

WIADOMOŚCI RYBACKIE



NR ⁴ (52)
KWIECIEŃ 1995



Rybołówstwo widziane

z Warszawy

Z dyrektorem
Departamentu Rybołówstwa
Morskiego w MTiGM
dr Jerzym Kleniewskim
rozmawia
Przemysław Kuciewicz

Za dwie godziny odlatuje pan do Nowego Jorku. Można znać cel podróży?

- Jadę na kolejną, piątą już sesję konferencji ONZ w sprawie gospodarowania zasobami ryb na wodach międzynarodowych. Należy się liczyć z tym, że właśnie na tej sesji zapadną rozstrzygające decyzje, a dotyczyć one będą spraw żywotnie obchodzących nasze rybołówstwo dalekomorskie. Już od

kilku lat trwa presja państw nadbrzeżnych zmierzających do rozciągnięcia swojej jurysdykcji także na zasoby występujące poza 200-milowymi strefami ekonomicznymi. Polska jest temu przeciwna, ale wszystko wskazuje na to, że państwa nadbrzeżne przeformują swoje stanowisko, a to oznacza poważne utrudnienie sytuacji naszego rybołówstwa dalekomorskiego.

Dokończenie na str. 2

Rybołówstwo widziane z Warszawy

Dokończenie ze str. 1

Przyjdzie zwinąć banderę?

Niekoniecznie, a na pewno nie od razu. Rozszerzenie stref narodowych czy uprawnień państw nadbrzeżnych na przyległych wodach międzynarodowych nie będzie oznaczać całkowitego zakazu łowienia przez outsiderów. Jest to raczej kwestia warunków, na jakich dostęp do łowisk będzie możliwy. Przyjdzie zatem zawierać lub renegotjować umowy z państwami nadbrzeżnymi, które – generalnie rzecz biorąc – oferują dostęp do łowisk, ale w ograniczonym stopniu i nie za darmo. W polskie rybołówstwo najbardziej uderzy całkowite zawłaszczenie przez Rosję Morza Ochockiego, gdzie łowi niemal cała nasza flota dalekomorska. Próbowaliśmy porozumieć się z Rosjanami, ale jak dotąd warunki jakie oni stawiają są dla nas nie do przyjęcia. Nie tracimy nadziei, że zmienią zdanie, jako że oferujemy współpracę, która i dla nich byłaby korzystna. Biorąc pod uwagę wszystkie okoliczności i uwarunkowania trzeba będzie liczyć się z koniecznością przemieszczenia floty. Jest tu szereg możliwości. Mamy ramowe umowy z Peru i od niedawna z Argentyną, są możliwości dostępu do łowisk Maroka, Mauritania, Wietnamu, Korei. Na wodach Nowej Zelandii już łowimy. Można rozważyć powrót na łowiska antarktyczne. Oczywiście wszystko będzie zależało od rachunku ekonomicznego, a decyzje będą podejmować poszczególne przedsiębiorstwa.

Gdy koszty wzrosną o opłaty licencyjne, przedsiębiorstwa mogą

tego nie wytrzymać. I tak są w niewesołej sytuacji finansowej.

Ubiegły rok przyniósł wyraźną poprawę ich kondycji. Finansowe wyniki połowów były relatywnie dobre dla naszego rybołówstwa dalekomorskiego. Wszystkie trzy firmy osiągnęły zyski, czego nie było od lat. Otworzyły się lub rozszerzyły możliwości inwestowania – ich wykorzystanie zależy już jednak od przedsiębiorstw.

Jak pan ocenia sytuację poszczególnych firm dalekomorskich?

Chciałbym pozostać jak najdalej od wystawiania cenzurek. Na obecną sytuację przedsiębiorstw złożył się szereg czynników, takich jak warunki startu w momencie transformacji, kwalifikacje i osobowość szefów, postawa związków zawodowych czy stopień świadomości załóg. W każdym przypadku uwarunkowania te były różne, a chcąc rzetelnie ocenić stan obecny, trzeba by to wszystko wziąć pod uwagę. W ocenie uproszczonej, na dzień dzisiejszy, sprawy widzę następująco:

Najlepsze jest niewątpliwie położenie Dalmoru. Tam nie było finansowej zapaści, a program restrukturyzacji od początku realizowany jest konsekwentnie i z powodzeniem, choć chciałoby się, aby ten proces przebiegał szybciej. Dalmor przyjął strukturę holdingową, w której mieszczą się wszystkie uprzednio prowadzone rodzaje działalności, a rozwijane są też nowe. Ciężar działalności przesuwają się przy tym coraz bardziej na ląd, co zmniejsza zależność firmy od dostępu do łowisk.

Szczeciński Gryf przeszedł najbardziej dramatyczną ewolucję, a może raczej

rewolucję. Trzy lata temu był bankrutem. Przeprowadzono podział kombinatu na trzy całkowicie odrębne przedsiębiorstwa. Z tej trójki tylko przedsiębiorstwo połowowe osiągnęło sukces. Gryf-Ryb, zajmujący się przetwórstwem, postawiony został w stan likwidacji, a w niewiele lepszej sytuacji jest Gryf-Port. Mimo wszystko sądzę, że obydwie firmy można jeszcze uratować. Potrzebne jest jednak do tego zgodne działanie wszystkich zainteresowanych, a zwłaszcza kierownictwa i załóg.

Proces przekształceń w świnoujskiej Odrze prowadzony był zbyt wolno i niekonsekwentnie – a to bynajmniej nie z przyczyn obiektywnych. Obecnie widać przyspieszenie – postępuje prywatyzacja, powstają nowe spółki, nawiązywane są kontakty zagraniczne. Ewolucja zmierza ku przetwórstwu lądowemu i wykorzystaniu lokalizacji.

Lokalizacja, to zresztą wielki atut wszystkich przedsiębiorstw dalekomorskich. W przypadku Gryfa i Odry usytuowanie tuż przy granicy z Niemcami i o miedzę ze Skandynawią jest znakomite z punktu widzenia kontraktów zagranicznych i integracji europejskiej.

Gdyńskiemu Dalmorowi blisko do Kaliningradu i rynków wschodnich. Nie zapominajmy też o jeszcze jednym atucie naszych przedsiębiorstw rybołówstwa dalekomorskiego, o "polish quality" – najwyższej na świecie jakości eksportowanych przez nie produktów. Marka handlowa, to wartość sama w sobie. Sumując, sądzę, że mimo nie najlepszych perspektyw jeśli chodzi o dostęp do łowisk, przedsiębiorstwa, o których mówimy, mają wiele szans, by wyjść z trudności obronną ręką.

Pomówmy o rybołówstwie bałtyckim: mizeria i lament o rybackiej krzywdzie. Bałtyk jałowuje, a państwo, którego ramieniem jest MTiGM, w tym kierowany przez pana departament, tej krzywdy nie widzi, a bywa, że się do niej przyczynia.

W Polsce lamentują wszyscy, którym się nie wiedzie lub są przekonani, że im właśnie powinno wieść się lepiej – a jako głównego winowajcę wskazują państwo.

Rybackie żale – być może po części uzasadnione – są jednak stanowczo za głośne i niezbyt trafnie adresowane. Co do naszego departamentu, to pragnę poinformować, że liczy on zaledwie pięć osób. O ich pracy mogą mówić tylko z najwyższym uznaniem. Ale nasze "poletko", to pełne spektrum zagadnień dotyczących rybołówstwa – a raczej rybactwa, bo chodzi nie tylko o łowienie, ale o całość gospodarki rybnej – od problemów na poziomie ONZ po kontakty z rybakami z Zalewu Wiślanego i wędkarzami. Nie wszystko daje się zrobić w takim czasie, jak by tego sobie zainteresowani życzyli. Co zaś do kierownictwa resortu, to z całym przekonaniem zapewniam, że zarówno minister Bogusław Liberadzki jak i wiceminister Tadeusz Szozda są rybakom rzetelnie zainteresowani i rozumieją jego problemy. Ale my – ministerstwo czy departament – nie jesteśmy rządem ani parlamentem, a tam właśnie zapada większość decyzji. Na poszczególne przykłady mógłbym wykazać, ile uzgodnień z iloma partnerami wymaga załatwienie konkretnej sprawy.

Na przykład kwestia ustawy o rybołówstwie morskim. Czym innym, jak nie opieszałością administracji państwowej można wytłumaczyć, że prace nad nią wloką się tak niemiłosiernie?

Rzeczywiście, trwa to zbyt długo, ale i są tego obiektywne przyczyny. Od czasu, gdy podjęto prace nad nowelizacją ustawy z roku 1963 uwarunkowania tak międzynarodowe jak i wewnętrzne zmieniły się diametralnie. Co jakiś czas pojawiały się nowe zjawiska i nowe wyzwania, które przygotowywano nowelizacje dezaktualizowały.

Ależ tak można w nieskończoność! Życie nie stanie w miejscu, by łatwiej można było je ująć w paragrafy.

Teraz jesteśmy już w innym miejscu niż choćby przed paru laty momencie, w innej chwili historycznej. Proces podziału łowisk oceanicznych ma się ku końcowi. Warunki transformacji wewnętrznej także się stabilizują. Znamy już reguły

i wymogi integracji europejskiej. Przyszłość, do której ma się odnosić ustawa, stała się bardziej przewidywalna. Projekt ustawy nasz departament otrzymał w sierpniu ubiegłego roku. W wyniku konsultacji z zainteresowanymi środowiskami okazało się jednak, że dokument nie spełnia ich oczekiwań. W związku z tym powstała konieczność dokonania kolejnych modyfikacji. Szereg poprawek zgłoszili także posłowie. Jeśli wszystko dobrze pójdzie, być może ustawa jeszcze w tym roku ujrzy światło dzienne.

Ustawa nie rozwiąże jednak materialnych problemów rybołówstwa bałtyckiego, lamentu nie uciszy.

