Zatoki.

Dzisiaj – ochrona gatunków jest tylko częścią naszych obowiązków wobec przyrody. Prawo międzynarodowe nakazuje nam oprócz tego chronić siedliska zwierząt i roślin oraz prawidłowe funkcjonowanie ekologicznych procesów. Może nie na wszystko nas stać. Unikanie błędów jednak nie kosztuje. Trzeba przeto chcieć myśleć proekologicznie.

B. MARCINIĄK

Przyszłość rybołówstwa w opinii rybaków

Wizja przyszłości rybołówstwa morskiego i zawodu rybaka morskiego na wybrzeżu kaszubskim jest jednym z najważniejszych problemów społecznych, kulturowych i politycznych dla mieszkańców wybrzeża, władz administracji państwowej różnych szczebli, a także dla wszystkich zajmujących się problematyką rybołówstwa morskiego. Referat przedstawia opinie rybaków na ten temat. Badania przeprowadzono wśród mieszkańców Władysławowa, Chłapowa i Kuźnic poławiających na kutrach i łodziach rybackich. Problematyka przeprowadzonych badań socjologicznych objęła zagadnienia:

- motywu wyboru zawodu rybaka morskiego
- stopnia zadowolenia z wykonywanej pracy
- oceny sytuacji rybołówstwa morskiego na wybrzeżu kaszubskim i w Polsce
- oceny działalności instytucji zobowiązanych do organizacji rybołówstwa morskiego w Polsce
- przyszłości rybołówstwa i zawodu rybaka morskiego w Polsce w opinii wykonujących ten zawód.

A. ROPELEWSKI

Przeszłość i stan obecny rybołówstwa na Bałtyku

Od czasów najdawniejszych w rybołówstwie całego naszego obecnego wybrzeża dominującą rolę odgrywał jego wschodni odcinek, a zwłaszcza Półwysep Helski z Wielką Wsią – dzisiejszym Władysławowem – włącznie, gdzie w latach trzydziestych tego stulecia mieszkało blisko 70% rybaków morskich naszego ówczesnego wybrzeża i zarejestrowanych było 65% kutrów.

Polskie połowy bałtyckie w latach 1921–1938 miały znikome znaczenie w zaopatrzeniu krajowego rynku w ryby.

Po 1945 r. nasze rybołówstwo bałtyckie odradzało się początkowo w regionie kaszubskim, gdzie skupiało się w końcu 1945 r. ponad 90% rybaków.

Obecnie w rybołówstwie bałtyckim regionu kaszubskiego dominuje Półwysep Helski z Władysławowem włącznie (86% kutrów, około 80% rybaków).

W referacie przedstawiono polskie połowy bałtyckie po drugiej wojnie światowej oraz ich aktualny stan, którego istotnym rysem jest załamanie się połowów dorsza. Omówiono także problemy przyrodnicze oraz ekonomiczne zagrożenia dla rybołówstwa bałtyckiego. Wskazano na konieczność prowadzenia właściwej polityki podatkowej i kredytowej w odniesieniu do rybaków bałtyckich, zwłaszcza z rejonu Półwyspu Helskiego.

Opakowania z tworzyw sztucznych

W ostatnich latach znacznie wzrosło stosowanie materiałów i opakowań z tworzyw sztucznych. Do bezpośredniego kontaktu z produktami spożywczymi (rybnymi) dopuszczone są następujące tworzywa: polietylen, polipropylen, polistyren i polichlorek winylu. O zastosowaniu tworzyw sztucznych do pakowania produktów decydują ich właściwości chemiczne i fizyczne, a także zawartość związków niskocząsteczkowych (monomerów) i innych substancji dodawanych w celu uzyskania określonych parametrów przetworczych, cech użytkowych lub walorów estetycznych opakowań. Substancje te mogą być szkodliwe dla zdrowia, a także powodować niekorzystne zmiany cech jakościowych produktów. Z tych względów istnieje konieczność właściwego doboru materiałów i opakowań przeznaczonych do pakowania określonych przetworów rybnych.

Oceną higieniczną opakowań w Polsce zajmuje się Państwowy Zakład Higieny, który wydaje atesty zezwalające na ich stosowanie m. in. w przetwórstwie rybnym. Natomiast bieżącą kontrolę opakowań znajdujących się w obrocie handlowym, objętych obowiązkiem posiadania atestu PZH, prowadzi Państwowa Inspekcja Sanitarna. Wszystkie materiały opakowaniowe stosowane w przetwórstwie rybnym powinny posiadać atesty PZH. Uzyskanie atestu związane jest z okazaniem ich składu chemicznego, a także wyników badań analitycznych, przeprowadzonych w wojewódzkiej stacji sanitarno-epidemiologicznej lub wyspecjalizowanych instytucjach naukowo-badawczych. W przypadku importowanych opakowań (materiałów) niezbędne jest także przedstawienie

nie atestu władz sanitarnych kraju, w którym zostały wyprodukowane. W odniesieniu do materiałów i opakowań przeznaczonych do stosowania w przetwórstwie rybnym, niezbędna jest także ocena ich przydatności technologicznej. Badania takie są wykonywane w Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego i dotyczą:

- jakości opakowań (parametry, wielkość, stan powierzchni, szczelność zamknięć i inne),
- zabezpieczenia przetworów rybnych przed niekorzystnymi zmianami jakości, a zwłaszcza cech organoleptycznych,
- przydatności opakowań do określonego systemu pakowania i zamykania oraz ich funkcjonalności.

Przeprowadzone oceny pozwalają na ustalenie czy badane opakowania (materiały) mogą być stosowane do przechowywania i transportu określonych przetworów rybnych. Z dotychczasowych ocen wynika, że podstawowymi przyczynami dyskwalifikacji opakowań są: niewłaściwy rodzaj surowca, obecność niektórych substancji dodatkowych, deformacje konstrukcyjne, stan powierzchni i nieszczelność zamknięć.

W przetwórstwie rybnym stosuje się głównie opakowania wykonane z polietylenu, polipropylenu oraz polistyrenu. Tworzywem o największym znaczeniu jest polietylen. W opakowaniach z polietylenu produkcji krajowej (np. typ GGNX, 18-D003) lub z importu (np. Liten MB-62) mogą być przechowywane przetwory rybne, należące do grupy "Z". Dlatego też opakowania jednostkowe (pudełka, wiaderka) z polietylenu są powszechnie stosowane do przechowywania marynat rybnych, ryb solonych i wyrobów garmazeryjnych (także z udziałem oleju lub majonezu).

Polietylen dużej gęstości (HDPE), nie wytwarzany w kraju, jest materiałem wykorzystanym głównie do produkcji opakowań transportowych (beczki, skrzynki) o dużej wytrzymałości mechanicznej. Przeprowadzone ostatnio badania wykazały, że skrzynki bezprzegrodowe wykonane z polietylenu d.g. o nazwie "Padmex" charakteryzują się wysoką odpornością mechaniczną i mogą być stosowane jako opakowania wielokrotnego użytku do przechowywania i transportu ryb świeżych, a także półproduktów marynat rybnych i ryb solonych.

Drugim tworzywem, o mniejszym zakresie wykorzystania w przetwórstwie rybnym, jest polipropylen. W opakowaniach z polipropylenu produkcji krajowej mogą być przechowywane jedynie przetwory rybne należące do grupy "ZO". Z tego względu opakowania jednostkowe (pudełka, wiaderka) o pojemnościach 0,1 ÷ 1,0 dm³, są używane jako jednorazowe opakowania marynat rybnych, ryb solonych i wyrobów garmazeryjnych bez udziału śmietany, oleju lub majonezu. Natomiast większe pojemniki (wiadra) o pojemnościach od 3,0 do 15,0 dm³ znajdują zastosowanie do przechowywania ryb solonych. Także większość importowanych opakowań z polipropylenu nadaje się wyłącznie do przechowywania przetworów rybnych, zakwalifikowanych do grupy "ZO". Wyjątek stanowią opakowania wykonane z polipropylenu firmy "Shell Nederland", posiadające atest PZH, zezwalający na ich stosowanie do przetworów rybnych, należących do grupy "Z".

Tworzywem o najmniejszym zakresie stosowania w przetwórstwie rybnym jest polistyren. Opakowania wykonane z folii polistyrenowej lub polistyrenu spienionego ze względu na brak odporności na działanie kwasu octowego, tłuszczów i soli, nie mogą być używane do przechowywania takich przetworów jak marynaty rybne, ryby solone i wędzone. Takie z polistyrenu spienionego, owinięte kurczliwą folią polietylenową, są natomiast stosowane jako jednostkowe opakowania ryb świeżych lub mrożonych. Innym kierunkiem wykorzystania polistyrenu są opakowania transportowe, jednorazowego użytku. Przeprowadzone badania wykazały, że skrzynki z pokrywami, wykonane z polistyrenu typu "Neste" lub "Styrocell" są przydatne do przechowywania i transportu ryb świeżych w postaci ryb całych, tusz, filetów, schłodzonych lodem. Z uwagi na bardzo dobre właściwości izotermiczne, pojemniki te mogą być także wykorzystywane jako zbiorcze opakowania transportowe określonych asortymentów przetworów rybnych (np. ryby wędzone i solone) w opakowaniach jednostkowych.

Krótki przegląd zagadnień związanych ze stosowaniem opakowań i materiałów z tworzyw sztucznych wskazuje jak istotne jest przestrzeganie zasad ich właściwego doboru i użytkowania w celu zapewnienia odpowiedniej jakości przechowywanym przetworom rybnym.

Bogusław Pawlikowski

EUROPAK proponuje

Firma Europak rozpoczęła działalność jako agent handlowy zajmujący się dystrybucją opakowań jednostkowych z polipropylenu w 1991 roku.

Skloniło ją do tego rosnące zapotrzebowanie polskiego przemysłu spożywczego na opakowania jednostkowe o dobrej jakości.

Dobre opakowanie to opakowanie funkcjonalne, umożliwiające przechowywanie towaru przez wymagany czas i estetyczne.

Przydatność technologiczna stanowi jedną z ważniejszych cech opakowań jednostkowych z folii polipropylenowych. Chodzi tu o zabezpieczenie produktów spożywczych przed zmianami jakości. Ważne jest też to, aby opakowanie zabezpieczało produkt przed kontaktem z zanieczyszczeniami tzn. musi być szczelne.

Takie wymogi spełniają opakowania polipropylenowe prowadzane przez firmę Europak, a produkowane przez firmę "TWP Packaging Twente B.V." Holandia.

Ich przydatność została potwierdzona przez Instytut Naukowo-Badawczy Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie, Morski Instytut Rybacki w Gdyni oraz Centralne Laboratorium Chłodziwa w Łodzi.

Tak więc badane opakowania polipropylenowe zapewniają wymaganą jakość marynat rybnych i wyrobów garmazeryjnych, gwarantują trwałość smaku i zapachu przechowywanych wyrobów, są przystosowane do łatwego transportu i magazynowania, a ich konstrukcja zapewnia stabilność podczas pakowania ryb i ich przetworów oraz dozowania zalew płynnych.

Jako wyłączny przedstawiciel firmy "TWP Packaging Twente B.V." Europak gwarantuje ciągłą i terminową dostawę w/w opakowań.

Przewiduje też rozpoczęcie produkcji opakowań z polipropylenu w Polsce przy współpracy z firmą TWP, która posiada bogate (20-letnie) doświadczenie w produkcji opakowań polipropylenowych na kraje Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej, gdzie są powszechnie stosowane w bezpośrednim kontakcie z artykułami spożywczymi.

W celu zaprezentowania opakowań polipropylenowych firma Europak uczestniczy w sympozjum technologów przetwórstwa rybnego w dniu 10 maja br. w Gdyni oraz w targach "Polfish '93".

KONKURS

Z okazji tegorocznej Konferencji Technologów i Służb Jakościowych Przemysłu Rybnego Morski Instytut Rybacki, przy współpracy ze Stowarzyszeniem Rozwoju Rybołówstwa w Gdyni, ogłosił konkurs na najatrakcyjniejszy wyrób ze szprotów i śledzi bałtyckich. W konkursie wzięło udział 14 producentów przetworów rybnych. Do konkursu zgłoszono 63 asortymenty wyrobów w tym 29 konserw, z czego 14 ze szprotów i 15 ze śledzi oraz 32 asortymenty marynat ze śledzi oraz dwie przerwy.

Oceny jakości wyrobów dokonała Komisja Konkursowa pod przewodnictwem prof. dr hab. inż. Piotra Bykowskiego, powołana przez Dyrektora Morskiego Instytutu Rybackiego. W skład komisji weszli:

dr Jerzy Madey — Portowy Weterynaryjny Inspektor Sanitarny w Gdyni,
dr Jerzy Niepokulczycki — Konsumentki Instytut Jakości w Sopocie,
mgr inż. Krystyna Dębska — Wojewódzka Stacja San. — Epid. w Gdańsku,
mgr inż. Aleksandra Sokołowska — Zakład Technologii i Mechanizacji

Przetwórstwa MIR w Gdyni,
mgr inż. Urszula Gurwin — Zakład Technologii i Mechanizacji

Przetwórstwa MIR w Gdyni,
mgr inż. Bogdan Pawlikowski — Zakład Technologii i Mechanizacji

Przetwórstwa MIR w Gdyni.

Jakość wyrobów oceniono według kryteriów określonych przez Centralne Biuro Jakości Wyrobów i wymagań norm. Ze względu na dużą ilość zgłoszeń jury zdecydowało przyznać nagrody w dwóch grupach wyrobów: konserwy i wyroby krótkotrwałe (marynaty). W wyniku przeprowadzonej oceny Komisja wyróżniła w grupie konserw:

1. "Szprot z owocami w oleju Delicje",
PPH "Seafood Product" w Gdyni Spółka z o.o.,
2. "Filety śledziowe z aromatem kopru w oleju",
Euro-Odra Spółka z o.o. Ltd. w Świnoujściu,
3. "Śledź po pekińsku", SPRM "Łosoś" w Uście,

w grupie marynat:

1. "Salatka rybną kolorowa" i "Salatka rybną kremowa",
HiPR "Salar" Ciekocino — Sasino,
2. "Śledź marynowany" i "Rolmopsy", PHP Łowicki, Gdańsk.

Nagrody Międzynarodowych Targów Gdańskich tj. bezpłatne udostępnienie stoisk, na których nagrodzeni producenci w czasie trwania Targów będą mogli sprzedawać swoje wyroby, otrzymali zwycięzcy tj. PPH "Seafood Product" w Gdyni i HiPR "Salar" w Ciekocinie — Sasinie.

Wręczenie nagród i wyróżnień nastąpi w dniu 10.05.1993 r. w czasie Konferencji Technologów.

Tłuszcze rybne opóźniają rozwój raka

Naukowcy z Uniwersytetu w Oslo doszli do wniosku, że tłuszcze rybne działają hamująco na rozwój komórek rakowych. Wyrażają oni nadzieję, iż dalsze badania potwierdzą, że tłuszcze rybny jest pomocny w zapobieganiu tej chorobie. Tak więc — być może — w przyszłości zalecanym lekarstwem na raka będzie kanapka z makrelą w sosie pomidorowym.

"Wyhodowaliśmy już w laboratorium typ komórki białaczkowej (leukemia), która może podawać się w sposób nieograniczony. Wypróbowaliśmy działanie różnych typów kwasów tłuszczowych na komórki rakowe i stwierdziliśmy, że kwasy tłuszczowe wiążą się z białkiem, które przylga do siebie genetyczny materiał w jądrze komórki. To z kolei niekorzystnie działa na zdolność komórki rakowej do reprodukcji" — powiedział profesor Christian A. Drønvold, który kieruje tymi eksperymentami

w Instytucie Badań Żywności w Oslo. Rezultaty tych badań zostały zaprezentowane w stolicy Norwegii na Międzynarodowej Konferencji dotyczącej Raka i Żywności. Badania w tej dziedzinie prowadzone były przez dwa lata, a nowy program badań jest w trakcie realizacji.

Inną sensacją ogłoszoną na tej konferencji były wyniki badań dr Elisabeth Soyland i profesora Drønvolda, które wykazały, że olej kukurydziany i skoncentrowany olej rybny działają lecząco na choroby skóry — egzemę, która szczególnie mocno atakuje dzieci. W przeprowadzonym eksperymencie, trwającym 4 miesiące, w którym poddano leczeniu 145 pacjentów, stan skóry u tych pacjentów, którym podawano te tłuszcze znacznie się poprawił.

H. G.

Źródło: Report of the American Seafood Institute, Vol. 3, nr 11 listopad 1992.

Dziś i ... jutro przetwórstwa rybnego

Ostatnie, oficjalne dane GUS mówią, że w 1992 r. konsumpcja ryb na głowę Polaka wynosiła 6,2 kg.

Dla przypomnienia – średnia konsumpcja per capita wynosiła w 1970 r. – 5,7 kg, 1980 – 8,1 kg, 1985 – 7,8 kg, a w 1990 r. – 5,4 kg. Pomimo oficjalnego charakteru tych statystyk, należy podejść do nich dość sceptycznie, gdyż, zwłaszcza od roku 1990, w dużej mierze nie obejmują one surowców importowanych przez poszczególnych producentów, zwłaszcza prywatnych. Stąd też szacując nie notowany przez GUS import na 100 – 120 tys. t rocznie, przeciętne spożycie ryb w Polsce można określić na 7,9 – 8,1 kg, a więc ilość zbliżoną do rekordowego roku 1981. Nie wdając się w jałowe dyskusje, należy jednak stwierdzić, że mimo pewnego postępu w konsumpcji ryb w Polsce odbiega ona o blisko 50% od minimalnego udziału ryb w diecie człowieka, określanego przez fizjologów żywienia. Dla porównania – spożycie ryb na głowę mieszkańca np. w Islandii wynosi około 32 kg, w Hiszpanii 22 kg, Francji 19 kg, a w Niemczech 14 kg rocznie.

Obecnie w krajowym przetwórstwie dominuje kilka zaledwie gatunków: śledzie, szprot, makrele, mintaje, rzadziej można kupić dorsze czy płastugi.

W aktualnej sytuacji polskiego rybołówstwa, a tym samym przemysłu rybnego, szczególnego znaczenia nabiera wykorzystanie własnych, bałtyckich surowców, tj. szprotów i śledzi. Stan zasobów obu tych gatunków na przestrzeni ostatnich lat wykazywał tendencję wzrostową, co spowodowało zwiększenie kwot narodowych na rok 1993 – dla Polski wynoszą one: śledź 113 tys. t, i szprot 94 tys. t.

Dokładając maksymalnych starań zarówno organizacyjnych, jak i techniczno-ekonomicznych nie wydaje się możliwe wyższe niż 30–40% wykorzystanie kwoty szprot na cele konsumpcyjne (dla porównania połowy szprot w 1991 r. wynosiły 23 tys. t i zbliżone ilości w roku następnym). Przetwórstwo szprot jest wybitnie sezonowe (uzależnione od zawartości tłuszczu w tkance) i w praktyce ogranicza się do produkcji konserw oraz wyrobów wędzonych, które – mimo bezspornych walorów smakowych – są jednak bardzo pracochłonne, co przy niewielkiej mechanizacji wpływa na koszt wyrobu finalnego. Przy istniejącej infrastrukturze i możliwościach inwestycyjnych producentów tradycyjne kierunki wykorzystania szprotów bałtyckich na cele żywnościowe są w zasadzie wyczerpane i powinny zostać uzupełnione o alternatywne do produkcji mączki sposoby wykorzystania tego surowca na pasze. To jednak wymaga zmiany w obecnie obowiązujących przepisach.

Odmierna sytuacja dotyczy przynajmniej w Polsce kwoty śledzia. Tu o wykorzystaniu śledzia w zasadniczej mierze będą decydowały warunki ekonomiczne rybołówstwa bałtyckiego. Śledź jest tradycyjnym surowcem do produkcji wielu asortymentów, zwłaszcza konserw i marynat. Ponieważ śledź jest poszukiwany przez konsumentów w głębi kraju, tak więc – stwarzając odpowiednie warunki techniczno-organizacyjne – można byłoby sprzedawać znacznie większe ilości tych ryb niż obecnie.

Przyszłościowym rozwiązaniem w tym zakresie byłoby wprowadzenie na statki termoizolowanych kontenerów, w których ryby są przechowywane w mieszaninie wody i lodu i dzięki temu są szybko schładzane, co spowalnia procesy psucia się i spadku ich jakości, w efekcie przedłuża okres trwałości surowca a tym samym jego przydatność do spożycia. Stosowanie kontenerów zmniejsza pracochłonność manipulacji na statku i w czasie wyładunku. Bez specjalistycznego transportu chłodniczego rybę w termoizolowanych kontenerach można przesać na znaczne odległości.

Istniejące i powstające przetwórstwo, zajmujące się wyłącznie obróbką wstępną i dalszym przetwórstwem śledzia (np. półprodukt marynat) muszą mieć zapewnione stałe dostawy surowca, gdyż w przeciwnym razie nie będą mogły efektywnie działać. Wobec stosunkowo krótkiego sezonu wysoko wydajnych połowów śledzi z polskiej strefy przetwórstwa te dla utrzymania ciągłości produkcji będą musiały importować surowiec. Oczywiście jest, że w obronie interesów krajowych import powinien być prowadzony jedynie w okresie poza krajowym sezonem połowów śledzi. Nie powinno mieć miejsca również skupowanie surowca po cenach dumpingowych, co ostatnio było dość częste. Należy mieć nadzieję, że do rozwiązania tego problemu przyczynią się sfinalizowane w końcu decyzje centralne.

Widoczny już dziś w Polsce konflikt interesów pomiędzy producentami surowca (rybakami) a przetwórcami jest charakterystyczny dla tej dziedziny gospodarki i od wielu już lat z różnym, lecz często dużym natężeniem występuje na Zachodzie.

W ostatnich latach chyba najpopularniejszym gatunkiem na rynku polskich przetworów rybnych jest makrele. Pojawiło się wiele nowych asortymentów (wędzone, konserwy, pasty itp.) z tej smacznej ryby. Obok walorów smakowych makrele, a właściwie zawarty w niej tłuszcz, ma ważne znaczenie fizjologiczne dla zdrowia człowieka, gdyż zawiera duże ilości nienasyconych, niezbędnych kwasów

tłuszczowych (NNKT), które wpływają na obniżenie zawartości cholesterolu we krwi i zapobiegają tworzeniu się skrzepów. Ponadto stanowią one podstawowy materiał do wytwarzania w organizmie człowieka prostaglandyn, tj. związków biologicznie czynnych, którym lekarze przypisują właściwości obniżania ciśnienia krwi i działanie przeciwnadciśnieniowe. Szczęśliwie dla polskiego konsumenta makrele jest najtańszym obecnie źródłem NNKT, przez co jej konsumpcja nabiera ważnego znaczenia żywieniowego.

Znakomitym przykładem działania w jaki sposób polscy producenci bronią się przed brakiem surowca, a jednocześnie wzbogacają rynek, jest wykorzystanie płastug bałtyckich. Ponad dwa lata temu powstały pierwsze przetwórstwa, w których filetowano importowane płastugi, po czym eksportowano schłodzony produkt. Dzisiaj praktyka ta jest powszechna, wykorzystuje się mało dotychczas doceniany surowiec bałtycki, w ten sposób na rynku krajowym pojawił się nowy produkt smaczny i co ważne, niezbyt drogi.

Coraz częściej, choć jeszcze w małych ilościach, pojawiają się w sklepach półprodukty (filety, ryby patroszone – chłodzone i mrożone) wytwarzane z ryb słodkowodnych (karpie, pstrągi, tołpygi), również zakłady produkujące konserwy częściej niż dawniej sięgają po surowiec słodkowodny. K. Goryczko – uznany autorytet w hodowli pstrąga – uważa, że istnieją duże rezerwy w produkcji tej znakomitej ryby, a przez poprawę rentowności (obniżenie kosztów i zużycia paszy, skrócenie cyklu chowu, lepsze wykorzystanie urządzeń i siły roboczej) oraz, co również ważne, poprawę jakości sprzedawanej ryby, pstrąg powinien znaleźć stałe miejsce w polskiej diecie. Podobnie przedstawia się sprawa szerszej niż obecnie konsumpcji hodowanego w dużych ilościach karpia; już dziś na południu Polski powstały niewielkie przetwórstwa tej tradycyjnie polskiej ryby.

Nawet klient rzadko odwiedzający sklepy rybne jest w stanie ocenić znaczący postęp, jaki dokonał się w ostatnich latach w przemyśle rybnym. Na półkach sklepów znajduje się duża różnorodność produktów rybnych, począwszy od tradycyjnych, aż po znajdujące już nabywców nowości. Jeszcze dwa lata temu na polskim rynku znajdowało się wiele wyrobów importowanych, dzisiaj sytuacja odmiennie się i w sklepach dominują produkty krajowe. Można jeszcze oczywiście kupić wiele wyrobów importowanych – co cieszy bardziej wybrednych konsumentów, natomiast dla polskich producentów jest inspiracją dla rozszerzenia gamy ich wyrobów.

W przemyśle rybnym, którego jed-

nym z elementów jest przetwórstwo ryb, coraz silniej zaznaczają się cechy gospodarki rynkowej. Gdy podaż przekracza popyt, klient nie zadowolą się tym, co jest na rynku, ale kupuje to, co chce kupić.

Konkurencja jest w tej sytuacji zasadniczą sprawą. Przedsiębiorstwa muszą więc zaspokajać popyt na wyroby o dobrej i stabilnej jakości, a w celu zdobycia klienta strategia producenta musi prowadzić do wytwarzania coraz lepszych, bardziej konkurencyjnych wyrobów. To właśnie rynek dyktuje reguły gry, dyktuje wymagania jakościowe. Coraz wyższa jakość, niższe ceny, krótsze terminy dostaw, lepsze opakowania są warunkiem przeżycia przedsiębiorstwa, które musi być konkurencyjne w stosunku do innych. W tej nowej dla polskich producentów sytuacji problemy jakości stały się sprawą podstawową i muszą w rzeczywisty sposób interesować przedsiębiorstwo, które chce utrzymać się na rynku.

Obserwując rynek produktów rybnych na przestrzeni ostatnich czterech lat można stwierdzić, że podlega on systematycznej stabilizacji. Żywiłowo powstające firmy ograniczają swą działalność, lub likwidują się; jest to m.in. wynikiem coraz sprawniejszej pracy służb kontrolnych, ale chyba głównie efektem reguł gospodarki rynkowej. Przetwórnictwo, często pracujące w warunkach sanitarnych daleko odbiegających od wymagań stawianych przez właściwe przepisy, nie są w stanie na dłuższą metę konkurować z dobrze zorganizowanymi zakładami prywatnymi czy państwowymi. Sytuacja w tym zakresie powinna się zasadniczo poprawić w niedalekiej przyszłości, kiedy to zostaną wprowadzone znienowelizowane wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów przetwórstwa rybnego. Projekt przygotowany wspólnie przez MIR i Departament Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, opiera się na dyrektywie EWG nr 91/493 oraz Kodeksach Dobrej Praktyki AO/WHO i odpowiada wymaganiom Wspólnoty Europejskiej.

Tym samym straci moc zarządzenie Zjednoczenia Gospodarki Rybnej sprzed 36 laty. Projekt przewiduje m.in. konieczność rejestracji każdego zakładu, co pozwoli na sporządzenie listy producentów oraz eliminację zakładów, w których produkcja jest prowadzona w niewłaściwych warunkach. Tym samym zostanie wyeliminowana nieuczciwa konkurencja. Jest to istotne dla producentów, którzy zainwestowali często ogromne środki w budowę lub modernizację i wyposażenie swych zakładów. W tej dziedzinie ostatnie lata przyniosły znaczny postęp, istnieje bowiem w Polsce wiele zakładów przetwórstwa rybnego, w których warunki produkcyjne i wyposażenie nie ustępują dobremu poziomowi europejskiemu.