- Materialne kłopoty bałtyckich rybaków są faktem, ale nie sądzę, by ta grupa zawodowa był nimi szczególnie dotknięta, a poza tym nie wszystkich one dotyczą, a już na pewno nie w jednakowym stopniu. Tu trzeba by rozwiązać pewne mity. Otóż nazbyt eksponowany jest wpływ spadku połowów dorsza na ogólną sytuację rybołówstwa bałtyckiego. Spadek ten był znacznie mniejszy, niż to wynika z oficjalnych statystyk. Rybacy łowią znacznie więcej, niż wykazują w raportach. Tak było zwłaszcza w roku minionym. Dorszowy niż ma się zresztą ku końcowi, na co wskazuje pojawienie się bardzo licznych młodych roczników tej ryby.

Drugi mit, to rzekomy nadmiar jednostek łowczych w stosunku do zasobów. Za dużo jest, owszem, starych, rozpadających się "kajaków". Brakuje natomiast nowoczesnych kutrów, takich jak B-410, które w toku dzikiej, niekontrolowanej prywatyzacji zostały pochopnie sprzedane za granicę. Co zaś do zasobów, to przypomnę, że obok narzekania na niedostatek dorsza, od lat nie są wykorzystywane limity połowowe śledzia i szprota. Jest oczywiście problem ich zagospodarowania, ale to w znacznej mierze zależy do współpracy rybaków i przetwórców, ta zaś pozostaje poza zasięgiem ingerencji państwa. Państwo natomiast bynajmniej nie pozostawia rybaków bez pomocy. Preferencyjne ceny paliwa są już załatwione. Tegoroczne dotaty do oprocentowania

kredytów na skup i magazynowanie nadwyżek połowowych wyniosą 100 mld starych złotych. To powinno wzmocnić zainteresowanie śledziem, szprotem i poprawić opłacalność połowu tych gatunków.

Jak widzi pan rolę Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa w integrowaniu branży i rozwiązywaniu jej problemów?

- Naszą intencją jest zdecydowane wzmocnienie roli Stowarzyszenia, ale jedynym instrumentem, jakim tu dysponujemy jest perswazja. Niewiele tym można wskórać, jeśli ze strony środowiska rybackiego nie będzie woli jednoczenia się. A woli takiej brakuje. Pozostaje to w rażącym dysonansie wobec oczywistych interesów branży i wyzwań ze strony świata zewnętrznego. Brakuje świadomości, że do Europy nie da się wejść w pojedynkę czy w rozproszony tyralierze. Jest - i będzie rosnać - cała gama problemów, które mogą być rozwiązane tylko grupowo, poprzez właściwą organizację i reprezentację. Jeśli środowisko tego nie zrozumie, będzie zmierzać do samozagłady. Jedyną organizacją, która może i powinna być reprezentatywna dla całej branży jest właśnie SRR. Są w Stowarzyszeniu ludzie światli i dynamiczni, którzy - mam nadzieję - potrafią wyrwać środowisko z letargu, z fałszywego poczucia niemożności, skłonić do zerwania z myśleniem życzeniowym, z oczekiwaniem na to, by rząd czy inna wyższa siła problemy rozwiązała.

A Morski Instytut Rybacki?

- Jako placówka badawcza ma on światową renomę, dysponuje ogromnym potencjałem intelektualnym. Teraz przechodzi - i powinien zintensyfikować - reorientację bardziej w kierunku ekonomicznym. Powinien stać się w jeszcze większym stopniu "fabryką" myśli koncepcyjnych i zapleczem administracji państwowej w takich zwłaszcza kwestiach jak zarządzanie rybołówstwem, normowanie jakościowe, standaryzacja czy problematyka integracji międzynarodowej.

Rozmawiał
Przemysław Kuciewicz

Jaka powinna być POLITYKA RYBACKA PAŃSTWA

We wszystkich krajach gospodarki rynkowej rynek dokonuje stałej korekty procesów ekonomicznych.

Jednak czysto techniczno-ekonomiczna weryfikacja tych procesów przez rynek nie w każdej branży (np. rolnictwie czy rybołówstwie) jest możliwa do zaakceptowania w kategoriach społecznych. Stąd konieczność prowadzenia przez państwo określonej polityki ekonomicznej ukierunkowanej na "zmiękczenie" efektów weryfikacji rynkowej oraz wysoce niedoskonałych sygnałów i informacji dostarczanych przez mechanizm rynkowy, które nie mogą stanowić podstawy do kształtowania długookresowego rozwoju danej branży.

Państwo poprzez regulację takich parametrów, jak ceny, zyski i dochody wpływa na kierunki i tempo rozwoju rybołówstwa, jego stopień konkurencyjności zarówno w stosunku do zagranicy, jak i do innych działów gospodarki narodowej.

Polityka rybacka może być skutecznym instrumentem kształtującym pożądane kierunki rozwoju tej branży. Z drugiej strony prowadzona nieudolnie, dla

realizacji okresowych i często sprzecznych ze sobą celów może zamiast stabilizacji wносить większą niepewność aniżeli sam mechanizm rynkowy. W warunkach gospodarki rynkowej funkcjonują bardzo różne modele interwencji państwowej. Charakter i zakres polityki rybackiej zależy w dużym stopniu od uznania rybołówstwa za dział specyficzny. Do takiego uznania przez państwo dochodzi najczęściej pod wpływem nacisków lobby rybackiego, którego siła w Polsce jest, niestety, bardzo niewielka, zupełnie nieporównywalna z siłą "przebicia" lobby rolniczego czy górniczego.

Przesłanki polityki rybackiej

Istnieje wiele różnych sposobów argumentacji na rzecz prowadzenia przez państwo polityki rybackiej, polegającej nie tyle na doraźnym przydzieleniu rybakom preferencyjnych kredytów, możliwości zakupu tańszego paliwa czy okresowych zniżek podatkowych, co na stworzeniu spójnego systemu zarządzania w oparciu o odpowiednie instrumenty finansowe, rozwiązania organizacyjne i przepisy prawne, który umożliwiłby zarówno racjonalne gospodarowanie zasobami w ramach polskiej wyłącznej strefy ekonomicznej, jak i względnie pełne wykorzystanie w rybołówstwie majątku trwałego i "kapitału ludzkiego".

Podstawowymi przesłankami powinny być: regulacja prawa własności do danego akwenu połowowego jako specyficznego czynnika produkcji; zapewnienie wysokiego stopnia zaspokojenia krajowego popytu na produkty rybne; ochrona przed przełowieniem zasobów rybnych; dążenie do uzyskania dostępu do innych akwenów połowowych oraz stworzenie stabilnych warunków pracy dla rybaków, w tym szczególnie dla rybaków indywidualnych i małych społeczności zamieszkujących obszary przybrzeżne. Ten ostatni motyw jest również ważny jak ochrona zasobów rybnych. Chodzi tu bowiem o stabilizację społeczną i przeciwdziałanie potencjalnym

konfliktom, jakie mogłyby się pojawić w wyniku postępującego bezrobocia na tych obszarach, które zależne są prawie wyłącznie od rozwoju rybołówstwa i przemysłów towarzyszących.

Nie wystarczy więc domagać się od państwa przejścia na siebie swoistej roli "tymczasowego koordynatora i organizatora" procesów gospodarczych w całej gospodarce morskiej, do czasu dopóki sektor ten nie zostanie w pełni u rynkowany i nie stanie się działem konkurencyjnym. W rzeczywistości bowiem interwencyjna polityka państwa w rybołówstwie, rolnictwie i niektórych innych sektorach powinna być rozpatrywana jako zjawisko stałe.

Potwierdzają to doświadczenia ogromnej większości krajów o gospodarce rynkowej, w których właśnie polityka rybacka, a nie spontaniczne mechanizmy rynkowe, oddziałują w decydującym stopniu na rozwój rybołówstwa i poziom życia rybaków.

Przenosząc do rybołówstwa doświadczenie interwencji państwa w rolnictwie można stwierdzić, że także w rybołówstwie mamy do czynienia z wysoce niedoskonałym mechanizmem rynkowym, który nie może być uznany za najlepszy regulator. Procesy produkcyjne w obu tych działach charakteryzują się stosunkowo wolnym obiegiem kapitału, niską rentownością i wydłużonym okresem zwrotu zainwestowanego kapitału.

Najtrudniejszym zadaniem stojącym przed politykami odpowiedzialnymi za kształtowanie polityki rybackiej jest dokonanie wyboru między interesami rybaków i całego przemysłu rybnego z jednej strony, a z drugiej – innych grup społecznych i branż. Nie zawsze bowiem można obronić przy pomocy argumentów ekonomicznych sensowność utrzymywania rybołówstwa na danym obszarze kraju lub np. rybołówstwa dalekomorskiego. Z drugiej strony nie można przecież kształtować racjonalnej polityki rybackiej tylko na podstawie swego zestawu potrzeb morskiej gospodarki rybnej w oderwaniu od analogicznych potrzeb innych działów gospodarki i przede wszystkim od rachunku ekonomicznego. Znaczenie tego rachunku maleje jednak w sytuacji nie-

których regionów nadmorskich, które prawie wyłącznie zależne są od rozwoju rybołówstwa i przemysłów towarzyszących.

Inną, bardzo ważną przesłanką kształtowania polityki rybackiej są ograniczone możliwości budżetu państwa. Punktem wyjścia powinno więc być określenie kosztów i efektów tej polityki, łącznie z tzw. efektami ubocznymi. Zbyt interwencyjna polityka rybacka może bowiem bardzo łatwo doprowadzić do izolacji naszego rybołówstwa i całego przemysłu rybnego od wpływów zewnętrznych i tym samym do znacznej zwwyżki cen produktów rybnych i spadku efektywności w tym sektorze. Należy oczywiście wykorzystać niektóre rozwiązania, jakie funkcjonują w krajach o gospodarce rynkowej. Jednak polityka rybacka w naszym kraju nie może być wprowadzona w życie w wyniku naśladownictwa, np. doświadczeń Unii Europejskiej związanych z realizacją Wspólnej Polityki Rybackiej. Nie powinna też być wprowadzana w życie, w takiej czy innej formie, w sytuacji przymusowej, na zasadzie automatycznego dostosowania do wymogów UE. Należy bowiem stwierdzić, że Polski nie będzie po prostu stać w najbliższych kilku czy nawet kilkunastu latach na politykę, która byłaby wierną kopią Wspólnej Polityki Rybackiej.