Znaczny postęp odnotowano w dziedzinie opakowań produktów rybnych, co jest efektem szybszej reakcji pol-

skich producentów wyrobów na konkurencję wyrobów zachodnich. W tym miejscu należy jednak przypomnieć, że od stycznia 1993 r. weszły w życie w EWG przepisy mające na celu poprawę sytuacji w dziedzinie ochrony środowiska poprzez wymogi szerszego niż obecnie stosowania opakowań zwrotnych, biodegradowalnych i nadających się do "recyclingu", tj. wykorzystania starych opakowań do produkcji nowych. Stąd też, przy inwestowaniu w nowe linie do pakowania, polscy producenci powinni i ten wymóg mieć na uwadze.

Istnieje jednak poważny problem, który może wpłynąć na przyszłościowy rozwój przetwórstwa rybnego w Polsce. Jest nim problem ścieków poprodukcyjnych, który w wielu zakładach nie jest rozwiązany. Według szacunków duńskiej firmy konsultingowej MATCON oraz MIR przemysł rybny obciąża środowisko ładunkiem zanieczyszczeń równym wytwarzanemu przez kilkuset tysięcy miasto. Poprawa tego stanu jest bardzo kosztowna i dla przeciętnej wielkości przetwórnictwa bałtyckiego wymagałaby nakładów rzędu 0,35 mln USD, co przy obecnie słabej kondycji finansowej przemysłu jest nierealne.

W ramach pomocy rządu duńskiego dla polskiego przemysłu rybnego w połowie bieżącego roku w przedsiębiorstwie SZKUNER we Władysławowie zostanie zakończony projekt dotyczący proekologicznej obróbki śledzi. Obok duńskiej firmy MATCON, realizatorami są Morski Instytut Rybacki i SZKUNER przy dofinansowaniu prac przez Komitet Badań Naukowych. Efektem realizacji projektu będzie oszczędność wody, znaczne zmniejszenie ładunku zanieczyszczeń w ściekach, poprawa wydajności procesu filetowania śledzi. Przewiduje się, że w zmodernizowanej przetwórni będzie się przetwarzać 10 000 t ryb rocznie. Zostanie też uruchomiona nowoczesna wytwórnia hydrolizatu paszowego, która rozwiąże istniejący w przedsiębiorstwie trudny problem utylizacji odpadów, jest to szczególnie istotne ze względu na turystycznie - wypoczynkowy charakter Władysławowa.

Jak wcześniej wspomniano warunkiem istnienia producenta na rynku, na którym obowiązują reguły gry konkurencyjnej, jest stabilna i odpowiadająca cenie jakość wyrobu. Obecnie obowiązujący polski system normalizacyjny jest reliktem gospodarki scentralizowanej.

Po blisko trzech latach dyskusji można spodziewać się, że od stycznia 1994 roku obowiązywać będzie nowe polskie ustawodawstwo normalizacyjne, w swych podstawowych treściach zbliżone do zachodnioeuropejskiego.

W zasadzie system norm będzie zabezpieczać jakość zdrowotną. Właściwi ministrowie będą decydować o obowiązku stosowania Polskiej Normy, np. gdy będzie ona dotyczyła zdrowia, życia czy też wyrobów zamawianych przez organy państwowe (identyczna sytuacja w tej dziedzinie istnieje w EWG). Zasad-

nicza odpowiedzialność spadnie na producenta, który zgodność z normą potwierdzić musi deklaracją wydaną na własną odpowiedzialność lub znakiem zgodności w rozumieniu ustawy o badaniach i certyfikacji (kolejny dokument w pakiecie ustaw normalizacyjnych). Tak więc, upraszczając sytuację w przyszłości można spodziewać się analogicznego systemu, do obecnie obowiązującego w Europie Zachodniej. Producent - zawierając kontrakt - będzie zobligowany do spełniania szeroko pojętych wymagań odbiorcy przedstawionych w warunkach dostawy i specyfikacji. Oczywiście jest, że generalne wymagania, np. dotyczące jakości zdrowotnej, muszą być bezdyskusyjnie wypełnione, gdyż stanowią zasadnicze wyjściowe minimum.

Od co najmniej dwóch lat polski rynek przetworów rybnych charakteryzuje spora już obfitość i różnorodność. Wielu producentów narzeka na brak popytu na swoje wyroby. Niewątpliwie jedną z przyczyn jest znaczne ograniczenie możliwości nabywczych przeciętnego Polaka, z drugiej strony bezsporny jest fakt, że klient poszukuje znanych sobie wyrobów, których jakość odpowiada cenie.

Z początkiem lat dziewięćdziesiątych ceny ryb i przetworów wzrosły w znacznie większym stopniu niżeli ceny mięsa i jego przetworów oraz innych rodzajów żywności.

Obecnie wskaźniki te w znacznej mierze ustabilizowały się, lecz w odczuciu społeczeństwa - pamiętającego niskie ceny z poprzednich lat, a nawet dziesięcioleci, ryby i ich przetwory są drogie. Takie samo odczucie ma przeciętny konsument na Zachodzie, gdyż tu dla odmiany w końcu 1992 r. o około 25% spadły ceny wieprzowiny i drobiu - efektem tego był spadek zakupu ryb.

W jaki sposób można zwiększyć konsumpcję ryb w Polsce? Oczywiście poprawiając jakość wyrobów, ich różnorodność i atrakcyjność.

Drugim elementem powinny być właściwie prowadzone działania marketingowe, a więc promocja sprzedaży, reklama i badania rynku. Zadania tego typu są szczególnie trudne w przemyśle rybnym, w którym istnieje duże rozproszenie producentów (rybaków i przetwórców) oraz firm handlowych i połączenie ich wysiłków finansowych np. na kosztowną reklamę nie jest łatwe. Idąc za przykładem EWG, w Polsce działania marketingowe powinny podjąć organizacje producentów. Niestety pomimo blisko dwuletnich dyskusji największa polska organizacja - Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa - nie zdołało zebrać środków na działalność promocyjną. Tymczasem jeden z prywatnych producentów krajowych podjął w ogólnopolskiej telewizji kampanię reklamową swych wyrobów. Od tego typu aktywności w dużej mierze zależy przyszłość polskiego przemysłu rybnego, zwłaszcza wtedy, kiedy na rynku będą pojawiały się nowe wyroby odbiegające od tradycyjnie spożywanych.

Piotr J. Bykowski

Kontenery lepsze od skrzynek

O dynamicznym rozwoju stosowania kontenerów izolowanych termicznie w rybołówstwie i przemyśle rybnym w krajach zachodnich zdecydowały liczne zalety i korzyści, jakie przynosi zastosowanie do schładzania i przechowywania ryb dużych pojemników w stosunku do tradycyjnego lodowania ryb w skrzynkach. Te zalety i korzyści można ująć w trzy grupy: technologiczne, techniczno-organizacyjne i ekonomiczne.

Podstawową zaletą technologiczną zastosowania kontenerów jest możliwość schładzania ryb w mieszaniu wody i lodu, które jest wielokrotnie szybsze i bardziej równomierne niż przy tradycyjnym lodowaniu. Na przykład schładzanie od temperatury +18°C do temperatury 0°C takich ryb jak: śledzie, sardynki, makrele w mie-

szaninie wody i lodu trwa jedynie od 20 minut do 1 godziny i zachodzi równomiernie dla każdej ryby. Natomiast przy warsztwowym lodowaniu tych ryb w skrzynkach, podobne schładzanie następuje nierównomiernie i trwa przy 10 cm grubości warstwy ryb od 4 do 6 godzin.

Dzięki możliwości szybkiego schładzania ryb w kontenerach z mieszaniną wody i lodu spowalnia się proces psucia i spadku jakości ryb. W konsekwencji uzyskuje się istotne przedłużenie okresu ich trwałości i przydatności technologicznej.

Przeprowadzone w 1992 r. w Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR próby technologiczne przechowywania w kontenerach szprotów, śledzi i płastug w mieszaniu wody z lodem wykazały możliwość przedłużenia okresu przydatności ryb do wykorzysta-

tania w przetwórstwie, w stosunku do tradycyjnego przechowywania w skrzynkach w lodzie – szprotów co najmniej o 25%, śledzi o 30%, płastug o 35%.

W zakresie techniczno-organizacyjnym zasadnicze korzyści eksploatacji kontenerów to:

- ułatwienie i przyspieszenie na statku manipulacji złowionym surowcem, związanych ze schładzaniem i zabezpieczeniem ryb,

- zmniejszenie pracochłonności – ma to szczególne znaczenie przy masowych połowach ryb pelagicznych (śledzie, szproty), gdzie załadowanie ryb w skrzynkach wymaga znacznego nakładu pracy ręcznej i jest długotrwałe,

- zwiększenie stopnia mechanizacji oraz przyspieszenia operacji przeładunkowych, co umożliwia skrócenie postojów międzyrejsowych statków w porcie.

Inne zalety stosowania kontenerów, to ich trwałość i łatwość utrzymania w czystości, termizolacyjność i szczelność. Umożliwia to przechowywanie i transport ryb bez konieczności wykorzystania chłodzi i chłodzonych środków transportu.

Korzyści ekonomiczne osiągnięte przy eksploatacji kontenerów do ryb na statkach i w zakładach lądowych zależą od konkretnych warunków i zakresu ich zastosowań. Są one bezpośrednie (np. mniejsze zużycie lodu) oraz pośrednie i wynikają z zalet technologicznych i operacyjnych stosowania kontenerów.

Możliwości i potencjalne korzyści zastosowania kontenerów w Polsce

Możliwość przedłużenia okresu trwałości ryb w wyniku ich schładzania i przechowywania na kuterach na kontenerach w mieszaniu wody i lodu wskazuje na celowość zastosowania tej metody, szczególnie przy połowach śledzi i szprotów. Wdrożenie takiego sposobu zabezpieczania ryb umożliwiłoby przedłużenie czasu na przerób i dystrybucję na lądzie, co w konsekwencji pozwalałoby na zwiększenie połowów.

Polskie rybołówstwo bałtyckie w ostatnich latach nie wykorzystuje kwot połowowych na śledzie i szproty. W 1991 i

1992 roku z kwoty śledzi w wysokości 81 tys. ton, wykorzystano odpowiednio około 65% i 67%. Stopień wykorzystania przyznaných kwot połowowych szprotów jest jeszcze niższy i tak w 1991 roku z kwoty 43 tys. ton wykorzystano 52,3%, a w 1992 roku z kwoty 53 tys. ton – 53,5%. W bieżącym roku 1993 przyznano Polsce jeszcze większe kwoty połowów – dla śledzi 112,8 tys. ton i dla szprotów 92,4 tys. ton.

Przyczyny niewykorzystywania przez polskie rybołówstwo bałtyckie kwot połowowych śledzi i szprotów są różne i złożone. Jednym z czynników jest mała trwałość tych ryb przy zabezpieczaniu ich w obecnych warunkach (lodowanie w skrzynkach), co ogranicza w czasie możliwości przetwórstwa i zbytu tych surowców.

Warunkiem osiągnięcia korzyści, jakie może dać zastosowanie kontenerów w polskim rybołówstwie bałtyckim jest opracowanie takiego systemu i warunków ich eksploatacji, który będzie się sprawdzał w praktyce przemysłowej.

Aktualnie w Morskim Instytucie Rybackim prowadzone są prace pilotażowe w ograniczonej skali nad zastosowaniem islandzkich kontenerów izolowanych termicznie firmy "Saep-last", między innymi do przechowywania i transportu ryb świeżych w mieszaniu wody z lodem. Wdrożenie kontenerów w rybołówstwie bałtyckim będzie wymagało zastosowania dodatkowych rozwiązań technicznych umożliwiających manipulację załadowanymi kontenerami w ładowni kutra. Również przy wprowadzeniu ich do obrotu w relacji kuter, port, zakład przetwórczy będzie konieczne przystosowanie wózków widłowych do szybkiego wyładunku zawartości kontenera poprzez zastosowanie obrotowych widel.

Morski Instytut Rybacki planuje wystąpienie do Komitetu Badań Naukowych o dofinansowanie projektu celowego, który byłby realizowany wspólnie z jednym z przedsiębiorstw bałtyckich. Ze względu na znaczny koszt wprowadzenia kontenerów do eksploatacji w skali przemysłowej prowadzone są również starania o włączenie w realizację projektu kontrahenta zagranicznego, który byłby zainteresowany partycypacją w takim przedsięwzięciu.

Kazimierz Kołodziej

Minimalne ceny importowe EWG*

w ECU/tonę

1 ECU = DM 2,35 = FrF 7,89 = £ 0,99

Gatunek	Grupa rozm. ryb.	Ryba patroszona z głową		Ryba w stanie pełnym	
		extra "A"	"B"	extra "A"	"B"
Dorsz	1	947	894	684	526
	2	947	894	684	526
	3	894	736	526	421
	4	705	484	400	284
	5	494	284	295	189
Czarniak	1	484	484	376	376
	2	484	484	376	376
	3	478	478	371	371
	4	387	280	204	151
Plamiak	1	696	618	541	464
	2	696	618	541	464
	3	596	502	417	286
	4	526	433	394	270
Morszczuk	1	2 819	2 650	2 227	2 058
	2	2 142	2 001	1 663	1 522
	3	2 144	1 973	1 635	1 494
	4	1 804	1 663	1 409	1 156
	5	1 691	1 550	1 325	1 071
Żabnica, nawęd	1	1 334	963	3 462	2 692
	2	1 704	1 334	3 269	2 600
	3	1 704	1 334	3 077	2 308
	4	1 426	1 056	2 692	1 923
	5	815	445	1 923	1 154

*Ceny te dotyczą ryb importowanych z krajów nie będących członkami EWG i obowiązują do końca czerwca br.

FNI – Nr 3/93

KIERUNKI WYKORZYSTANIA CHITOZANU

Okres bezkrytycznej fascynacji produktami wielkiej syntezy organicznej i nieorganicznej człowiek ma już chyba za sobą.

Od kilkudziesięciu lat obserwuje się na świecie stały wzrost zainteresowania substancjami pochodzenia naturalnego. Do tej grupy związków należy również biopolimer o unikalnych właściwościach biologicznych, chemicznych i fizycznych – chitozan. Jest to pochodna chityny, polocukru izolowanego z pancerzy skorupiaków w procesie demineralizacji (usuwanie budulca mineralnego) i deproteinizacji (usuwanie białek). Chityna jest nierozpuszczalna w wodzie, rozcieńczonych kwasach i większości rozpuszczalników organicznych. Z tego względu w praktycznych zastosowaniach częściej niż chityna wykorzystywany jest chitozan. Chitozan otrzymuje się w procesie chemicznej lub biochemicznej deacetylacji chityny. Dzięki obecności wolnych grup aminowych chitozan jest rozpuszczalny w rozcieńczonych roztworach kwasów organicznych (np. kwas octowy, mlekowy, cytrynowy, adypinowy) i nieorganicznych takich jak kwas solny, azotowy. Nie rozpuszcza się natomiast w kwasie siarkowym i bardzo słabo rozpuszcza się w rozcieńczonym kwasie fosforowym.

Chitozan – nietoksyczny, biodegradowalny, bioaktywny polimer – może być wykorzystany w różnych dziedzinach. W tablicy przedstawiono niektóre aktualne i potencjalne możliwości zastosowania chitozanu.

**Wybrane przykłady zastosowania chitozanu
w różnych dziedzinach**

Lp.	Dziedzina	Rodzaj zastosowania
1	Przemysł spożywczy	- klarowanie soków, wina, piwa - oczyszczanie wody pitnej i technologicznej - konserwowanie żywności - stabilizacja, zagęszczanie, ograniczanie pienienia produktów - kontrolowane uwalnianie barwników, składników odżywczych - unieruchamianie enzymów, biokatalizatorów
2	Przemysł kosmetyczny	preparaty kosmetyczne do skóry i włosów (krem, maseczka, szampon, tonik, woda po goleniu, balsam, itp.)
3	Medycyna i weterynaria	- przyspieszanie procesu gojenia ran - obniżanie poziomu cholesterolu w krwi - stymulacja układu immunologicznego - hamowanie krwawień - wytwarzanie leków - produkcja biomateriałów

4	Ochrona środowiska	- koagulacja/flokulacja białek ścieków przemysłu spożywczego - usuwanie metali toksycznych, barwników, PCB, ropy, substancji ropopochodnych ze ścieków - produkcja biodegradowalnych opakowań
5	Rolnictwo	- nośnik środków ochrony roślin o kontrolowanym działaniu - zaprawa do ziarna i nasion o działaniu grzybobójczym zwiększająca wydajność plonów - środek powodujący korzystne zmiany flory bakteryjnej gleby
6	Biotechnologia	- filtracja - immobilizacja enzymów - immobilizacja żywych komórek - chromatografia
7	Przemysł włókienniczy i papierniczy	- powlekanie tkanin - produkcja papieru o podwyższonej wytrzymałości

Jak wynika z przedstawionych powyżej informacji, możliwości wykorzystania chitozanu jest wiele. Jednakże o wdrożeniu wyników badań decydować będzie analiza ekonomiczna kosztów pozyskiwania polimeru z surowców chitynowych.

W Polsce np. ze względu na stosunkowo wysokie koszty izolacji chitozanu z pancerzy kryla antarktycznego poszukiwano zastosowań wymagających małych ilości polimeru o wysokiej jakości i czystości.

Przykładem takiego wykorzystania biomedycznych właściwości chitozanu jest wdrożenie do produkcji w Morskim Instytucie Rybackim leku dla zwierząt, do użytku zewnętrznego – CHITOPANU. Z sześciu kilogramów chitozanu o zawartości suchej masy nie mniej niż 95% można uzyskać 10 000 opakowań (50 ml) preparatu, wpływającego na proces gojenia uszkodzonych, często zmienionych zapalnie tkanek. Preparat nie powoduje żadnych dolegliwości typu bolesność, świąd, pieczenie i może być stosowany do leczenia urazów, oparzeń, ran, owrzodzeń – szczególnie trudno gojących się, zakażonych, ropiejących jak również świeżych pooperacyjnych, przy jednoczesnym braku działania ubocznego i przeciwwskazań jego stosowania. Wysoką skuteczność leczenia uzyskuje się dzięki właściwościom błonotwórczym, bakteriostatycznym, grzybobójczym oraz przyspieszaniu ziarninowania ran bez tworzenia strupa i przyspieszaniu tworzenia naskórka.

Przeprowadzone pod kierunkiem prof. dr. hab. A. Ramisza badania wykazały również, że CHITOPAN działa skuteczniej niż tradycyjne leki: Vagotyl, zasyпка jodoformowa, antybiotyki. Zaoferowano znacznie szybsze gojenie się ran u badanych zwierząt: koni, bydła, owiec, psów, kotów.

Aktualnie CHITOPAN rozprowadzany przez Okręgowe Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Weterynaryjnego "CENTRO-WET" w Gdańsku jest dostępny w lecznicach dla zwierząt w całym kraju.

Szerzej o wykorzystaniu chitozanu produkowanego w Morskim Instytucie Badawczym w przemyśle kosmetycznym, medycynie i farmacji pisano w "Wiadomościach Rybackich" z grudnia 1992 r.

Anna Wojtasz-Pająk

Mechaniczne sortowanie ryb

Operacja sortowania na ogół wykonywana jest bezpośrednio po złowieniu ryb lub krótkim ich przechowywaniu w zbiornikach wstępnego składowania. Można również jej dokonywać po przeprowadzeniu operacji wstępnych nie wymagających sortowania, takich jak mycie, odfuszczenie itp.

Celem sortowania jest rozdzielanie złowionej masy ryb na gatunki, grupy wielkościowe oraz oddzielenie ryb z różnych względów nie nadających się do dalszej obróbki.

Znane z literatury urządzenia do sortowania na gatunki nie wyszły poza fazę badań. Główną tego przyczyną są trudności w znalezieniu uniwersalnego wyróżnika międzygatunkowego oraz wykonania urządzenia, którego człon sterujący i pomiarowy działałyby z prędkością zapewniającą odpowiednią przepustowość.

Sortowanie wielkościowe, stosowane jest zwłaszcza w przypadku masowych połowów ryb małych i średnich (szprotów i śledzi). W procesie przetworstwa ryb jest to operacja ważna i nie sposób przecenić jej znaczenia. Wynika to nie tylko z różnic handlowych ryb o różnych wielkościach, lecz również z możliwości poprawnego wykonania dalszych operacji obróbczych. Znaczenie operacji sortowania wielkościowego wzrosło szczególnie w ostatnich latach, latach racjonalizacji wykorzystania surowca rybnego i rozwijającej się automatyzacji przetworstwa. Odnosi się to zarówno do przetworstwa wstępnego, gdzie konieczność sortowania wielkościowego wynika z ograniczeń konstrukcyjnych maszyn do odgławiania, nobingowania, filetowania itp., jak i do przetworstwa właściwego, w którym obróbka ryb podzielonych na określone grupy wielkościowe pozwala na efektywniejsze wykorzystanie surowca oraz łatwiejszą kontrolę sterowania parametrami obróbki.

Ponieważ sortowanie wielkościowe stosuje się zwłaszcza do masowo połowianych ryb małych i średnich, oczywista stała się konieczność jego zmechanizowania. W większości operacji obróbczych parametrem odgrywającym największą rolę jest długość ryby i z tego właśnie względu ją przyjęto za wyróżnik sortowania wielkościowego.

Pomiar długości może odbywać się w sposób bezpośredni lub pośredni. W sortowaniu metodą bezpośrednią podział masy ryb na poszczególne grupy długościowe jest bardzo dokładny. Jednak problemy związane ze skonstruowaniem maszyn sortujących w oparciu o tę metodę okazały się na tyle duże, że podobnie jak w przypadku sortowania gatunkowego, nie wyszły one poza fazę badań. W sortowaniu metodą pośrednią rozdział ryb dokonuje się według innego parametru niż ich długość. Parametrem tym mogą być np.: grubość, wysokość lub masa ryby, które

związane są funkcyjnie w sposób mniej lub bardziej dokładny z długością ryby.

W praktyce okazało się, że najłatwiej było skonstruować maszyny sortujące w oparciu o maksymalną grubość ryby. Ich działanie polega na samoczynnym porównywaniu grubości ryby z szerokością rozszerzającej się szczeliny utworzonej przez elementy transportujące ją w maszynie. Otrzymane w ten sposób grupy ryb określa się jako asortymenty wielkościowe ze względu na ich długość, ponieważ występuje stała zależność maksymalnej grubości ciała ryby od jej długości. Liczba grup długościowych, na które ryby są sortowane, wynika z potrzeb przetworstwa i najczęściej nie wpływa na konstrukcję i działanie maszyn do sortowania.

W konstrukcjach poszczególnych maszyn do sortowania występują różnice w sposobie pracy i budowie elementów tworzących ich szczelinę pomiarową. Z tego punktu widzenia stosowane w praktyce przemysłowej maszyny do sortowania można podzielić na trzy podstawowe grupy: sortownice wibracyjne, sortownice z obrotowymi rolkami i sortownice taśmowe.

Sortownice wibracyjne

Układ sortujący w tego typu maszynach utworzony jest z układu listew lub rurek, tworzących między sobą rozszerzającą się szczelinę. Układ ten, nachylony do poziomu lub poziomy, tworzy wibrującą ramę. O prędkości przesuwu ryb wzdłuż szczelin, wyznaczającej, obok ilości szczelin, przepustowość sortownicy, decydują zarówno kąt pochylecia ramy do poziomu jak i parametry wibracji – częstotliwość i amplituda.

Przykładem sortownic z nachyloną do poziomu, wykonaną z listew ramą są sortownice firmy Baader. Są one przeznaczone do sortowania śledzi (Baader 485) i białej ryby (Baader 486). Ich przepustowość wynosi 6–10 t/h (Baader 485) i do 18 t/h (Baader 486). Zasilane rybami są one z zasobnika buforowego lub bezpośrednio z przenośnika taśmowego.

Sortownicami o ramie wykonanej z rurek są maszyny Techmet BA-012 i BA-021, przeznaczone dla szprotów i śledzi. Zastosowanie w nich naciąg na rurkach umożliwia przesuw wzdłuż nich ryb w płaszczyźnie poziomej. Przepustowość sortownic produkcji Techmetu wynosi 2–3 t/h (BA-012) i 2–5 t/h (BA-021). Zasilane są one z zasobnika buforowego będącego integralną ich częścią.

Sortownice z obrotowymi rolkami

Układ sortujący takich sortownic składa się z szeregu obrotowych rolek

ułożonych wachlarzowato (rolki o stałej średnicy) lub równolegle (rolki o zmiennej średnicy). Dla wymuszenia ruchu ryb wzdłuż szczelin, rolki są nachylone do poziomu, a o prędkości przesuwu decydują kąt nachylenia i prędkość obrotowa rolek.

Przykładem sortownicy z obrotowymi rolkami są rozwiązania firmy TRIO, np. typu DSMR-L. Sortownica DSMR-L jest przeznaczona dla szprotów, sardynek i ryb im podobnych. Przepustowość sortownicy (dla jednej pary rolek) wynosi 1.5–2 t/h. Standardowa sortownica DSMR-L wyposażona jest w pięć par rolek i wówczas jej przepustowość wynosi 7.5–10 t/h. Ryby podawane są przenośnikiem taśmowym bezpośrednio na rolki.

Sortownice taśmowe

Układ sortujący w tego typu maszynach utworzony jest przez co najmniej dwie ruchome taśmy, ustawione względem siebie w kształcie litery V i tworzące rozszerzającą się szczelinę. Prędkość przemieszczania się ryb w sortownicy jest równa prędkości liniowej taśm. W związku z tym przepustowość sortownic taśmowych jest łatwa do regulacji.

Przykładem sortownicy taśmowej jest Stava Fish Grade produkcji islandzkiej. Jej układ sortujący składa się, w zależności od potrzeb, z jednej do pięciu par taśm. Przepustowość sortownicy jednoszczelinowej wynosi do 8 t/h. Sortownica zasilana jest przenośnikiem poprzez profilowany zaślisk stanowiący jej integralną część.

Jednymi z kryteriów oceny pracy sortownic szczelinowych są dokładność i przepustowość sortowania. Wziąwszy pod uwagę fakt, że wymienione typy sortownic działają według tej samej zasady (pomiar pośredni), można powiedzieć, że dokładność sortowania zależy głównie od zasilania surowcem. Prawidłowe działanie sortownic szczelinowych wymaga ich zasilania jednowarstwowym potokiem ryb zorientowanych równolegle do szczelin pomiarowych. W przypadku sortownic wibracyjnych i z obrotowymi rolkami pożądaną jest, aby ryby w potoku skierowane były głowami w kierunku ruchu. W przypadku sortownic taśmowych orientacja "głową w kierunku ruchu" nie ma znaczenia, gdyż ryba w czasie przemieszczania się w maszynie jest nieruchoma względem elementów transportujących. Ponadto sortownice te zapewniają osiągnięcie największej przepustowości, co wynika z prostej relacji – prędkość ruchu ryby w maszynie jest równa prędkości elementów tworzących szczelinę pomiarową. Dlatego też, ze względu na ograniczoną konieczność orientacji potoku zasilającego i uzyskiwaną przepustowość, taśmowe sortownice szczelinowe wydają się najefektywniejsze.

Andrzej Dowgiałło

Jakość w gospodarce wolnorynkowej (1)

Redakcja "Wiadomości Rybackich" pragnie przedstawić szanownym czytelnikom cykl artykułów pod wyżej wymienionym tytułem. Są one pomyślane jako przygotowanie do przyszłej działalności przedsiębiorstw w warunkach obowiązywania pełnych zasad gospodarki wolnorynkowej.