Polityka rybacka w naszym kraju powinna być integralną częścią ogólnej strategii rozwoju całej gospodarki żywnościowej. Powinna też być tylko uzupełnieniem podstawowego mechanizmu rynkowego, a nie jego substytutem, podstawowym zaś jej celem winno być stymulowanie efektywności gospodarowania zasobami kapitałowymi, siłą roboczą, jak również zasobami ryb. Polityka ta, zresztą jak każda inna polityka sektorowa, nie powinna też być zbyt biurokratyzowana. Zgodnie z najnowszymi tendencjami politykę rybacką należałoby mocno zdecentralizować i powierzyć realizację większości jej zadań władzom lokalnym, samorządom oraz samym organizacjom rybaków.

Adam Gwiazda

VI Walne Zgromadzenie SRR

11 kwietnia, w drugim terminie, zakończyły obrady VI Walne Zgromadzenie Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa. Ponieważ dyskusja merytoryczna odbyła się w pierwszym terminie 7 marca (patrz "WR" Nr 3), podczas kwietniowej sesji ograniczono się głównie do przyjęcia wcześniej opracowanych dokumentów i podjęcia odpowiednich decyzji. Przyjęto sprawozdanie z działalności SRR za rok 1994, program działania na rok 1995, udzielono absolutorium zarządowi i komisji rewizyjnej, przyjęto wnioski.

Obrady upłynęły w minorowej atmosferze, związanej z jednej strony z trudnościami, jakie przeżywa polskie rybołówstwo morskie, z drugiej zaś – z sytuacją samego Stowarzyszenia. Jak powiedział prezes SRR Włodzimierz Kłosiński, Stowarzyszenie znalazło się w takim położeniu, że upoważnia to wręcz do postawienia pytania, czy ma ono istnieć nadal. Tak dramatyczne pytanie wynika z faktu, iż środowisko, któremu Stowarzyszenie służy i które ma w założeniu integrować, wykazuje minimalne zainteresowanie działalnością tej organizacji. Z kilkuset firm połowowych, przetwórczych i handlowych do SRR w charakterze członków wspierających należy zaledwie 27 przedsiębiorstw, z których 11 zalega z opłatą składek. Bez dotacji z MTIGM Stowa-

rzyszenie nie mogłoby funkcjonować. Likwidacja Stowarzyszenia byłaby ze strony branży rybnej krokiem samobójczym. Z poglądem tym zgodzili się wszyscy zebrani.

Zgodzono się także co do tego, iż przyczyną dezintegracji środowiska jest rozbieżność interesów poszczególnych grup rybaków, przetwórców i handlowców oraz brak zrozumienia interesu wspólnego. Ten element podkreślił wicedyrektor Departamentu Rybołówstwa Morskiego MTIGM Zbigniew Graczyk, który stwierdził, że ministerstwo jest mocno zainteresowane działalnością Stowarzyszenia i będzie ją wspierać, nie ma jednak wpływu na zachowanie się suwerennych podmiotów gospodarczych. Dyr. Graczyk szczególnie podkreślił potrzebę wspólnych działań w obliczu integracji z Unią Europejską i koniecznością sprostaną jej wymogom. Obecnie stopień przygotowania zwłaszcza polskiego przetwórstwa rybnego do spełnienia tych wymogów jest dalece niedostateczny, co zostało stwierdzone podczas niedawnej inspekcji ekspertów Unii. Ten stan rzeczy grozi większości przetwórców wyeliminowaniem z konkurencji w momencie wejścia w życie postanowień integracyjnych.

Zbigniew Graczyk poinformował o przygotowywanym przez Departament

Rybołówstwa Morskiego programie rekonstrukcji branży rybnej, uwzględniającym wiele postulatów zgłaszanych przez Stowarzyszenie. Chodzi tu zwłaszcza o elementy protekcjonizmu państwowego wobec rybołówstwa. Dyr. Graczyk wyraził umiarkowany optymizm co do perspektyw przyjęcia tego programu przez rząd i Sejm. Powiedział, że ostatnio w sferach decyzyjnych widać oznaki lepszego zrozumienia specyficznych problemów branży rybnej i jej znaczenia dla gospodarki kraju. Wobec niepewności losu rybołówstwa dalekomorskiego – co związane jest z kwestią dostępu do łowisk – szczególnego znaczenia nabiera rybołówstwo bałtyckie, którego działalność powinna zostać uregulowana w sposób kompleksowy – i w tym kierunku zmierzają starania departamentu.

Walne Zgromadzenie zobowiązało zarząd do przeprowadzenia działań zmierzających do rozbudowy szeregów Stowarzyszenia, zwłaszcza o członków wspierających oraz do zwiększenia prenumeraty "Wiadomości Rybackich", stanowiących – jak stwierdzono – bardzo ważny instrument do propagowania integracji środowiska i rozpowszechniania informacji ogromnie przydatnych wielu osobom i firmom także nie będących członkami Stowarzyszenia.

P.K.

Wnioski Z VI Walnego Zgromadzenia Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa w dniu 7 marca i 11 kwietnia 1995

1. Przeglądając całokształt materiałów i wypowiedzi z ostatnich 3 walnych zgromadzeń SRR, a także z 2 spotkań rybaków i przetwórców można stwierdzić, co następuje:

Zgromadzenia te stworzyły doskonałe forum dla cennych i szczerych wypowiedzi, obrazujących problemy występujące w ostatnich 4 latach (1991–1994) w rybołówstwie dalekomorskim i bałtyckim. Wystąpienia te były często zbieżne, a czasami odmienne z uwagi na różne interesy grupowe bądź też rozmiar materiału poznawczego jakim dysponowali wnioskodawcy. Mankamentem niektórych wniosków był brak konkretnego zaadresowania.

2. Najwięcej dwuznacznie rozumianych problemów występuje w rybołówstwie bałtyckim. W tej sytuacji prosimy ministra transportu i gospodarki morskiej o zlecenie Morskiemu Instytutowi Rybackiemu wykonania prac dających odpowiedź na następujące pytania:

- jeśli połowy nie pokrywają popytu na rybę i należy je zwiększyć, to jak i o ile;
- dlaczego limit połowowy śledzia i szprota jest niewykorzystywany w Polsce i innych krajach nadbałtyckich;
- czy istniejący stan floty jest za duży czy za mały i jak ma wyglądać regulacja nakładu połowowego przewidziana w projekcie nowej ustawy;
- jeśli ceny ryb rzeczywiście nie pokrywają kosztów łowienia i odtwarzania potencjału połowowego, to czy i jakie działania podejmować, ażeby poprawić sytuację ekonomiczną rybołówstwa bałtyckiego;
- czy potrzebne jest stworzenie zorganizowanego systemu skupu i zagospodarowania złowionych ryb (Agencja Rynku Rybnego, aukcje rybne), ile będzie on kosztował, jak powinien być sfinansowany, jakie będą efekty takiego działania i czy będzie on zaakceptowany przez rybaków i przetwórców;

Prosimy również Ministra Transportu i Gospodarki Morskiej o wyrażenie opinii o wynikających z dyskusji w środowisku rybackim pytaniach wymagających odpowiedzi:

- co zrobić, ażeby kredyty preferencyjne spełniły jak naj-

lepiej swoją rolę stymulatora rozwoju rybołówstwa i jak rozwiązać problem gwarancji kredytowych;

- czy i w jaki sposób zdyscyplinować tych uczestników rynku rybnego, którzy go psują przez nieprzestrzeganie standardów jakościowych i obrót nieewidencjonowany, omijający kontrolę sanitarną.

Odpowiedź na niektóre z tych pytań (np. określenie wielkości popytu na śledzie i szproty) wymaga badań. Na inne można odpowiedzieć w oparciu o istniejące już wyniki badań.

3. Bezdyskusyjne są natomiast kwestie dotyczące jakości produktów rybnych. Obowiązujące obecnie branżowe przepisy sanitarne dla przetwórci rybnych w Polsce nie odpowiadają już standardom wymagany w państwach Unii Europejskiej. Konieczne zatem jest:

- przyspieszenie przez MTiGM prac nad wprowadzeniem w życie przepisów normujących wymagania sanitarno-techniczne w krajowym przetwórstwie rybnym, dostosowane do standardów Unii Europejskiej;
- podjęcie przez zakłady przetwórcze działań zmierzających do stopniowego eliminowania opakowań drewnianych z obrotu rybami świeżymi oraz druczianych opakowań wielokrotnego użytku z obrotu rybami wędzonymi.

Wskazane jest także wykorzystanie przez zakłady przetwórcze w większym stopniu potencjału naukowego Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Rybnego MIR i rozszerzenie współpracy dla wdrażania postępu technologicznego i standardów obowiązujących w państwach Unii Europejskiej.

Niezbędne jest także egzekwowanie obowiązku kontroli lekarsko-weterynaryjnej surowców rybnych.

4. Pod adresem Zarządu SRR postuluje się podjęcie roli organizatora promocji spożycia ryb (zwłaszcza pelagicznych) w ramach ogólnopństwowych akcji spożywania zdrowej żywności.

5. Pod adresem Ministerstwa TiGM postuluje się rozważenie ewentualnego wystąpienia do rządu o wprowadzenie kredytów preferencyjnych na zakup nowych kutrów wprowadzanych w miejsce jednostek przeznaczonych na złom. Dezyderat taki opierałby się o długofalowy plan złomowania i odnowy floty kutrowej, zaś terminy spłat kredytów byłyby dłuższe aniżeli obecne kredyty na skup i przechowywalnictwo ryb.

6. Jeśli chodzi o rybołówstwo dalekomorskie, to Walne Zgromadzenie SRR akceptuje i popiera politykę stanowczego uporu 3 przedsiębiorstw w utrzymywaniu naszej floty na wodach otwartych Morza Ochockiego tak długo jak na to pozwalają przepisy Międzynarodowej Konwencji Prawa Morza ONZ.

W tej dziedzinie Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa liczy na wykorzystanie wszelkich interpretacji prawnych korzystnych dla Polski i podejmowanie przez MSZ skutecznych działań dyplomatycznych. Liczy również na stworzenie przez MTiGM, MSZ i MWGzZ bazy w sferze polityki i współpracy zagranicznej dla negocjacji armatorów w celu uzyskania alternatywnych rozwiązań dostępu do łowisk w przypadku konieczności zejścia z Morza Ochockiego.