Dostawca – jakość – klient

Relacje umowne pomiędzy dostawcą a klientem (odbiorcą), są bez względu na ich formę, podstawowym elementem obrotu handlowego. W gospodarce centralnie zarządzanej umowa o dostawę, niekiedy określana jako umowa o realizację rozdzielnika na dostawy, zawiera również element jakości towarów. Jest on zwykle określany w sposób ogólny, ograniczający się do stwierdzenia, że towary powinny być zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Taki zapis jest konsekwencją obowiązującego ustawodawstwa. (ustawa z 25 listopada 1970 r., DzURP nr 29, poz. 245).

Wymagania wymienionej ustawy znajdują wyraz w normach przedmiotowych dla ryb i produktów rybnych, a obowiązkiem producenta jest oznaczenie wyrobu numerem normy, według której został przygotowany. Przepisy te obowiązują w dalszym ciągu przy zmienionej interpretacji trybu ustanawiania norm zakładowych, co daje producentom większą swobodę w podejmowaniu produkcji nowych wyrobów.

W gospodarce centralnie zarządzanej zadaniem producenta w zakresie jakości jest wytworzenie wyrobu spełniającego wymagania obowiązujących norm przedmiotowych stanowiących podstawę w relacjach między dostawcą a klientem. Od trzech lat następuje stopniowa zmiana stosunków w obrocie handlowym, wyraźnie ograniczana obowiązującym ustawodawstwem z okresu gospodarki centralnie zarządzanej. Nowe ustawodawstwo dopiero się tworzy i jego pełne funkcjonowanie oczekiwane jest w okresie dwóch najbliższych lat. Okres przejściowy, charakteryzujący się dużą podażą towarów rybnych, stwarza jednak spore zagrożenie dla konsumenta w związku z wchodzeniem na rynek przypadkowych jego uczestników, zarówno w sferze produkcji, handlu hurtowego, jak również handlu detalicznego. Jest to tym bardziej istotne, że w okresie tym następują również poszukiwania nowych rozwiązań dotyczących kontroli stanu jakości produktów i warunków produkcji oraz obrotu handlowego. Kontrola musi należeć do służb państwowych, jest to bowiem powinność państwa – zarówno w gospodarce centralnie zarządzanej, jak i gospodarce rynkowej.

Powyższa charakterystyka problematyki jakości okresu przejściowego, nieuniknionej w procesie przebudowy całego systemu gospodarczego, stanowi punkt wyjścia do prezentacji zasad obowiązujących w gospodarce rynkowej.

Dominująca pozycja KLIENTA

W gospodarce rynkowej na pierwszy plan w relacjach dostawca–klient wysuwa się klient. Klient – rozumiany jako odbiorca na każdym szczeblu obrotu towarowego, od odbiorcy surowców, półproduktów, materiałów, energii, opakowań, produktów gotowych, aż do ostatecznego konsumenta włącznie – jest nabywcą, i

jego ocena jakości wyrobu decyduje o powodzeniu działalności produkcyjnej. Akceptacja jakości przez konsumenta artykułu żywnościowego czy innego finalnego klienta – użytkownika wyrobu, wyrażona zakupem, uruchamia cały cykl obrotu towarowego. Akceptacja jakości przez klienta i w sposób ciągły odnawiana, pozytywna ocena jakości stanowi o powodzeniu działalności produkcyjnej, handlowej, usługowej i każdego innego dającego się sprzedać wytworu pracy ludzkiej.

Powstaje pytanie: jaka jakość jest akceptowana przez klienta, jakimi kryteriami kieruje się klient?

Różnorodność kryteriów oceny jakości prowadzi do jednego, końcowego wniosku – jest to jakość spełniająca potrzeby klienta. To proste stwierdzenie uzasadnia postępowanie klienta w gospodarce rynkowej. Klient nie tylko nabywa ciągle produkt spełniający jego potrzeby, potrafi wyszukać go na zatłoczonym rynku, kupuje sam i poleca go innym nabywcom. Takie podejście do relacji dostawca–klient znalazło wyraz w powszechnie przyjętej definicji jakości.

Jakość – to całość właściwości i charakterystyk liczbowych wyrobu lub usługi, które wpływają na ich zdolność do zaspokojenia potrzeb.

Jakość rozumiana jako zaspokojenie potrzeb klienta, znanych lub oczekiwanych, prowadzi wprost do wniosku o jego dominującej roli na rynku. Taka pozycja klienta jest dodatkowo wzmacniana ustawodawstwem państwowym. Relacje dostawca–klient pozornie tylko są zakłócone przez ustawodawstwo państwowe, bowiem tylko ono narzuca minimalne wymagania dla wyrobów i dotyczy:

- bezpieczeństwa klienta,
- oznakowania produktów łącznie z instrukcjami obsługi,
- minimalnych wymagań w przedsiębiorstwie produkującym lub obrotu towarowego,
- jednakowych zasad w uczestnictwie na rynku – konkurencji.

W odniesieniu do ryb i produktów rybnych, podobnie jak do całej żywności, bezpieczeństwo klienta rozumiane jest jako ustanowienie minimalnych wymagań jakości zdrowotnej. Obejmuje one dopuszczalne zanieczyszczenia chemiczne (substancje lub pierwiastki toksyczne), mikrobiologiczne (bakterie chorobotwórcze) i biologiczne (pasożyty) oraz dodatki do żywności.

Oznakowanie produktów narzuca minimum informacji, które muszą być umieszczone na opakowaniach prezentowanych konsumentowi. Informacje te powinny zapewniać pełną identyfikację produktu, zwłaszcza umożliwiać natychmiastowe wycofanie go z obrotu i od konsumenta w przypadkach np. zatrucia lub podejrzenia o zagrożeniu dla zdrowia konsumenta. Istotnym elementem oznakowania jest informacja o trwałości produktów i/lub przydatności do spożycia oraz, dla nowych produktów, instrukcja wykorzystania produktu.

Minimalne wymagania w przedsiębiorstwach produkcyjnych lub obrotu towarowego obejmują podstawowe przepisy w zakresie higieny i parametrów procesów, które mają bezpośredni wpływ na jakość zdrowotną produktów rybnych. Zaniedbania w utrzymaniu higieny lub brak możliwości osiągnięcia wyznaczonych parametrów prowadzi nieuchronnie do zagrożeń dla zdrowia konsumenta. Przykładem mogą tu być czas i temperatura (sterylizacja, mrożenie itp.) lub czasem zawartość soli w śledziach solonych (występowanie pasożytów), utrzymania właściwych warunków sanitarnych i higieny w całym zakładzie. Minimalne wymagania określają więc zdolności zakładu do wytworzenia produktu bezpiecznego, wolnego od zagrożeń dla konsumenta.

Bezpieczeństwo konsumenta jest jednak uwarunkowane zastosowaniem się przez niego do informacji zawartych w oznakowaniu. Dotyczyć to może okresu przydatności do spożycia, zachowania warunków przechowywania (np. temperatury) lub sposobu wykorzystania.

Ustawodawstwo narzuca producentowi uzyskanie określonych cech jakości zdrowotnej produktu i minimalnych warunków sanitarnych, w których jest on otrzymywany. Kontrolę nad przestrzeganiem powyższych wymagań powierza się służbom państwowym, zazwyczaj jednostkom państwowym lub prywatnym opłacanym z budżetu państwa. Są to służby nadzoru sanitarnego lub weterynaryjnego i służby kontroli rynku.

Służby nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego działają w zasadzie w systemie kontroli wyrwykowej, okresowej. Stwierdzony w czasie kontroli stan zakładu w zakresie warunków sanitarnych jest podstawą do częstotliwości następnych inspekcji. W przypadkach stwierdzenia niezgodności z przepisami ustala się tryb usuwania ich, w zależności od rodzaju uchybień. Zaniedbania w tzw. punktach krytycznych prowadzą do natychmiastowego zamknięcia zakładu. Natomiast w przypadku mniejszych uchybień wyznacza się termin ich usunięcia, co jest równoznaczne z terminem ponownej kontroli.

Ten rodzaj nadzoru sanitarnego połączony jest zazwyczaj z nadawaniem zakładowi numeru, bez którego produkt nie może być kierowany na rynek. Rejestracja zakładów i każda ponowna kontrola po stwierdzeniu niezgodności z przepisami są zazwyczaj połączone z wysokimi opłatami. Jest to więc system, który wymusza utrzymanie zakładu produkcyjnego na właściwym poziomie.

Okresowa kontrola zakładów produkcyjnych jest uzupełniana kontrolą jakości zdrowotnej na rynku. Ten rodzaj kontroli realizowany jest przez służby sanitarne stosownie do przyjętych rozwiązań prawnych w danym kraju.

Wszystkie inspekcje państwowe ograniczają się do oceny wymagań jakości zdrowotnej i zgodności cech deklarowanych przez producenta z właściwościami wyrobu. O ile jakość zdrowotna jest jednoznacznie określona przepisami o tyle zgodność z przepisami właściwości wyrobu zależnych wyłącznie od producenta budzi zazwyczaj sporo wątpliwości. W każdym wypadku producent musi podać nazwę produktu zawierającą nazwę gatunku ryby i uwzględniającą stosowaną technologię (produkt wędzony, solony itp.), masę netto produktu, trwałość produktu, warunki przechowywania. Deklaracje producenta stanowią punkt odniesienia dla inspekcji państwowej, są również podstawą do umów z odbiorcą.

Wyjątkiem od powyższych zasad jest zastosowanie norm komercjalizacji dla ryb świeżych. Wynika to z faktu, że rybołówstwo krajów EWG korzysta z możliwości uzyskiwania dopłat z budżetu w przypadkach zastosowania cen minimalnych lub wycofania.

Dominująca rola klienta w gospodarce wolnorynkowej doprowadziła do ostrej walki o jego zdobycie, o zdobycie jego zaufania do wytwarzanych produktów.

Metody zdobywania zaufania klientów przez osiąganie jakości spełniającej potrzeby klienta zostaną przedstawione w następnym numerze "Wiadomości Rybackich".

Jan Zalewski

ŚCIEKI w małych przetwórnich

Przemysł rybny wyróżnia się spośród innych branż przemysłu spożywczego dużym zapotrzebowaniem na wodę i znacznymi ilościami odprowadzanych ścieków. Ich ilość i jakość, a także możliwość i stopień koniecznego oczyszczenia zależą od profilu przetwórstwa, stopnia mechanizacji oraz stopnia przetworzenia surowca trafiającego do produkcji.

W ostatnich latach znaczną część przetwórstwa przyjmują małe zakłady prywatne. Zakłady te produkują przede wszystkim marynaty, ryby wędzone, garmaz, przetwory z ryb solonych, a w mniejszej ilości konserwy.

Małe przetwórnie rybne powstają w adaptowanych pomieszczeniach, w których poprzednio prowadzono inną działalność gospodarczą, w byłych pomieszczeniach mieszkalnych, bądź też budowane są od początku z przeznaczeniem na przetwórnictwo ryb. Cały wysiłek finansowy i organizacyjny prywatnych przedsiębiorców jest skierowany na zorganizowanie produkcji, zaniedbuje się natomiast przeważnie sprawy związane z gospodarką wodno-ściekową i ochroną środowiska. Wiele małych zakładów zbiera ścieki do szamba bezodpływowych, skąd wywożone są beczkowozami do oczyszczalni miejskiej, bądź na wysypisko śmieci. Na taką działalność zakład powinien otrzymać pozwolenie Okręgowego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji.

Ścieki pochodzące z małych przetwórni rybnych

Analizy sytuacji wodno-ściekowej dokonano w małych zakładach przetwórczych zlokalizowanych w województwie gdańskim i słupskim. Były to zakłady o różnej wielkości. Także jakość ścieków była bardzo zróżnicowana.

Oceniając zanieczyszczenia ścieków w 7 analizowanych w 1992 r. małych przetwórnich rybnych i porównując je do wymagań zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów można stwierdzić zbyt kwaśny odczyn ścieków w 3 zakładach; we wszystkich przekroczona była zawartość chlorków, substancji rozpuszczalnych i CHZT, w 6 przypadkach BZT₅, a w 5 zawiesina ogólna i ekstrakt eterowy.

Największe przekroczenia obowiązujących przepisów stwierdzono:

- w stosunku do chlorków - do 30 razy,
- w stosunku do substancji rozpuszczalnych - do 20 razy,
- w stosunku do ekstraktu eterowego - do 44 razy.

Ze względu na ilość odprowadzanych ścieków oraz charakteryzujące je wskaźniki zanieczyszczeń wybór optymalnego dla wszystkich zakładów sposobu podczyszczania ścieków jest utrudniony. Dlatego też przy doborze sposobu podczyszczania oraz typowaniu odpowiednich urządzeń należy kierować się wymaganym stopniem podczyszczania ścieków, wielkością odprowadzanych ścieków i wskaźnikami ich zanieczyszczeń.

Sposoby podczyszczania ścieków

Podstawowe wskaźniki jakości ścieków przemysłu rybnego można podzielić na 5 rodzajów wymagających odpowiednich działań w czasie ich podczyszczania.

a) Odczyn. Ścieki odprowadzane z analizowanych zakładów były w kilku wypadkach lekko zakwaszone. Najczęściej używanymi środkami neutralizującymi są: węgiel sodu i tlenek wapnia. Proces neutralizacji można prowadzić w miejscu powstania ścieków bądź w zbiorniku wyrównawczym po wymieszaniu ścieków zakwaszonych z innymi. Dobór dawki substancji neutralizującej zależy od kwasowości ścieków i powinien być każdorazowo określany.

b) Zawiesina ogólna. Oczyszczanie na kracie zwykłej lub koszarowej (zatrzymanie mniejszych zanieczyszczeń). W przypadku zakładów odprowadzających nieduże ilości ścieków oraz przy zachowaniu prawidłowego postępowania na halach produkcyjnych (zamknięte kratkami przewody kanalizacyjne w czasie mycia hal), wystarczy zastosowanie tylko rotosita,

c) Chlorki i substancje rozpuszczalne. Zużyte solanki i kąpiele marynujące, które, mimo że odprowadzane są w stosunkowo niewielkich ilościach, powodują znaczne przekroczenia takich wskaźników jak substancje rozpuszczalne i chlorki ścieków ogólnych z całego zakładu. Praktycznie nie ma

technicznych i technologicznych rozwiązań, uzasadnionych ekonomicznie, pozwalających na usuwanie ze ścieków substancji rozpuszczalnych, szczególnie z roztworów zawierających rozpuszczone białka, tłuszcze i zawiesiny. Usuwanie ze ścieków chlorków metodami stosowanymi do czystych roztworów soli (wytrącanie, osmoza odwrócona, odparowywanie) jest bardzo uciążliwe i nieuzasadnione ekonomicznie. Pewnym rozwiązaniem problemu może być odpowiednio dozowanie spuszczonego do kanalizacji solanek i kąpiele marynujących. Proces ten powinien odbywać się przez całą dobę, aby minimalne porcje solanek ulegały rozcieńczeniu pozostałymi ściekami zakładu.