7. W zakresie spraw finansowych SRR prosi, aby minister TiGM wystąpił do ministra finansów o:

- zmianę zasad opodatkowania podatkiem VAT ryb i przetworów rybnych z dotychczas obowiązującego zwolnienia z podatku przez objęcie stawką "O";
- zwolnienie z podatku dochodowego od osób prawnych dochodu ze sprzedaży statków wyeksploatowanych, przeznaczonych na zakup nowych jednostek;
- uznanie odpisów na PFRON jako kosztu uzyskania przychodu.

8. Należy zwiększyć rolę Stowarzyszenia jako organizatora współdziałania rybaków i przetwórców.

Program działania Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa w 1995 r.

Zasadniczym zadaniem Stowarzyszenia, podobnie jak w roku minionym, winno być:

- wspieranie przedsiębiorstw dalekomorskich w zapewnieniu dostępu do łowisk, a w tym w rejonie Morza Beringa i Morza Ochockiego;
- współudział w opracowaniu i wdrożeniu prawidłowego modelu zarządzania polską strefą rybacką i zasobami rybnymi w niej występującymi oraz innych aktów prawnych dot. rybołówstwa;
- prowadzenie i wspieranie wspólnie z MIR i odpowiednimi agendami rządowymi informacji marketingowej;
- poszukiwanie ewentualnych partnerów zagranicznych dla wspólnych przedsięwzięć przedsiębiorstw rybackich;
- prowadzenie wspólnie z MIR i MTiGM szkolenia kadr gospodarki rybnej;
- wspieranie działań na rzecz zwiększenia spożycia ryb w Polsce przez jego promocję, usprawnianie dystrybucji

oraz dobór najważniejszych technologii przetwórstwa i konserwacji;

(VII) wspieranie działalności przedsiębiorstw i producentów w dostosowaniu gospodarki rybnej do wymagań Unii Europejskiej i systematycznym podnoszeniu jakości ryb i produktów rybnych;

(VIII) wydawanie miesięcznika "Wiadomości Rybackie" uwzględniając zainteresowania wszystkich grup zawodowych morskiej gospodarki rybnej;

(IX) organizowanie wyjazdów specjalistycznych na międzynarodowe wystawy i targi związane z gospodarką rybną;

(X) współdziałanie w udostępnieniu podmiotom morskiej gospodarki rybnej kredytów preferencyjnych i rozwiązaniu problemu gwarancji kredytowych;

(XI) działanie na rzecz zwiększenia roli Stowarzyszenia jako organizatora współdziałania rybaków i przetwórców, współpraca z krajowymi organizacjami rybackimi, przetwórstwa i handlu rybnego;

(XII) poszukiwanie, wspólnie z MIR i innymi podmiotami morskiej gospodarki rybnej, odpowiedzi na nurtujące środowisko rybackie pytania dot. zasobów rybnych, potencjału połowowego, aspektów ekonomicznych funkcjonowania gospodarki rybnej, organizacji skupu i zagospodarowania złowionych ryb, interwencjonizmu i protekcjonizmu państwowego itp.

NORMALIZACJA w przemyśle rybnym

Ustawa z 3 kwietnia 1993 r. o normalizacji (Dz. U. Nr 55, poz. 251) wprowadza nowe zasady działalności normalizacyjnej, w tym również w zakresie organizacji i procedur opracowywania, opiniowania i ustanawiania norm polskich.

Polski Komitet Normalizacyjny powołał Normalizacyjną Komisję Problemową w składzie 28 osób reprezentujących wszystkie kierunki produkcji, obrotu towarowego, służby nadzoru zdrowotnego i sanitarnego oraz placówki naukowo-badawcze.

W pracach Komisji Problemowej mogą brać udział również specjaliści, którzy nie są jej członkami. Dla realizacji prac mogą być tworzone podkomisje, grupy robocze, doraźne grupy robocze i zespoły ekspertów.

Symboliczne środki finansowe na działalność Komisji wymagają w praktyce pracy bazującej na zaangażowaniu społecznym. Wydatną pomocą w pracach Komisji jest zapewnienie obsługi przez Morski Instytut Rybacki. Jednakże bez wsparcia ze strony przemysłu rybnego nie wydaje się możliwe prowadzenie działalności w przyszłych latach.

Ustawa z 3 kwietnia 1993 r. o normalizacji postanawia, że stosowanie polskich norm jest dobrowolne, dając jedynie możliwość ministrom wprowadzenia obowiązkowego stosowania polskich norm w drodze rozporządzenia. Obowiązek stosowania polskich norm może dotyczyć grupy norm, jednej normy lub jej części, a także pełnego lub ograniczonego zakresu jej stosowania.

Minister Transportu i Gospodarki Morskiej skorzystał z upoważnienia ustawy o normalizacji i rozporządzeniem z 24 marca 1994 r. (Dz. U. Nr 44 z 31.03.94, poz. 175) uznał 43 polskie normy i 14 norm branżowych za obligatoryjne.

Obok norm obowiązkowych istnieją normy branżowe i polskie normy, które mogą być stosowane dobrowolnie. Może więc producent z własnej inicjatywy lub na życzenie kupującego stosować również ten rodzaj norm.

Normy obligatoryjne obowiązują w całości, tzn. wymagają przestrzegania zarówno w zakresie jakości zdrowotnej (zanieczyszczenia chemiczne, mikrobiologiczne, pasożyty, znakowanie, wymagania dla opakowań, wad niedopuszczalnych), jak również w zakresie jakości handlowej (klasy jakości, skład produktu itp.).

Może powstać pytanie jak wytwarzać inne produkty, które producentowi wydają się korzystniejsze, łatwiejsze do umieszczenia na rynku. W aktualnej sytuacji istnieją dwie możliwości. Pierwsza to wystąpienie do Ministra Transportu i Gospodarki Morskiej o odstąpienie od stosowania normy obligatoryjnej w ograniczonym zakresie. W stosowanej dotychczas procedurze Ministerstwo po uzyskaniu pozytywnej opinii Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, w tym problemowej Komisji Normalizacyjnej oraz zainteresowanych ministerstw wydaje zgodę na stosowanie odstępstwa.

Druga możliwość to złożenie projektu zmiany normy do Komisji Problemowej. Komisja po rozpatrzeniu wniosku podejmuje zwykłą procedurę zmiany normy. Zaznaczyć należy, że w bieżącym roku Komisja Problemowa nie dysponuje środkami na dokonywanie zmian norm, stąd wszelkie koszty powinien przewidzieć i ponieść wnioskodawca.

Aktualny stan może ulegać zmianom w najbliższych latach. Kierunki zmian wytycza przystąpienie Polski do Unii Europejskiej, a tym samym osiągnięcie zgodności polskich rozwiązań legislacyjnych z obowiązującymi w Unii Europejskiej. Oznacza to m. in. że:

1. Polskie normy staną się dokumentami dobrowolnego stosowania.

2. Wymagania zdrowotne dla ryb i produktów rybnych będą określone w ustawie lub rozporządzeniach upoważnionych organów państwowych.

3. Jakość handlowa ryb i produktów rybnych będzie w wyłącznej gestii producenta i nabywcy.

4. Należy oczekiwać wyraźnego wzrostu wymagań sanitarno-zdrowotnych w produkcji i obrocie towarowym.

Proces dostosowywania legislacji oraz warunków produkcji i obrotu do wymagań Unii Europejskiej jest procesem długotrwałym i kosztownym. Nie ma jednak innej drogi wejścia do Unii Europejskiej, a choćby tylko utrzymania eksportu do krajów zachodnich.

Jan Zalewski

Wykaz polskich norm i norm branżowych obowiązkowego stosowania w przemyśle rybnym

A. POLSKIE NORMY

1. PN-72/A-85902 Oleje rybne. Metody badań. Oznaczanie barwy.
2. PN-71/A-86710 Ryby żywe. Pobieranie próbek.
3. PN-76/A-86712 Ryby żywe. Metody badań.
4. PN-70/A-86729 Konserwy rybne. Oznaczanie podciśnienia.
5. PN-89/A-86730 Ryby i Przetwory rybne. Badania mikrobiologiczne.
6. PN-72/A-86731 Konserwy i prezerwy rybne. Pobieranie próbek

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

8. PN-93/A-86733 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Oznaczanie zapasowości i kryteria oceny.

9. PN-67/A-86734 Ryby, przetwory rybne i produkty uboczne z ryb. Oznaczanie zawartości tłuszczu.

10. PN-80/A-86735 Konserwy i prezerwy rybne. Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych.

11. PN-74/A-86739 Ryby i przetwory rybne. Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

12. PN-66/A-86740 Przetwory rybne. Oznaczanie zawartości cukru w zalewach.

13. PN-83/A-86741 Przetwory rybne. Oznaczanie liczby kwasowej zalewy olejowej.

14. PN-53/A-86744 Przetwory rybne. Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych.

15. PN-74/A-86745 Przetwory rybne. Oznaczanie suchej masy sosu pomidorowego metodą refraktometryczną.

16. PN-74/A-86746 Przetwory rybne. Oznaczanie kwasowości ogólnej.

17. PN-85/A-86752 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Pobieranie próbek.

18. PN-91/A-86755 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Filety z ryb białych.

19. PN-91/A-86756 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Ryby morskie różne.

20. PN-91/A-86757 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Plastugi.

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

22. PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym.

23. PN-91/A-86763 Konserwy rybne. Wymagania ogólne.

24. PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem.

25. PN-84/A-86765 Prezerwy rybne. Wspólne wymagania i badania.

26. PN-84/A-86766 Ryby solone. Wspólne wymagania i badania.
27. PN-86/A-86767 Ryby i inne zwierzęta wodne świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania.
28. PN-67/A-86768 Konserwy rybne. Badania termostatowe.
29. PN-85/A-86771 Ryby wędzone. Pobieranie próbek.
30. PN-85/A-86772 Przetwory rybne wędzone. Wspólne wymagania i badania.
31. PN-85/A-86780 Przetwory rybne marynowane. Wspólne wymagania.
32. PN-87/A-86781 Przetwory rybne marynowane. Pobieranie próbek.
33. PN-87/A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości.
34. PN-62/A-86783 Ryby i przetwory rybne. Oznaczanie zawartości wody.
35. PN-87/A-86784 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie zawartości histaminy.
36. PN-90/A-86785 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie zawartości fluoru.
37. PN-90/A-86786 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie zawartości histaminy metodą fluorometryczną.
38. PN-91/A-86787 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie zawartości kadmu metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej.
39. PN-93/A-86788 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie zawartości ołowiu metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej.
40. PN-89/A-86790 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Oznaczanie przysatłości pancerzy z kryla.
41. PN-89/A-86850 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Chitozan.
42. PN-90/A-86851 Surowce i przetwory z ryb i innych zwierząt wodnych. Mączka kryłowa.
43. PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport.