Można też przyjąć inne działania, mające na celu uzyskanie pozwolenia na odprowadzanie ścieków nadmiernie zasolonych.

d) Wskaźniki tlenowe - BZT₅ i CHZT. Wskaźniki te pośrednio określają ilość zanieczyszczeń organicznych, które ulegają utlenianiu przez bakterie (BZT₅), bądź przez niektóre związki chemiczne (CHZT). Metodami, które w najwyższym stopniu powodują redukcję tych wskaźników są: koagulacja z sedimentacją, koagulacja z flotacją, oczyszczanie biologiczne (złoża zrasane, złoża taśmowe, osad czynny).

Wybór sposobu redukcji tych zanieczyszczeń zależy od koniecznego stopnia podczyszczania ścieków.

e) Ekstrakt eterowy - określa ilość tłuszczu zawartego w ściekach. W celu redukcji zawartości tłuszczu w ściekach stosuje się odtłuszczacze bez napowietrzania, z napowietrzaniem, flotatory z napowietrzaniem, a także flotatory napowietrzane wspomagane koagulacją.

W większości rozwiązań stosuje się obecnie jedno urządzenie, które służy do redukcji kilku zanieczyszczeń (np. napowietrzane flotatory służą do redukcji takich zanieczyszczeń jak BZT₅, CHZT, ekstrakt eterowy i zawiesina). Traktując redukcję BZT₅ i ekstrakt eterowy jako podstawowe wyróżniki efektywności oczyszczania oraz kierując się własnym doświadczeniem i badaniami w zakresie podczyszczania ścieków przemysłu rybnego, dla zakładów odprowadzających 20-100 m³ ścieków na dobę najkorzystniejszy sposób podczyszczania powinien polegać na zastosowaniu ciśnieniowej flotacji ścieków wspomaganą koagulacją do eliminacji tłuszczu zemułgowanego z jednoczesnym zbieraniem osadów i tłuszczów. Podczyszczalnia powinna być zablokowana w jednym kontenerze. Zakłady bardzo małe, wytwarzające ok. 5-8 m³ ścieków na dobę powinny ścieki odprowadzać do bezodpływowych osadników, z których byłyby wywożone do oczyszczalni miejskich. Oczywiście takie działania można podjąć po uprzednim uzyskaniu pozwolenia z OPWiK-u w ramach pozwolenia wodno-prawnego.

Zygmunt Usyduś

Trawlery za 225 mln dolarów

Między niemieckim bankiem KfW a Wnieszekonbankiem w Moskwie doszło do porozumienia w sprawie zapłaty za 7 ogromnych trawlerów przetwórczych, zamówionych przed kilku laty przez byłą ZSRR w dawnej NRD (stocznia w Stralsund). Ogólna wartość kontraktu opiewa na kwotę 225 mln dolarów i dotyczy dużych statków łowczo-przetwórczych o długości 120 m typu Atlantik 488.

Przekazanie Rosji tych statków odbędzie się do dnia

3 maja br., przy czym 2 statki otrzyma przedsiębiorstwo połowowe w Murmańsku, 2 w Archangielsku, 2 w Kaliningradzie, a siódmą jednostkę dostanie przedsiębiorstwo rybackie LENRYBPROM. Urządzenia przetwórcze tego statku są w stanie wyprodukować w ciągu doby 60 ton filetów lub tusz rybnych, 35 tys. puszek konserw rybnych oraz 4,4 tony olejów rybnych.

FNI - Nr 3/93

Porozumienie rybackie Japonia - Rosja na rok 1993

Japonia i Rosja porozumiały się w sprawie ustalenia płatnych kwot połowowych na rok 1993 w ich własnych strefach ekonomicznych w wysokości po 171 tys. ton, co stanowi o 12 tys. ton mniej niż w roku 1992. Ponadto, dodatkowa kwota została przyznana Japonii w wysokości 18 tys. ton (o 12 tys. ton mniej niż w 1992) za wynegocjowaną opłatę w wysokości 5,9 mln US dolarów, co stanowi przeciętnie 320 US dolarów za jedną tonę, czyli tyle samo co w roku 1992. Japońscy negocjatorzy zabiegali o to, aby na rok 1993 przyznać im kwoty te same co w roku 1992, jednakże Rosjanie zmiękali do ich zmniejszenia tłumacząc to nadmiernym przeżyciem stad mintaja, dorsza i ryb płaskich w zachodniej części północnego Pacyfiku. By nie dopuścić do zbyt znacznego zmniejszenia przez Rosjan przyznaných kwot, Japończycy zobowiązali się dostarczać statkom rosyjskim łowiącym w strefie japońskiej prognoz rybackich i pogodowych. Podczas rozmów rosyjsko-japońskich dało się odczuć ze strony Rosji pewne "tendencje do centralizacji władzy na Dalekim Wschodzie, czego przejawem był fakt, że obecnym głównym negocjatorem ze strony Rosji nie był dyrektor generalny DALRYBY Jurij Moskalcow (jak to miało miejsce w roku 1992), lecz pierwszy zastępca Rosyjskiego Ministerstwa (Komitetu) Rybołówstwa Rodin. Opłaty zaś płacone przez Japonię nie zostały przekazane na konto "DALRYBY", lecz na konto Komitetu (Ministerstwa) Rybołówstwa w Moskwie. Minister Rodin zaznaczył również, że wszystkie japońsko-rosyjskie joint-ventures muszą być zrewidowane i zaakceptowane przez Moskwę.

EUROFISH REPORT Nr 398/93 - FS/3

Duńczycy przeciw nielegalnemu handlowi

Duńscy rybacy rozpoczęli kampanię przeciwko sprzedaży eksporterom dorsza, który nie został zgłoszony do odpowiednich rejestrów. Dorsz ten został zarejestrowany i zafakturowany jako gładzica, a następnie był sprzedany poniżej minimalnej ceny ustalonej przez EWG. Duńskie Stowarzyszenie Rybackie Hvide Sande ustaliło regulamin, w myśl którego wszystkie ryba biała wyławiana w duńskich portach musi być zgłoszona i za-

rejestrowana przed wyładunkiem. Stowarzyszenie stwierdziło, iż bezprawne praktyki stosowane w portach przy wyładunkach powodują obniżanie się cen na aukcji i w związku z tym zabiega o wprowadzenie takiego systemu kontroli, jaki istnieje w Holandii, gdzie raporty o dokonanych połowach są gromadzone w specjalnych "skrzynkach pocztowych", zanim jeszcze ryba zostanie wyładowana.

EUROFISH REPORT Nr 399/93, FS/1

Zła sytuacja na rynku ryb dennych

W wielu krajach eksploatujących północny Atlantyk połowy dorsza zmniejszyły się ostatnio czterokrotnie, a nawet pięciokrotnie, gdyż ustalone kwoty dopuszczalnego odłowu są bardzo niskie. Pomimo to, ceny dorsza na rynkach USA w dalszym ciągu utrzymują się na stałym poziomie, a w Europie - obniżają się. Dzieje się tak głównie z powodu słabego popytu, który kształtuje się nawet poniżej zredukowanego poziomu podaży. Ponadto, europejscy handlowcy przewidują w najbliższych miesiącach duże dostawy ryb z Norwegii, co spowoduje dalszą obniżkę cen. Mintaj, który zmienił w ostatnim czasie swój "status" z ryby odpadowej na rybę będącą ostatnio głównym substytutem dorsza, jest również przedmiotem ostrych ograniczeń kwotowych, wprowadzanych przy jego odłowach. Cena mintaja powinna wzrosnąć. Po wprowadzeniu moratorium na połowy mintaja w rejonie "donut hole" na Morzu Beringa trawlery przeniosły się do tzw. rejonu "peanut hole" na Morzu Ochockim położonym poza 200-milową strefą rybacką Rosji. W rejonie tym połowiło w roku 1992 68 trawlerów, w tym 13 chińskich, 36 polskich i 19 pld. koreańskich. Ogólne połowy mintaja w tym rejonie ocenia się na 450 tys. ton. Jeśli chodzi o pacyficzny dorsz, to w 1992 r. odłowiono go na Morzu Beringa 160 tys. ton, a prognozy na rok 1993 przewidują zwiększenie tej ilości najwyżej o 10 tys. ton. Kanadyjskie wyładunki dorsza zmniejszyły się gwałtownie po wprowadzeniu moratorium; w pierwszych 9 miesiącach 1992 roku wyławiano o 92 tys. ton dorsza mniej niż w roku 1991. Również niekorzystna sytuacja zaistniała na rynku dorszowym w Islandii, gdzie połowy w roku 1992 były mniejsze o ok. 40 tys. ton w stosunku do roku poprzedniego. Niższe były również wyładunki płamaka i czarniaka. Także na Wyspach Owczych zanotowano znaczny spadek wyładunków dorsza; w pierwszych 9 miesiącach 1992 wyławiano zaledwie 6 tys. ton, co stanowi jedną piątą normalnych wyładunków. Spadek w połowach dorsza nie ominął również Danii, gdzie w ciągu pierwszych 9 miesięcy 1992 r. wyławiano o 21 tys. ton mniej niż w analogicznym okresie roku poprzedniego, a pod względem wartościowym zanotowano spadek z 840 mln koron duńskich do 550 mln koron. Po wprowadzeniu moratorium na Morzu Beringa wiele przedsiębiorstw rybackich, które dotknęła ta decyzja, szuka innych możliwości połowowych w nowych rejonach, bogatych w zasoby rybne. Głównym kierunkiem zainteresowań są wody Ameryki Łacińskiej, obfitujące w morską karpia, który uznany został za najlepszy substytut mintaja. Państwami, które skłonne byłyby zawrzeć odpowiednie joint-ventures w tej dziedzinie są: Argentyna, Chile, Peru i Urugwaj.

GLOBEFISH HIGHLIGHTS 4/92

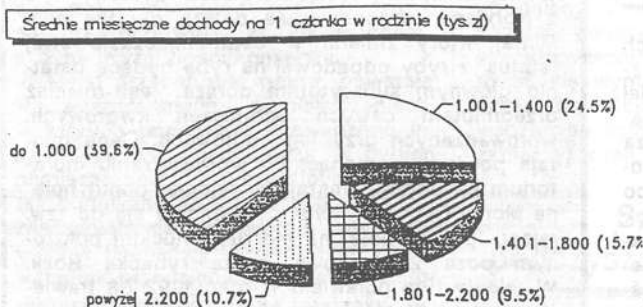
KONSUMPCJA RYB W POLSCE

część II

Konsumpcja ryb a wielkość dochodów

Istotnym kryterium, które zastosowano podczas analizy wyników badań ankietowych była wielkość dochodów przypadająca na 1 osobę w rodzinach respondentów (rys. 1).

Rys. 1. Charakterystyka respondentów



W przyjętym podziale wielkości dochodów najliczniej reprezentowani byli respondenci o średnich miesięcznych dochodach nie przekraczających 1 mln zł w przeliczeniu na 1 osobę (40%). Kolejne miejsca przypadły respondentom o miesięcznych dochodach w przedziałach 1,01-1,4 mln zł (25%) i 1,41-1,8 mln zł (16%). Wyższe dochody osiągało ok. 20% respondentów.

Analizując wielkość spożycia ryb i przetworów z punktu widzenia dochodów respondentów uzyskano wyniki pozwalające na stwierdzenie, iż w miarę wzrostu

dochodów wzrasta spożycie ryb i przetworów. W gospodarstwach najuboższych spożywa się najmniej – 0,72 kg ryb na osobę miesięcznie, w gospodarstwach o miesięcznych dochodach od 1 do 1,4 mln zł na osobę – 0,82 kg, w gospodarstwach o dochodach od 1,4 do 1,8 mln zł oraz od 1,8 do 2,2 mln zł odpowiednio 0,85 kg i 0,89 kg. Jedynie, dość nieoczekiwanie, w gospodarstwach o najwyższych dochodach konsumuje się trochę mniej, bo 0,87 kg. Można przypuszczać, iż osoby bogatsze kupują mniej ryb, ale za to lepszych i droższych.

W przekroju dochodowym, podobnie jak w przekroju typów gospodarstw domowych, miejsce pierwsze jednomyślnie zdobyły filety. Około 45% konsumentów każdej z grup dochodowych najbardziej lubi ten właśnie produkt, a w grupie o najwyższych dochodach wskaźnik ten wyniósł nawet 52,5%.

Na drugim i trzecim miejscu znalazły się w preferencjach różnych grup dochodowych na przemian ryby wędzone i konserwy. Tylko w grupie konsumentów najbardziej zamożnych na miejscu drugim znalazły się ryby całe i patroszone. Jest to

wynik dość zaskakujący, gdyż logicznie rzecz biorąc, preferencje takie powinny cechować bardziej osoby o najniższych dochodach, ze względu na ceny. Fakt ten wynika prawdopodobnie z tego, że rodziny bardziej zamożne nabywają ryby dla psów i kotów, co dość często podkreślano było w ankietach. Natomiast ryby całe i patroszone w opinii respondentów z grup najuboższych znalazły się dopiero na miejscu czwartym.