B. NORMY BRANŻOWE

1. BN-63/8021-02 Raki żywe.
2. BN-83/8021-03 Ryby żywe. Ryby konsumpcyjne.
3. BN-86/8022-01 Ryby świeże i mrożone. Łososie.
4. BN-82/8022-03 Ryby świeże i mrożone. Ryby słodkowodne. Konsumpcyjne.
5. BN-80/8022-04 Ryby świeże i mrożone. Filety.
6. BN-87/8022-05 Ryby świeże i mrożone. Dorszowate.
7. BN-83/8022-08 Ryby świeże i mrożone. Żarłacz błękitny.
8. BN-90/8022-09 Głownogi mrożone. Kalmary.
9. BN-90/8022-11 Ryby świeże i mrożone. Mięso ryb mrożonych.
10. BN-90/8022-12 Ryby świeże i mrożone. Farsz rybny mrożony.
11. BN-87/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie.



w mechanizacji przetwórstwa

Znaczna część prac badawczo-rozwojowych Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni, dotyczących technologii i mechanizacji przetwórstwa ryb morskich i słodkowodnych jest wdrażana w przedsiębiorstwach. Istotną zachętą dla przedsiębiorstw do ponoszenia wydatków inwestycyjnych związanych z wdrożeniem patentów, licencji oraz wyników krajowych prac badawczo-rozwojowych jest rozporządzenie Rady Ministrów, w myśl którego wydatki te mogą być odliczane w całości lub części od dochodu przed opodatkowaniem do wysokości 50% tego dochodu (Dziennik Ustaw z 28 maja 1994, poz. 295).

Od wielu lat współdziałania z przedsiębiorstwami placówki badawcze tworzą ofertę ukierunkowaną na modernizację stosowanych technologii oraz wdrażania prototypów maszyn przetwórczych, która spełnia wymogi wymienionego rozporządzenia Rady Ministrów.

Ważniejsze pozycje tej oferty przedstawione zostały na stoisku MIR i Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa na III Międzynarodowych Targach Prze-

twórstwa i Produktów Rybnych Polfish '95.

W zakresie technologii oferta MIR obejmuje:

- niskoodpadową produkcję filetów ze śledzi z uwzględnieniem ograniczenia zużycia wody oraz ładunku zanieczyszczeń w ściekach,

- produkcję hydrolizatów paszowych z odpadów rybnych i ryb o mniejszej wartości rynkowej,

- zastosowanie małych izolowanych kontenerów do przechowywania ryb oraz w procesach przetwórczych takich jak: marynowanie, solenie itp.,

- współpracę z przedsiębiorstwami przemysłu rybnego w zakresie opracowania i zastosowania systemów zapewnienia jakości wg norm ISO serii 9000,

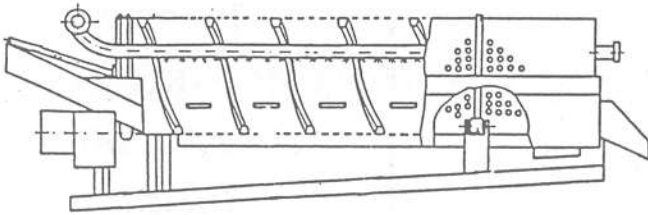
- szkolenia, opracowywanie projektów systemów zapewnienia jakości zdrowotnej i ich dokumentacji zgodnie z zasadami "Analizy zagrożeń w krytycznych punktach kontroli (HACCP)",

- wykonywanie na zlecenie przedsiębiorstw badań chemicznych surowców i produktów rybnych w laboratorium akredytowanym przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji.

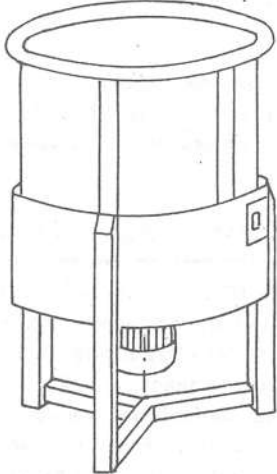
W zakresie mechanizacji ważniejszych operacji jednostkowych obróbki ryb MIR oferuje następujące nowe lub zmodernizowane rozwiązania konstrukcyjne maszyn:

- ▲ myjki bębnowe o poziomej osi obrotów dla ryb całych (rys. 1);

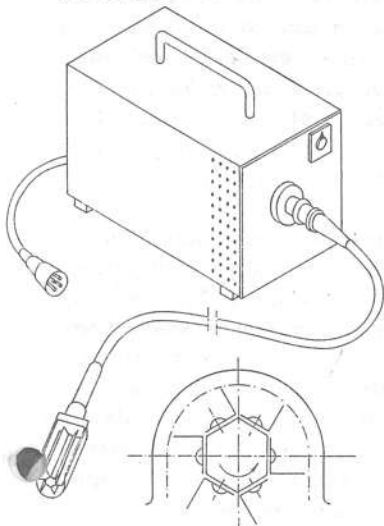
- ▲ myjki bębnowe o pionowej osi obrotów (rys. 2) spełniające



Rys. 1. Myjka bębnowa o poziomej osi obrotu



Rys. 2. Myjka bębnowa o pionowej osi obrotu



Rys. 3. Skrobak obrotowy do odłuszczenia

również funkcje urządzenia do usuwania śluzu z niektórych gatunków ryb (węgorz, karp, pstrąg);

▲ skrobaki obrotowe do odłuszczenia ryb ze sprzęgłem przeciążeniowym (rys. 3);

▲ płatownice ryb słodkowodnych produkujące z tuszek filety z żebrami (rys. 4);

▲ odkórkarki filetów z ryb słodkowodnych i morskich (rys. 5);

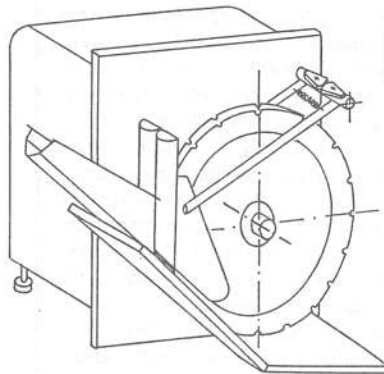
▲ szczotki obrotowe do doczyszczania jamy ciała ryb odgłowionych i wypatroszonych;

▲ miniwędzarnie elektryczne (rys. 6);

▲ stanowiska obróbki ręcznej z przenośnikami dla surowca, produktu i odpadów.

Wychodząc naprzeciw potrzebom przedsiębiorstw w Zakładzie Budowy Prototypów wspólnie z Intersea Poland w Gnieźnie wykonano prototypową linię nawleknięcia szprotów na pręty wędzarnicze, która znajduje się obecnie w próbach eksploatacyjnych.

Schemat linii przedstawiono na rysunku 7.

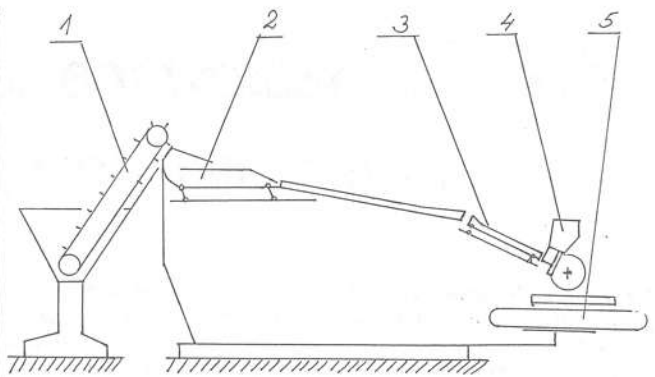


Rys. 4. Płatownica ryb słodkowodnych

Rys. 5. Odkórkarka filetów ryb słodkowodnych i morskich

Ważniejsze dane techniczne linii:

- wymiary gabarytowe:
 - długość 3000 mm (bez przenośnika zasilającego)
 - szerokość 1200 mm
 - wysokość 1500 mm (bez przenośnika zasilającego)
 - przepustowość 2000-2500 kg/8 godz.
 - liczba cykli na min. do 35
 - moc zainstalowana 2,5 kW
 - obsługa 4 osoby
 - długość prętów wędzarniczych 600 mm (ok. 20 ryb/1 pręt).

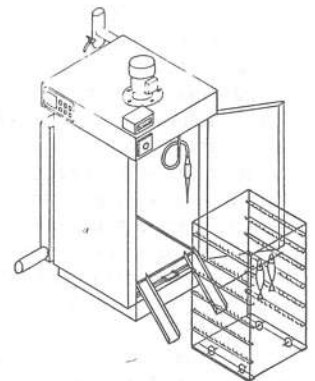


Rys. 7. Linia nawleknięcia szprotów na pręty wędzarnicze

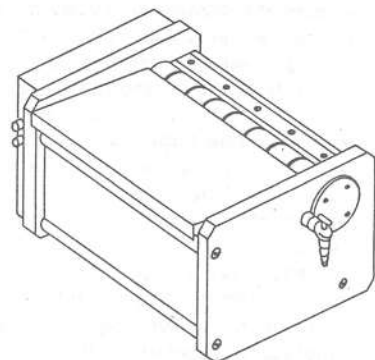
Linia przeznaczona jest do nawleknięcia szprotów w przedziale długości 10-15 cm. W przypadku większego zróżnicowania wymagane będzie odsortowanie ryb mniejszych i większych.

Ryba podana do zasobnika przenośnika zasilającego przechodzi przez kolejne maszyny i zespoły linii.

Zapełnione prętami z rybą ramy, wyprowadzone poza maszynę będą ręcznie nakładane na wózki wędzarnicze. Osoby obsługujące spełniają funkcje



Rys. 6. Miniwędzarnia elektryczna – wsad ok. 50 kg ryb



kontrolne (korygowanie położenia ryby, usuwanie ryb uszkodzonych, usuwanie zacięć maszyn).

Sporządzono dokumentację konstrukcyjną i rozpoczęto wykonanie prototypu separatora farszu o średnicy otworów bębna separującego $\varnothing$ 5 mm.

Maszyna przewidziana jest dla separacji mięsa z uszkodzonych filetów, tuszek z usuniętą nerką i części kręgosłupów z płatownic.

Z trudnościami i opóźnieniami w stosunku do założonych

terminów realizowane jest doskonalenie odgławiarek większych ryb słodkowodnych z cięciem kształtowym oraz budowa odgławiarki z cięciem okółskrzelowym.

Proste, jednooperacyjne, stosunkowo tanie maszyny i urządzenia MIR znajdują zastosowanie w prywatnych przedsiębiorstwach przetwórczych w Polsce i Litwie.

Daniel Dutkiewicz

Izolowane pojemniki do ryb

Jednym z podstawowych czynników stanowiących o racjonalnym wykorzystaniu ryb bałtyckich, szczególnie zaś śledzi i szprotów, jest ich jakość, trwałość i przydatność technologiczna do przetwórstwa. Zapewnienie wysokiej jakości ryb świeżych w/w gatunków wymaga ciągłego doskonalenia metod i sposobów ich zabezpieczenia przed spadkiem jakości bezpośrednio po złowieniu. Można to osiągnąć przez szybkie ochłodzenie ryb, a następnie – ich przechowywanie w mieszaninie lodu i wody w pojemnikach termicznie izolowanych.

Zastosowanie w polskim przemyśle rybnym pojemników tego typu umożliwiłoby m. in. usprawnienie operacji przeladunkowo-transportowych, uzyskanie wysokiej jakości ryb, wydłużenie okresu ich przydatności do przetwórstwa, a także znaczne zwiększenie ich podaży w stanie świeżym w całym kraju.

W Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego przeprowadzono badania i próby eksploatacyjne, celem których było określenie możliwości i zakresu stosowania w polskim przemyśle rybnym, szczególnie zaś w bałtyckim rybołówstwie kutrowym, pojemników termicznie izolowanych do schładzania, przechowywania i transportu ryb świeżych (śledzi, szprotów) w mieszaninie lodu i wody – jako metody alternatywnej w stosunku do tradycyjnego schładzania i przechowywania ryb tych gatunków w skrzynkach z lodem.

Analiza dwóch podstawowych systemów eksploatacji pojemników stosowanych obecnie w rybołówstwie krajów rozwiniętych gospodarczo, tj.:

- systemu eksploatacji pojemników wysokich (powyżej 150 cm i pojemności ponad 1 m³),

- systemu eksploatacji pojemników niskich (poniżej 100 cm i pojemności do 1 m³),

wykazała, że ze względu na stan infrastruktury technicznej polskiego rybołówstwa bałtyckiego, korzystniejsze jest stosowanie pojemników niskich. Ustalono również, że do stosowania pojemników tego typu szeregu najbardziej odpowiednią są kutry bałtyckie typu B-280.

Opracowano wyjściową koncepcję zastosowania pojemników w przedsiębiorstwach połowów i przetwórstwa ryb uwzględniając:

- wariantowy sposób (4 warianty) roz-

mieszczenia pojemników, lub pojemników i skrzynek, w ładowni kutra B-280 dostosowany do sytuacji połowowej;

- zintegrowany system obiegu i eksploatacji pojemników w relacji: kuter – nabrzeże portowe – zakład przetwórstwa ryb – plac składowy – nabrzeże portowe – kuter;

- pracochłonność podstawowych operacji na kuterze rybackim.

Dokonano również wariantowego oszacowania efektywności ekonomicznej wdrożenia pojemników według proponowanej koncepcji w oparciu o opracowany model matematyczny. Model ten uwzględnia 10 podstawowych zmiennych (wskaźniki ekonomiczno-eksploatacyjne) zastosowanych dla 4 różnych wariantów eksploatacji pojemników, z których każdy rozpatrywano w pięciu wersjach realizacyjnych.

Uzyskane wyniki badań i prób eksploatacyjnych wykazały, że:

- opracowana koncepcja eksploatacji pojemników termicznie izolowanych umożliwia ich wdrożenie zarówno w rybołówstwie bałtyckim, jak i w zakładach przetwórstwa rybnego, uwzględnia bowiem aktualne uwarunkowania technologiczne, techniczno-organizacyjne oraz ekonomiczne polskiego przemysłu rybnego,

- wdrożenie pojemników, nawet w zakresie ograniczonym jedynie do ich zastosowania na kuterach, stwarza możliwość uzyskania znacznych korzyści ekonomicznych wynikających głównie ze zmniejszenia zużycia lodu, wzrostu wartości ryb na skutek lepszej ich jakości i wydłużenia okresu przydatności do przetwórstwa,
- z dwudziestu wariantów eksploatacji pojemników na kuterach, siedemnaście wykazało możliwość osiągania korzystniejszych wyników ekonomicznych w porównaniu z dotychczas stosowaną metodą przechowywania ryb w skrzynkach z lodem.

Ocena i analiza korzyści związanych z eksploatacją pojemników termicznie izolowanych w rybołówstwie i przemyśle rybnym państw rozwiniętych gospodarczo wykazuje, że ich zastosowanie nie tylko zrewolucjonizowało funkcjonowanie firm tej branży w dziedzinie technologii i zabezpieczenia ryb oraz rozwiązań techniczno-organizacyjnych, lecz przede wszystkim poprawiło znacznie efektywność ekonomiczną rybołówstwa bliskiego zasięgu.

Wojciech Skorupski

Trendy na europejskim rynku wg Globefish

Ryby denne. Filety z dorsza i płamiaka tanieją. Przewiduje się zwiększone dostawy mintaja.

Ryby płaskie. Wojna o halibuta grenlandzkiego między Kanadą a Hiszpanią może poważnie zredukować jego połowy przez statki hiszpańskie. Sytuacja na łowiskach Maroka jest również konfliktowa wobec zamiaru ograniczenia połowów obcych flot na tych łowiskach.

Małe ryby pelagiczne. Śledź matjas jest już niedostępny na rynku – nowy sezon połowowy rozpocznie się w końcu maja. Sezon połowowy makreli skończył się, ale jej zapasy jeszcze się nie wyczerpały.

Tuńczyk. Połowy tuńczyka żółtopłetwego uległy zdecydowanej poprawie na Oceanie Indyjskim. Ceny bonito spadają wobec zmniejszonego zainteresowania jego zakupem w Bangkoku, ale są na tyle wysokie, że włoskie konserwiarne nie mogą jeszcze zaakceptować ich poziomu.

Głowonogi. Zapasy kalmarów w Afryce Płd. wyczerpały się, a nowy sezon połowowy rozpocznie się w sierpniu/wrześniu. Rynek kalmarów i mątw poprawia się, a ceny idą w górę.

Krewetki. Krewetki argentyńskie znajdują wysoki popyt i ceny są bardzo wysokie.

SJM

GIEŁDA RYBNA

Średnie ceny na rynku europejskim wg FAO/Globefish 15 kwietnia 1995

Forma	Wielkość	Cena za kg		Kraj sprzedaży	Kraj pochodzenia	Trendy rynkowe
		oryginalna	USD			
DORSZ świeży patroszony	nr 1 nr 2 nr 3 nr 4 nr 5	NLG 3,60 NLG 3,60 NLG 3,60 NLG 3,20 NLG 2,45	2,35 2,35 2,35 2,09 1,60	Holandia (aukcja)	Holandia	Rynek: stabilny Podaż: umiarkowana Popyt: umiarkowany
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lbs		4,45	RFN (cif)	Norwegia	
filety b/sk. przekładane			4,00	Francja (cif)	Islandia	
bloki filet. b/sk b/ości	16,5 lbs	PTAS 200	1,58	Hiszpania (ze statku)	Pln. Atlantyck	
MINTAJ bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lbs		2,05	Holandia (c/f)	Polska	Rynek: umiarkowany Podaż: dobra Popyt: dobry
bloki, b/głowy, patr.	> 20 cm		0,60	Holandia (c/f)	Polska	
HALIBUT patroszony IQF	1,8-3 kg/szt.	NLG 18,50	12,09	Holandia (cif)	Norwegia	Rynek: słaby Podaż: ograniczona Popyt: umiarkowany
filety IQF	1-1,5 kg/szt.	NLG 15,50	10,13		Grenlandia	
TURBOT patroszony IQF	0,5-1 kg/szt. 1-2 kg/szt. 2-4 kg/szt. > 4 kg/szt.	NLG 23,00 NLG 25,50 NLG 32,00 NLG 34,50	10,67 16,66 20,91 22,50	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: dobry Podaż: ograniczona Popyt: dobry
FLĄDRA filety b/sk. IQF	80-160 g/szt.	NLG 7,15	4,67	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: dobry Podaż: umiarkowana Popyt: dobry
ŚLEDŹ cały, świeży	3-5 szt./kg	DEM 1,14	0,83	RFN (cif)	Norwegia	Rynek: stabilny Podaż: ograniczona Popyt: dobry
bloki, b/głowy, patr.	6-8 szt./kg	NLG 1,15	0,75	Holandia (cif)	Irlandia	
cały, mrożony na morzu	5-8 szt./kg 8-12 szt./kg	NLG 0,65 NLG 0,60	0,42 0,39	Holandia (fob)	Holandia	
MAKRELA cała	> 600 g/szt. > 600 g/szt.	DEM 1,29 NOK 5,25	0,88 0,85	RFN (cif) Norwegia (fob)	Norwegia	Rynek: dobry Podaż: ograniczona Popyt: dobry
OSTROBOK cały, mrożony na morzu, bloki	100-200 g/szt. < 100 g/szt.		0,38 0,50	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: umiarkowany Podaż: b. ograniczona Popyt: dobry
KALMAR Loligo, bloki	20-25 cm/tuba 25-30 cm/tuba	PTAS 700 PTAS 725	5,52 5,72	Hiszpania	łowiska Sahary	Rynek: stabilny Podaż: dobra Popyt: dobry
tuby IQF	< 5 szt./kg		2,45	W. Brytania (c/f)	Tajwan	
ŁOSOŚ atlantycki świeży, z głową patroszony	2-3 kg/szt. 3-4 kg/szt. 4-5 kg/szt. 5-6 kg/szt. 6-7 kg/szt.	DEM 7,60 DEM 7,80 DEM 7,80 DEM 7,50 DEM 7,30	5,55 5,69 5,69 5,47 5,33	RFN (cif) (bez cla)	Norwegia	Rynek: dobry Podaż: obfita Popyt: dobry
PSTRĄG żywy	300-500 g/szt. różna	DEM 4,50 DEM 5,80	3,28 4,23	RFN (fob)	Dania RFN	Rynek: umiarkowany Podaż: umiarkowana Popyt: umiarkowany
WĘGORZ świeży, cały	220-600 g/szt.	FRF 60,60	12,60	Francja (cif)	Nowa Zelandia	