Analizując preferencje konsumentów według oceny punktowej można stwierdzić, iż we wszystkich grupach dochodo-

wych filety mają znaczną przewagę nad innymi produktami rybnymi. Kolejną grupę produktów, o ogólnie wysokich preferencjach, tworzą wszędzie ryby wędzone i konserwy oraz ryby całe i patroszone. Warto zwrócić uwagę, że ryby całe i patroszone uzyskiwały średnio 4,7 pkt wśród konsumentów najbogatszych, zajmując z tą oceną drugie miejsce w tej grupie, zaś wśród konsumentów uboższych, pomimo zajęcia dopiero czwartego miejsca, osiągnęły one średnią ocenę niewiele niższą, bo 4,5-4,6 pkt.

Ogólnie na podstawie ocen punktowych można stwierdzić, iż filety są najbardziej preferowane przez konsumentów stosunkowo zamożnych – 6,1 pkt. oraz przez grupy konsumentów o najwyższych i najniższych dochodach – po 6,0 pkt. Ryby wędzone najbardziej lubią osoby najbiedniejsze – 5,4 pkt, najmniej osoby najbogatsze – 4,6 pkt. Konserwy ceną najbardziej grupą konsumentów o stosunkowo niskich dochodach (1-1,4 mln zł) – 5,0 pkt, najmniej zaś o najwyższych dochodach – 4,2 pkt. Ryby solone spożywają najczęściej osoby legitymujące się stosunkowo wysokimi dochodami – 4,2 pkt, zaś najrzadziej konsumenci o dochodach 1,4-1,8 mln zł – 3,4 pkt. Marynaty z kolei najbardziej preferowane są przez osoby najmniej zamożne – 4,3 pkt, najmniej zaś przez grupy konsumentów najzamożniejszych – 3,1 i 3,2 pkt. Natomiast wyroby garmażeryjne swoje najwyższe oceny osiągnęły u konsumentów najbogatszych – 3,3 pkt, a najniższe wśród konsumentów o stosunkowo niskich dochodach – 2,1 pkt.

Analiza spożycia śledzi świeżych z podziałem na grupy dochodowe konsumentów nie daje żadnych zaskakujących wyników. Na pytanie: czy śledzie świeże są kupowane w rodzinie respondenta odpowiedziało twierdząco: 63% respondentów z grupy najuboższej i stosunkowo ubogiej, 57% z grupy o średnich dochodach, 61% z grupy stosunkowo bogatej, oraz 59% z grupy najzamożniejszej. Względne liczby odpowiedzi z poszczególnych grup są zatem zbliżone do średniej dla ogółu ankietowanych. Jedynym faktem godnym odnotowania jest zdecydowanie najmniejsza zainteresowanie bogatszą ofertą rynkową śledzi wśród respondentów najbogatszych. Aż 29,2% osób z tej grupy dochodowej na pytanie, czy spożycie śledzi świeżych może wzrosnąć, odpowiedziało negatywnie, podczas gdy w innych grupach odpowiedzi takiej udzieliło około 23% respondentów. Wysoki wskaźnik takich odpowiedzi świadczy o tym, iż dla respondentów najbardziej zamożnych oferta rynkowa produktów ze śledzi świeżych jest wystarczająca, a także o tym, że przyzwyczajenia i nawyki konsumencie nie wywołują potrzeby zwiększenia spożycia pomimo możliwości finansowych.

Preferencje respondentów odnośnie spożywania ryb i przetworów rybnych według grup dochodowych (ocena punktowa)

Ryby i przetwory rybne	Średnia ocena w punktach w tym grupy dochodowe (tys. zł)					Kolejność miejsc w tym grupy dochodowe (tys. zł)				
	poniżej 1000	1001-1400	1401-1800	1801-2200	powyżej 2201	poniżej 1000	1001-1400	1401-1800	1801-2200	powyżej 2201
Filety rybne	6,0	5,8	5,8	6,1	6,0	1	1	1	1	1
Ryby wędzone	5,4	5,1	4,9	5,1	4,6	2	2	3	2	3
Konserwy	4,8	5,0	4,9	4,6	4,2	3	3	2	3	4
Ryby całe i patrosz.	4,5	4,6	4,3	4,1	4,7	4	4	4	5	2
Ryby solone	3,9	3,8	3,4	4,2	3,9	6	5	6	4	5
Marynaty	4,3	3,4	3,6	3,2	3,1	5	6	5	6	7
Wyroby garmażer.	2,5	2,1	2,5	2,5	3,3	7	7	7	7	6

Przed 70 laty

● 7 kwietnia 1923 r. przybył do Helu Kazimierz Demel, podejmując pracę w tamtejszym Morskim Laboratorium Rybackim jako pierwszy stały pracownik naukowy tej placówki.

Przed 60 laty

● 5 kwietnia 1933 r. powstało przedsiębiorstwo "Mewa" – Towarzystwo Okrętowe Połowów Dalekomorskich, S.A., Gdynia, eksploatujące 15 motorowych ługrów zbudowanych przed pierwszą wojną światową. Statki te łowiły na Morzu Północnym, korzystając z holenderskiego portu Scheveningen, gdzie z czasem zorganizowano "Ognisko Polskiego Marynarza" dla polskich rybaków (znaczna większość załóg "Mewy" stanowili Holendrzy).

Przed 55 laty

● 1 kwietnia 1938 r. utworzono kolejne przedsiębiorstwo rybołówstwa dalekomorskiego o nazwie "Delfin" – Połowy Dalekomorskie, S.A., Gdynia. Było ono ściśle powiązane z firmą "Mewa"; korzystało z tej samej bazy lądowej w Scheveningen i eksploatowało 2 nowe ługry oraz 2 stare trawlerzy.

Przed 45 laty

● W pierwszych dniach kwietnia 1948 r. miały miejsce rozmowy z przedstawicielami Armii Czerwonej w sprawie przekazania przedsiębiorstwu połowów kutrowych "Arka" bazy rybołówstwa w Darłowie, wykorzystywanej przez wojskowe władze radzieckie.

● W kwietniu 1948 r. Morskie Zakłady Rybne zleciły przeprowadzenie pomiarów niwelacyjnych terenu przeznaczonego pod budowę bazy rybołówstwa w Świnoujściu. Wyznaczono tam miejsce na budowę chłodni. Zlecono także wykonanie próbnych wierceń na wspomnianym terenie oraz opracowanie projektu i kosztorysu budowy bazy.

● Oddział Morskich Zakładów Rybnych w Szczecinie przyjął w kwietniu 1948 r. pierwszą partię ryb do chłodni na Łasztowni w Szczecinie.

● W trzeciej dekadzie kwietnia 1948 r. na polecenie Ministerstwa Żeglugi przystąpiono do prac nad projektem sześcioletniego planu rozwoju rybołówstwa morskiego.

Przed 35 laty

● W początkach kwietnia 1958 r. po raz pierwszy wyszły ze Szczecina statki przedsiębiorstwa "Gryf", udając się na łowiska Morza Północnego.

● 9 kwietnia 1958 r. w przedsiębiorstwie "Arka" w Gdyni odbyła się konferencja w sprawie zorganizowania próbnej wyprawy na połowy tuńczyków u brzegów północno-zachodniej Afryki.

● Przedsiębiorstwo "Odra" otrzymało 14 kwietnia 1958 r. pierwszy kuter ze Stoczni Szczecińskiej ("Świ 30"). W tym czasie utworzono w "Odrze" Zakład Połowów Kutrowych.

● W kwietniu 1958 r. przedsiębiorstwo "Arka" po raz pierwszy wysłało 5 swoich kutrów 24-metrowych na połowy próbne w rejonie Rynny Norweskiej.

Przed 30 laty

● 30 kwietnia 1963 r. minister żeglugi wydał zarządzenie zmieniające nazwę gdyńskiej Szkoły Rybołówstwa Morskiego na Państwową Szkołę Rybołówstwa Morskiego.

Przed 20 laty

● 18 kwietnia 1973 r. ukazały się dwa zarządzenia ministra żeglugi likwidujące z dniem 30 czerwca 1973 r. Ośrodek Badań Rybołówstwa Dalekomorskiego przy MIR oraz Biuro Planu Operacyjnego Projektu FAO/MIR, w ramach którego budowano statek badawczy "Profesor Siedlecki".

Przed 70 laty

● Około 9 maja 1923 r. Kazimierz Demel z Morskiego Laboratorium Rybackiego w Helu oraz Borys Dixon z Morskiego Urzędu Rybackiego wyszli z Helu na pokładzie dozorczo kutra "Tryton" na wody Zatoki Puckiej w celu dokonania połowu młodocianych plastug. Był to pierwszy w niepodległej Polsce rejs – wprawdzie krótki – który uznać można za badawczy.

Przed 60 laty

● 1 maja 1933 r. weszły do Gdyni dwa ługry Polsko-Holenderskiej Spółki Sledziowej "Morze Północne" ("Mopol" – "Kasia" i "Halina"). Były to pierwsze statki rybołówstwa dalekomorskiego, pływające pod polską banderą, jakie zawinęły do Gdyni.

Przed 55 laty

● 4 maja 1938 r. odbyły się uroczystości związane z otwarciem nowego portu rybackiego we Władysławowie (wówczas jeszcze Wielka Wieś). Władze rządowe reprezentował minister przemysłu i handlu Antoni Roman, kościelne – biskup Stanisław Okoniewski. Obecny był prof. Michał Siedlecki i wielu wybitnych ludzi, między innymi Melchior Wańkowicz.

Przed 45 laty

● W pierwszych dniach maja 1948 r. Morska Centrala Handlowa, działając na polecenie Ministerstwa Żeglugi, wystąpiła do Zjednoczenia Stoczni Polskich o złożenie oferty na budowę 5 ługrotrawlerów. Inicjatywa budowy tych statków wyszła z przedsiębiorstwa "Arka".

● Od 7 maja 1948 r. w angielskim porcie Great Yarmouth stało beczynnie 7 starych parowych dryfterów "Dalmoru", ponieważ nie nadawały się do eksploatacji w warunkach polskiego rybołówstwa dalekomorskiego. Statki te nigdy nie zawijały do polskich portów. Otrzymane przez Polskę w ramach dostaw UNRA, zostały z czasem sprzedane.

● 14 maja 1948 r. ukazało się zarządzenie ministra żeglugi likwidujące Generalny Inspektorat Rybołówstwa Morskiego, którego funkcje przejął Departament Rybołówstwa Morskiego Ministerstwa Żeglugi.

Przed 40 laty

● Morski Instytut Rybacki zorganizował 22 maja 1953 r. w Krynicy Morskiej pokaz żaków wykonanych ze sznurka nylonowego. W ten sposób zapoczątkowano wprowadzanie włókien sztucznych w nasz rybołówstwo morskie.

● Uchwałą Prezydium Rządu z 30 maja 1953 r. powołano do życia Centralny Zarząd Przemysłu Rybnego podporządkowany Ministerstwu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego. Dyrektorem tego zarządu został T. Gradowski. Podlegały mu wojewódzkie przedsiębiorstwa hurtu rybnego, zakłady przetwórstwa rybnego i Laboratorium Centralne Przemysłu Rybnego w Gdyni.

Przed 35 laty

● Przedsiębiorstwo "Arka" przejęło 1 maja 1958 r. pierwszy kuter stalowy typu B-25 S, zbudowany w Gdyńskiej Stoczni Remontowej.

● Zespół pracowników Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego przeprowadził od 7 do 10 maja 1958 r. pierwszą w Polsce próbną produkcję płynnej paszy z ryb, hydrolizatu zwanego "Siloryb". Miała ona miejsce w Zakładach Rybnych w Chojnicach.

● 15 maja 1958 r. zakończono budowę wyciągu kutrowego w Darłowie.

Przed 30 laty

● 18 maja 1963 r. nastąpił pełny rozruch nowej fabryki mączki rybnej we Władysławowie.

● Sejm PRL uchwalił 21 maja 1963 r. ustawę o rybołówstwie.

Przed 20 laty

● W Ministerstwie Żeglugi odbyła się 4 maja 1973 r. narada poświęcona międzynarodowej współpracy Polski w dziedzinie rybołówstwa morskiego. Z przedstawionych na niej materiałów wynikało, że współpracę taką podejmowano, lub usiłowano nawiązać z 27 różnymi krajami, do których wysyłano liczne delegacje.

Andrzej Ropelewski

KRÓTKO ZE ŚWIATA

Drastyczne żądania EUROPECHE

Przewodniczący EUROPECHE – organizacji zrzeszającej narodowe stowarzyszenia rybackie krajów EWG Ervio Dobosz oświadczył, że sytuacja rynkowa osiągnęła już stan, który wymaga, aby wszystkie granice na obszarze EWG dla ryby białej zostały czasowo zamknięte aż do przeminienia kryzysu w tej dziedzinie. Zamierza on zwrócić się do głównego komisarza rybackiego EWG, Yannisa Paleocrassasa, aby ten spowodował wprowadzenie tych drastycznych przedsięwzięć. Ustosunkował się on również w imieniu EUROPECHE do poprzednich kryzysów cenowych, dotyczących kalmarów, morskich, łosiosia i tuńczyka, spowodowanych tzw. tanim importem i stwierdził, że artykuły 22-24 przepisów rynkowych EWG dotyczące tej sprawy nie zdały egzaminu. Domagał się również opracowania długofalowej polityki rybackiej. EUROPECHE zabiega o bardziej ścisłą i energiczną kontrolę jakości i warunków sanitarnych produktów rybnych, sprowadzanych z krajów trzecich.

EUROFISH REPORT Nr 399/93, BB/2

Norwegia wykupuje rosyjskiego giganta

Po zatwierdzeniu przez rząd rosyjski aktu prywatyzacji rosyjskiego potentata rybackiego SEVRYBPOISK w Murmańsku, znane w Norwegii przedsiębiorstwo przetwórstwa i eksportu produktów rybnych AARSAETHER postanowiło wykupić 49% udziałów w nowoorganizującym się SEVRYBPOISK, który posiada flotę składającą się z 39 trawlerów. Flota ta ma do dyspozycji kwotę połowową dorsza na ten rok w wysokości 12 tys. ton, która będzie wyławiana w zakładach przetwórczych firmy AARSAETHER w Finnmark w północnej Norwegii. Ponadto, firma AARSAETHER kontroluje flotę 8 trawlerów z przyznaną jej ogólną kwotą w wysokości 3 tys. ton i zamierza również zainwestować w rozbudowę zakładów przetwórczych SEVRYBPOISK w Murmańsku. Obróty firmy AARSAETHER w Finnmark w roku 1992 osiągnęły 350 milionów norweskich koron i ciągle rosną.