Komisja Unii Europejskiej 20 maja 1994 r. przyjęła decyzję (94/356/EEC) ustanawiającą szczegółowe zasady prowadzenia wewnętrznych kontroli jakości zdrowotnej przetworstwa rybnego. Stanowi ona uzupełnienie Artykułu 6 dyrektywy Rady Europejskiej (91/493/EEC) z 22 lipca 1991 roku ustalającej warunki higieniczno-sanitarne dla produkcji i wprowadzania na rynek przetworów rybnych.

Nowości legislacyjne

Decyzja ta nakłada na producentów w obrębie Unii Europejskiej obowiązek wprowadzania wewnętrznych kontroli jakości zdrowotnej. Dotyczy to także producentów eksportujących na rynki UE.

Kontrole wewnętrzne producenta oznaczają działania podejmowane na wszystkich etapach produkcji rybnej w celu spełnienia wymagań wspomnianej dyrektywy. Działania takie muszą odpowiadać wewnętrznym zasadom zarządzania przedsiębiorstwem. Zaleca się stosowanie przewodników dobrej praktyki produkcyjnej FAO/WHO oraz zasad analizy zagrożeń w krytycznych punktach kontroli (system HACCP). Przewiduje się opracowanie przewodnika opisującego model logicznego tworzenia systemu HACCP, przeznaczonego do uniwersalnego zastosowania. Załącznik do ww. decyzji Komisji UE opisuje podstawowe założenia i wymagania dla planowych działań w oparciu o zasady analizy zagrożeń w krytycznych punktach kontroli (HACCP), które mogą być pomocne przy opracowywaniu systemu wewnętrznych kontroli prowadzonych przez producenta. Tym niemniej modele wewnętrznych kontroli jakości zdrowotnej w poszczególnych przedsiębiorstwach będą różnić się między sobą i dlatego nie można ich przenosić z jednego przedsiębiorstwa do drugiego. Wspomniana dyrektywa (Art. 6) zobowiązuje producentów do wyznaczenia osób odpowiedzialnych za działania związane z kontrolami wewnętrznymi. Konieczne jest również przeszkolenie personelu celem efektywnego wprowadzania i realizacji tych kontroli. Ponadto kompetentne władze lub instytucje muszą być upoważnione do prowadzenia formalnych ocen i zatwierdzania opracowanych i wdrożonych systemów wewnętrznych kontroli jakości zdrowotnej oraz nadzorowania działania tych systemów.

Należy spodziewać się, że podstawowe wymagania w zakresie kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów w całym łańcuchu produkcyjnym będą uwzględnione w polskim rozporządzeniu dotyczącym wymagań higieniczno-sanitarnych dla przetworstwa rybnego. Rozporządzenie to będzie zakładało pewien okres przejściowy przeznaczony na wprowadzenie systemu wewnętrznych kontroli. Natomiast przedsiębiorstwa eksportujące na rynki Unii Europejskiej będą musiały to uczynić w czasie znacznie krótszym dostosowując swą działalność do wymagań uzupełnionej dyrektywy (91/493/EEC).

Jolanta Hillar

McDonald's wprowadza dania rybne

Począwszy od 1 marca w restauracjach McDonald's w całej Polsce wprowadzone zostały nowe potrawy o nazwie Fish Mac. Jest to kanapka składająca się z bułki (bez ziarna sezamowego), panierowanego filetu rybnego, kawałka sera i sosu tatarskiego. Filet rybny robiony jest z pozbawionej ości

mięsa dorsza. Produkcja filetów rybnych używanych do Fish Maca uruchomiona zostanie w Koszalinie i przeznaczona będzie nie tylko na rynek polski, ale zaspokoi także potrzeby krajów Europy środkowej. Filety będą wytwarzane przez polski oddział firmy Espersen z Danii, która jest głównym europejskim dostawcą tych wyrobów dla McDonald'sa. Filety rybne wytwarzane są z dorzyszy łowionych przez polskich rybaków. Do tej pory Fish Mac sprzedawany był w naszym kraju tylko w restauracji w Katowicach.

Akcja zmierzająca do zwiększenia spożycia ryb ma również miejsce w wielu rozwiniętych krajach Europy zachodniej. W Wielkiej Brytanii trwa intensywna kampania zmierzająca do wprowadzenia praktyki spożywania dań rybnych dwa razy w tygodniu, a nie jak dotychczas tylko raz. Wiąże się to z akcją zmierzającą do obniżenia spożycia cukrów i tłuszczów, a zwiększenia spożycia węglowodanów. Ma się to przyczynić do zmniejszenia zachorowań na dolegliwości sercowe i choroby związane z otyłością.

H. G.

Pułapki i sieci oplatające

Na konferencji w Hull (marzec 1994 r.) dr J. Reinert przedstawił doświadczenia w połowach głębokowodnych Wysp Owczych, które prowadzone są w rejonie na południe i południowy zachód od tych wysp. Połowy są prowadzone przy użyciu sieci oplatających (tangle nets), a główną zdobyczą jest nawęd (Lophius spp.). Natomiast przy użyciu pułapek poławia się kraba głębokowodnego (Geryon affinis). Połowy sieciowe obecnie są już dobrze opanowane, pułapkowe zaś – są w fazie eksperymentów.

W latach 1991-92 statki rybackie o mocy 400-560 KM, na głębokościach powyżej 250 m, stosowały żyłkowe sieci oplatające (monofilament 0,6 mm). Każda sieć o dł. 50 m i wys. 13 m miała oczka o prześwicie 280-360 mm. Od 1993 r. na połowy tymi

sieciami statki muszą uzyskać licencje. Wzrost połowów w 1993 r. uzyskano głównie dzięki zwiększeniu nakładu połowowego (wydajność na jednostkę nakładu połowowego się zmniejszyła). Głębokość łowisk na których łowiono wahały się od 300 m do 900 m, jednakże najlepsze wyniki uzyskiwano na głębokościach do 700 m. Czas wystawiania zestawu sieci wynosił 50-175 godz.

Przyłów innych gatunków w połowach sieciowych był minimalny, w 1992 r. na ogólne połowy sieciami – 220 ton, ponad 95% stanowił nawęd, 2% – molwa niebieska, 1% – płaszczki i 2% – inne gatunki.

Połowy kraba głębokowodnego rozpoczęto w 1993 r. z tym, że gatunek ten stanowi też przyłów w połowach sieciami dennymi. W celu zbadania zasobów tego kraba wydano wstępnie 2 licencje połowowe. Ilość wystawianych pułapek była stosunkowo mała – stosowano 3 duże i 15 małych pułapek w jednym zestawie. Uzyskiwane wyniki połowowe były zachęcające.

Wł. Cz.

FNI, Nr 11, 1994

Francuskie połowy głębokowodne

Na konferencji dotyczącej połowów głębokowodnych (Hull, marzec ub. r.) przedstawiciel francuskiego instytutu Ifremer dr A. Charau, omówił osiągnięcia w zakresie połowów na głębokościach 1200-1500 m, na łowiskach płn.-wsch. Atlantyku, gdzie poławia się buławika, gardlosza i molwę niebieską (grenadier, orange roughy, blue ling). Na stoku kontynentalnym flota francuska poławia molwę niebieską od 1973 r., buławika od 1989 r., gardlosza – od 1991 r.

Eksploracja tych gatunków rozpoczęła się, kiedy zmniejszyły się zasoby czarniaka, dorsza i innych ryb dorszowatych na łowiskach na zachód od Szkocji i Wysp Owczych. Buławik pojawił się jako przyłów w połowach molwy niebieskiej i nie był wykorzystywany do spożycia. W 1990 r. na rynek wprowadzono filety z buławika, które zostały zaakceptowane przez konsumentów.

Obecnie statki francuskie prowadzą również połowy głębokowodne palasza czarnego

(black scabbard) i rekina (black shark). W 1992 r. połowy gatunków głębokowodnych wynosiły: gardlosza 4548 t, buławika – 12 219 t, palasza – 5428 t, rekina – 4923 t. Flota francuska zajęta połowami głębokowodnymi składa się ze statków o długości 24-60 m, wyposażonych w silniki o mocy 500-2000 kW. Statki te bazują w portach atlantyckiego wybrzeża Francji. Problemem dla tej floty jest uzyskiwanie możliwie stabilnych wyników połowowych. W związku z tym statki przechodzą na połowy różnych gatunków, w zależności od ich występowania. Przy tym, zdaniem biologów francuskich, jedynie zasoby buławika mogą zapewnić stabilne połowy. Sukces w połowach gardlosza był duży, jednakże z uwagi na to, że wyniki połowowe nie dorównują poziomowi zapotrzebowania rynku, statki powróciły do połowów tradycyjnych gatunków, głównie czarniaka.

Eksploracja zasobów ryb głębokowodnych powinna się opierać na racjonalnych podstawach, by nie dopuścić do ich przełowienia.