EUROFISH REPORT Nr 398/93, FS/2

Dania i W. Brytania zaniepokojone importem

Duński minister rybołówstwa Björn Westh zalecił przeprowadzenie badań w zakresie stale zwiększającego się importu do Danii dorsza z Norwegii i Rosji. Rybacy w niektórych duńskich portach zagrozili, iż rozpoczną pozaprawną kampanię, aby zwrócić

uwagę na problem tzw. taniego importu po tym, jak pewne partie wysokiej klasy dorsza i czarniaka uzyskałyby minimalne ceny EWG, zostałyby zniszczone lub przeznaczone na paszę dla bydła. W styczniu br. w duńskich portach zniszczono ok. 100 tys. wysokiej jakości ryby konsumpcyjnej.

Tygodnik "Fishing News" donosi również o niekontrolowanym imporcie taniego, rosyjskiego dorsza arktycznego i plamiaka do W. Brytanii, co spowodowało duże zamieszanie na miejscowych rynkach rybnych. Główną przyczyną tego zjawiska jest to, iż Rosjanie eksploatują obfite stada dorsza i plamiaka w rejonie północno-wschodniej Arktyki, a za to zakupuja śledzia i makrelę w W. Brytanii i Danii lub dokonują innych podobnych transakcji. Większość ryb jest w ten sposób sprzedawana za pół ceny.

EUROFISH REPORT Nr 398/93 – SP/1

Cztery państwa bałtyckie zawiesiły połowy dorsza

22 stycznia 1993 r. cztery państwa bałtyckie: Polska, Łotwa, Rosja i Szwecja podpisały porozumienie, mocą którego wstrzymuje się połowy dorsza bałtyckiego w okresie od 1 kwietnia do 31 lipca 1993 r. w celu "zachowania i zabezpieczenia stad tej ryby na przyszłość". Początkowo tylko dwa z tych państw: Polska i Szwecja zgodziły się na wprowadzenie tego zakazu. Porozumienie to obowiązywać ma na obszarze rozciągającym się od duńskiej wyspy Bornholm aż do fińskich Wysp Alandzkich.

EUROFISH REPORT Nr 398/93 – FS/4

Zakaz importu łosiosia z Norwegii

EWG zamierza wprowadzić tymczasowy, całkowity zakaz importu do krajów EWG żywego i niepatroszonego łosiosia norweskiego, pochodzącego z hodowli, z powodu stwierdzonej u tej ryby infekcji (ISA – Infections Salmon Anaemia). Zakaz ten ma obowiązywać przez okres dwóch miesięcy. Decyzja ta może ulec opóźnieniu lub ograniczeniu z powodu niezakończenia badań przez skierowaną do Norwegii misję Stałego Komitetu Weterynaryjnego EWG, która stwierdziła, że zainfekowana ryba pochodziła tylko z 3 prowincji Norwegii, podczas gdy w pozostałych 14 prowincjach infekcji tej nie stwierdzono.

EUROFISH REPORT Nr 399/93, BB/3

Pomoc finansowa dla rybołówstwa Chin

Bank Rozwoju Azji przyznał Chińskiej Republice Ludowej pomoc w wysokości 595 tys. dolarów US, która ma być przeznaczona głównie na przeprowadzenie studiów dotyczących wykorzystania i zagospodarowania zasobów rybnych Morza Wschodniocchińskiego, którego obszar wynosi ok. 800 tys. km² i które dostarcza Chinom ok. 2,5 mln ton surowców żywnościowych pochodzenia morskiego rocznie. Jako główny rejon wybrano akwen Zhoushan, uznając go za największy i pod względem ekonomicznym najważniejszy. Stwierdzone ostatnio w tym rejonie przejawy degradacji środowiska morskiego i pogarszania się stanu żywych zasobów wpłynęły bardzo niekorzystnie na zamieszkałe tam społeczności rybackie.

FNI – Nr 3/93

Indie interesują się krylem

Departament Rozwoju Oceanicznego Indii powołał specjalny oddział dla opracowania narodowego programu eksploatacji kryla oraz innych żywych zasobów tzw. Południowego Oceanu. Oddział ten ma przedłożyć założenia tego przedsięwzięcia. Między innymi mają być rozpatrzone propozycje dwustronnej współpracy na tym oceanie z takimi państwami jak USA, Polska, Japonia, Korea Płd. i Rosja mają zostać określone typy statków niezbędne do tej eksploatacji.

FNI – Nr 3/93

Rozwój rybołówstwa Tajwanu

Na lata osiemdziesiąte przypada systematyczny wzrost połowów Tajwanu (średnio co roku wzrost o 7%). Pozwoliło to Tajwanowi wejść do pierwszej dwudziestki potęg rybackich na świecie. W roku 1991 połowy wyniosły 1.317 tys. ton o wartości 3.117 mln dolarów. Krajowa konsumpcja ryb jest wysoka – 45–48 kg ryb na głowę rocznie i wykazuje co roku wzrost o 5%. Akwakultura morska dostarcza 36% masy połowowej. Jeśli chodzi o strukturę gatunkową połowów, to na pierwszym miejscu znajdują się kalmary (256 tys. ton), a następnie ryby tuńczykowate (190 tys. ton). Pod względem wartościowym pierwsze miejsce zajmują kalmary (467 mln dolarów), drugie – węgorz (414 mln dolarów), a następnie ryby tuńczykowate (228 mln dolarów). Jeśli chodzi o technikę połowów, to największą rolę odgrywają longlajnery (52% stanu floty rybackiej), a następnie trawlerzy (15%), jigging (8% połowy kalmarów) i okężnice (5% tonażu floty rybackiej).

FNI Nr 3/92

INFORMACJA NORMALIZACYJNA

Pod tym tytułem ukazywać się będą doniesienia z działalności Ośrodka Normalizacyjnego Gospodarki Rybnej w Morskim Instytucie Rybackim.

Ośrodek został powołany dla szeroko pojętej obsługi normalizacyjnej branży rybnej w zakresie:

- surowców rybnych i innych zwierząt wodnych oraz ich obrotu,
- przetworów spożywczych, technicznych i paszowych,
- morskiego sprzętu połowowego.

Przy Ośrodku działa Komisja Normalizacyjna – reprezentowana przez przedstawicieli przemysłu rybnego, jednostki nadzoru sanitarnego oraz kontroli – która uzgadnia projekty polskich, branżowych oraz zakładowych norm, jak również zmiany obowiązujących norm.

Dyrektor Morskiego Instytutu Rybackiego posiada uprawnienia do ustanawiania norm branżowych i zakładowych oraz do wprowadzania do nich zmian.

Ośrodek prowadzi wzorcowy komplet norm niezbędnych w branży rybnej, obejmujący ok. 650 numerów PN, BN i ZN i ok. 600 norm z innych branż. Służby technologiczne i kontroli jakości otrzymują u nas pełną informację w zakresie:

- obowiązujących norm i innych dokumentów normalizacyjnych,
- warunków i okresów przechowywania przetworów rybnych,
- znakowania opakowań jednostkowych,
- stosowania dodatków,
- wymagań FAO/WHO dla ryb i przetworów rybnych,
- wymagań sanitarnych dla zakładów przetwórstwa ryb,
- zaopatrzenia w normy,
- publikacji normalizacyjnych.

Poniżej przedstawiamy w ogólnym zarysie – dwie normy polskie, które obowiązują od 1 stycznia br., a mianowicie:

PN-92/A-86732 Konserwy rybne. Badanie jakości.

Autorzy: inż. Krystyna Góralczyk, mgr inż. Jan Zalewski, mgr inż. Urszula Gurwin.

Jest to podstawowa norma stosowana w badaniach pełnych i niepełnych konserw.

Wprowadzono do niej nowe metody badań, jak:

- oznaczanie zawartości histaminy,
- oznaczanie zawartości kadmu,
- oznaczanie zawartości pestycydów i PCB,

• oznaczanie wartości energetycznej. Ponadto zweryfikowano badania puszek szeleszczących, sprawdzanie stanu wewnętrznego opakowań, wykonania szwów puszek, oznaczania warstwy wodnej i składników stałych.

Zakres badań zawarty w omawianej normie jest identyczny ze standardami FAO/WHO oraz w wielu punktach norma jest ekwiwalentna do wymagań i przepisów EWG.

PN-92/A-86758 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Śledziowate.

Autorzy: mgr inż. Wojciech Skorupski, mgr inż. Jan Zalewski.

Ryby śledziowate stanowią znaczną część polskiego importu rybnego, w tym z krajów Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej. Nasilenie kontraktów

handlowych z tymi krajami, a także perspektywa stowarzyszenia się naszego kraju z EWG, stworzyły konieczność zbliżenia lub wręcz ujednolicenia wymagań dotyczących zarówno kryteriów oceny jakości ryb, jak i zasad oraz sposobu oznaczania poszczególnych sortymentów, a także klas jakości ryb śledziowatych. Opracowana norma jest w pełni zgodna z wymaganiami EWG w zakresie kryteriów jakościowych, standardów klasyfikacyjnych, usprawnienia odbioru produktów, ułatwia też porozumienie się partnerów podczas prowadzenia transakcji importowo-eksportowych.

W normie przedstawiono:

- podstawowe nazwy i określenia dotyczące zagadnień będących przedmiotem tejże normy,
- zasady ustalające rozróżnienie i oznaczenie ryb w zależności od miejsca ich złowienia,
- zasady podziału ryb na sortymenty i klasy jakości oraz odpowiednie ich oznaczenie za pomocą symboli liczbowych i literowych stosowanych w EWG,
- kryteria oceny jakości ryb świeżych, mrożonych i rozmrożonych,
- wymagania dotyczące pakowania, przechowywania, transportu ryb oraz opis badań jakim powinny być one poddawane.

Norma zawiera ponadto wykaz nazw gatunków ryb w językach: polskim, łacińskim i angielskim.

Zainteresowanych zakupem PN i BN odsyłamy do Centralnej Księgarni Norm, która prowadzi sprzedaż odręczną i wysyłkową norm:

Centralna Księgarnia Norm

ul. Sienna 63

00-820 WARSZAWA skr. poczt. 34

tel. 20-79-27, tlx 812374 pl WUEN

Pomoc dla francuskich rybaków

Nadzwyczajny pakiet pomocy opiewający na kwotę 272 milionów franków został przyznany przez francuskiego ministra rybołówstwa Charlesa Josselina rybakom francuskim w Bretanii, których dotknął poważny kryzys. Wywołał on ostatnio burzliwe demonstracje rybaków w Paryżu i Roscoff, a także w Brukseli, gdzie protestowano przeciwko wyładunkom taniej ryby, sprowadzanej z W. Brytanii. Spowodowało to obniżenie się cen w ubiegłym roku na francuskim rynku od 15-30%.

Rybacki bretoński ocenili tę pomoc jako niewystarczającą i zagrozili dalszymi demonstracjami.

EUROFISH REPORT Nr 399/93, FS/1

Wydawca: Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

Adres redakcji: 81-332 Gdynia, ul. Kołłątaja 1.

Red. naczelny: Zbigniew Karnicki tel. 20 28 25

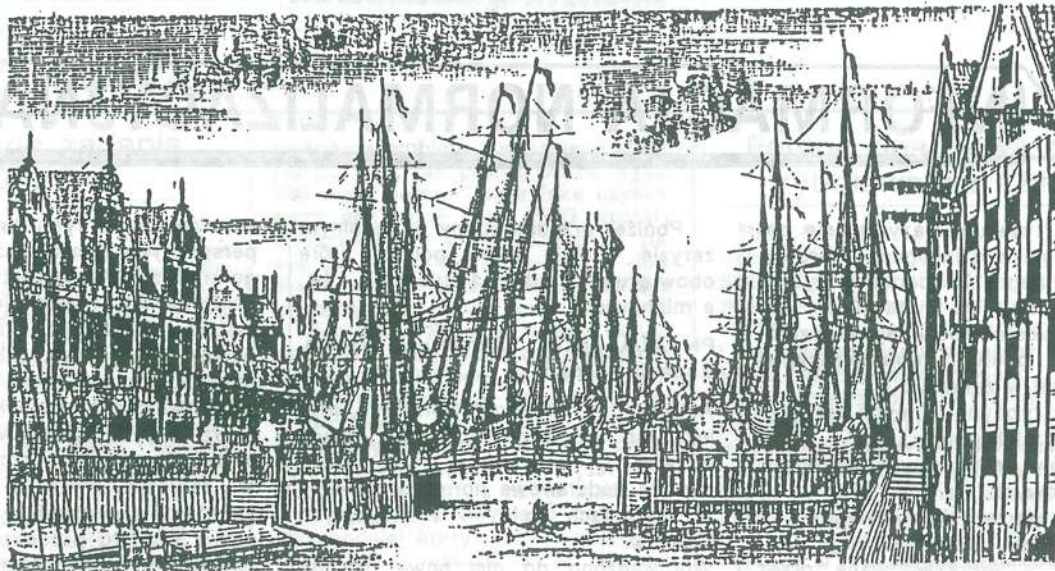
Sekr. redakcji: Przemysław Kuciewicz 31 35 66

fax – 202831 tlx – 054348

Skład, łamanie i druk:

Ośrodek Wydawniczy MIR

Gdynia, ul. Kołłątaja 1, tel. 20 17 28



POLFISH

II Międzynarodowe Targi Przetwórstwa
i Produktów Rybnych

POLFISH

2nd International Fair of Fish Processing
and Products

11 - 14.05.1993 Gdańsk

POLISH '93



Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A.

GDAŃSK INTERNATIONAL FAIR CO.

UL. BAŻYŃSKIEGO 1

80-309 GDAŃSK

phone (4858) 524 932

(4858) 524 690

fax (4858) 522 168

tlx 513 236 mtrq pl

512 749 liws pl