Wł. Cz.

FNI, Nr 11, 1994

W Polsce obowiązuje ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z dnia 25 listopada 1970 r. (Dz. U. 1975 r. Nr 29, poz. 245, Nr 12, poz. 115). Ustawa ta jest podstawowym dokumentem regulującym wymagania w zakresie jakości zdrowotnej całej żywności, w tym ryb i produktów rybnych. Dotychczas obowiązujące wymagania sanitarne, uwzględniające wyłącznie zakłady przetwórstwa lądowego, są ujęte normą ZN-66/ZGR-09008 "Wymagania sanitarne dla przetwórní rybnych. Warunki ogólne". Jest to akt najniższego rzędu, ustanowiony 38 lat temu. Wymagania te są mało precyzyjne w porównaniu z przepisami obowiązującymi w innych krajach, jak również niewystarczające z punktu widzenia zabezpieczenia zdrowotności i jakości produktów rybnych.

Przewidywane przystąpienie Polski do UE związane jest z koniecznością przystosowania przepisów krajowych w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych w branży rybnej do wymagań wspólnego rynku.

W pracach nad rozporządzeniem w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem higieniczno-sanitarnym zakłady przetwórstwa rybnego, trawlerzy przetwórní, kutry i aukcje rybne, oparto się na dyrektywie Rady 91/493/EEC z 22 lipca 1991 r., ustalającej warunki sanitarne dla produkcji i wprowadzania na rynek przetworów rybnych i dyrektywie Rady 93/43/EEC z 14 czerwca 1993 r. dotyczącej higieny produktów żywnościowych oraz Generalnym Kodeksie Dobrej Praktyki FAO/WHO, dotyczącym higieny produkcji środków spożywczych.

Projektowane rozporządzenie precyzuje wymagania, jakim powinny odpowiadać pod względem higieniczno-sanitarnym zakłady przetwórstwa rybnego, trawlerzy-przetwórní, kutry i aukcje rybne. Dokument zawiera ponadto załączniki określające wymagania higieniczno-sanitarne dla pomieszczeń, urządzeń i personelu. Projekt rozporządzenia zgodnie z dyrektywami EWG przewiduje rejestrację każdego zakładu i uzyskanie numeru urzędowego. Rejestr zakładów prowadzić będzie Ministerstwo Transportu i Gospodarki Morskiej, a w zakresie uprawnień eksportowych – Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.

PRZEMYSŁ RYBNY WOBEC WYMAGAŃ UNII EUROPEJSKIEJ

Rozporządzenie przewiduje również rejestrację warunkową zakładów nie spełniających wymagań określonych w załączniku do rozporządzenia, pod warunkiem, że przedstawią one program dostosowawczy.

Załącznik A do rozporządzenia w rozdziale I i II przedstawia ogólne wymagania techniczno-sanitarne dla zakładów przetwórstwa rybnego, dotyczące usytuowania i terenu zakładu, budynków i instalacji oraz urządzeń sanitarnych.

W dalszej części podano szczegółowe wymagania w zakresie czyszczenia i dezynfekcji urządzeń, sprzętu, maszyn, opakowań i środków transportowych oraz dezynfekcji, deratyzacji, a także kontroli skuteczności tych działań.

Rozdział III zawiera wymagania higieniczne i zdrowotne dla personelu ze wskazaniem przypadków wykluczających zatrudnienie w przetwórstwie. W dalszej części tego rozdziału podane są wymagania dla odzieży ochronnej i roboczej.

W rozdziale IV przedstawiono szczegółowe wymagania higieniczne dla przetwórstwa rybnego lądowego z wyodrębnieniem ryb świeżych, mrożonych, solonych i wędzonych oraz konserw, marynat i przetrw rybnych. Dotyczą one narzędzi, urządzeń i sprzętu produkcyjnego oraz higienicznych wymagań produkcyjnych.

Ostatni rozdział opisuje podstawowe wymagania w zakresie kontroli wewnętrznej prowadzonej przez produ-

centów w całym łańcuchu produkcyjnym. Kontrole te odnoszą się do lądowych zakładów przetwórczych, kutrów, trawlerów-przetwórní, aukcji rybnych i hurtowni branżowych. Zgodnie z projektem każde przedsiębiorstwo będzie musiało opracować i wdrożyć własny system zapewnienia jakości zdrowotnej w oparciu o zasady analizy zagrożeń w krytycznych punktach kontroli.

Za opracowanie zakładowego systemu zapewnienia jakości zdrowotnej odpowiedzialna powinna być zakładowa komórka jakości. Zespół opracowujący system powinien składać się z własnych specjalistów oraz, ewentualnie, z ekspertów spoza przedsiębiorstwa. Nadzór nad wdrożonym już systemem powinna sprawować zakładowa komór-

ka jakości, natomiast nadzór urzędowy sprawowany będzie przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną. Rozporządzenie będzie zakładało pewien okres przejściowy przeznaczony na wprowadzenie systemu wewnętrznej kontroli w zakładach.

Przewiduje się, że przedsiębiorstwa produkcyjne i handlowe działające na rynku krajowym powinny opracować i wdrożyć system do końca 2000 roku.

Natomiast przedsiębiorstwa posiadające lub ubiegające się o uprawnienia eksportowe, szczególnie na rynki Unii Europejskiej, będą musiały uczynić to w czasie znacznie krótszym. Proponuje się jako ostateczny termin 31 grudnia 1997 roku.

W Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego podjęto działania mające na celu przygotowanie i pomoc producentom w opracowywaniu własnych systemów zapewnienia jakości zdrowotnej.

W tym celu planuje się zorganizowanie teoretycznych i praktycznych szkoleń w zakresie opracowywania, wdrażania, monitorowania i weryfikowania systemu HACCP. Szkolenia te przeznaczone będą przede wszystkim dla producentów, ale i przedstawicieli instytucji odpowiedzialnych za zatwierdzanie i kontrolowanie wdrożonych systemów.

Jolanta Hillar

SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI W PRZEMYŚLE RYBNYM

Aktualne przepisy prawne dotyczące stosowania systemów zarządzania jakością zgodnie z koncepcją systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP – Hazard Analysis Critical Control points) przedstawiają się różnie w różnych krajach. Np. w Wielkiej Brytanii Food Safety Act Kodeks postępowania zaleca używanie metod zgodnie z zasadami HACCP dla bezpieczeństwa żywności.

W Stanach Zjednoczonych HACCP stosowany jest obecnie w 38 stanach. Jednak w całym kraju obowiązuje nakaz stosowania systemu HACCP dla produktów pochodzenia morskiego, a jednocześnie trwają przygotowania do obowiązkowego zastosowania go dla ochrony wszystkich produktów żywnościowych w ciągu 5-10 lat, ale wyłącznie dla celów bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.

W obrębie Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa 93/43/EEC z dnia 14 czerwca 1993 roku dotycząca higieny żywności. Wskazuje ona na konieczność stosowania technik oceny ryzyka dla wszystkich aspektów bezpieczeństwa żywności, ale nie wymaga oficjalnej dokumentacji. Tak więc dyrektywa ta zobowiązuje producentów w krajach UE do wdrażania systemu HACCP w zakresie jakości zdrowotnej żywności. Ten sam wymóg dotyczy krajów eksportujących na rynki UE. Jednocześnie władze nadzo-

ru sanitarnego oblicuje się do zwracania szczególnej uwagi na wyznaczone krytyczne punkty kontroli oraz sprawdzanie czy prowadzony jest monitoring i weryfikacja działań w odniesieniu do tych punktów.

Dla przetwórstwa rybnego obowiązuje dyrektywa 91/493/EEC z dnia 22 lipca 1991 r. ustalająca warunki higieniczno-sanitarne dla produkcji i wprowadzania na rynek przetworów rybnych. Zgodnie z założeniami tej dyrektywy w przedsiębiorstwie powinny być podjęte wszelkie środki w oparciu o zasady analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli w całym cyklu produkcyjnym celem spełnienia wymagań technicznych tej dyrektywy, tzn. produkowania żywności bezpiecznej.

Uzupełnienie dyrektywy 91/493/EEC stanowi decyzja Komisji UE (94/356/EEC) ustanawiająca szczegółowe zasady prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej przetwórstwa rybnego, przyjęta przez Komisję Unii Europejskiej 20 maja 1994 r. Decyzja ta nakłada na producentów w obrębie Unii Europejskiej obowiązek wprowadzania wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej. Dotyczy to także producentów eksportujących na rynki UE.

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli niewątpliwie stanie się obligatoryjny również i w Polsce już prawdopo-

dobnie w niedługim czasie, gdyż zasady te zostały ujęte w projekcie polskiego rozporządzenia dotyczącego wymagań higieniczno-sanitarnych. Ze stosowania systemu HACCP płyną liczne korzyści:

- ♦ żywność całkowicie bezpieczna;
- ♦ produkty o stałej i zgodnej z przyjętymi założeniami przydatności do spożycia;
- ♦ kontrola jest aktywna i działania zaradcze mogą być podjęte przed pojawieniem się problemu;
- ♦ kontrola odbywa się przez monitoring cech łatwych do skontrolowania, jak czas, temperatura i wygląd;
- ♦ kontrola jest szybka; jeśli sytuacja tego wymaga, działanie korygujące może być wykonane niezwłocznie;
- ♦ sposób kontroli jest tani w porównaniu do analizy chemicznej i mikrobiologicznej;
- ♦ poszczególne operacje kontrolowane są przez osoby bezpośrednio związane z produkcją;
- ♦ można wykonać znacznie więcej pomiarów dla każdej partii produktu, ponieważ kontrola skupia się na punktach krytycznych poszczególnych operacji;
- ♦ HACCP może być wykorzystywany do przewidywania potencjalnego zagrożenia;
- ♦ HACCP wymaga zaangażowania personelu na wszystkich poziomach, łącznie z pracownikami nie związanymi bezpośrednio z produkcją.

Zarządzanie przedsiębiorstwami według wymagań norm ISO 9000/EN 29000 jest teoretycznie dobrowolne. Dyrektywa Europejska (93/43/EEC) zaleca producentom stosowanie się do wymagań norm europejskich serii EN 29000 (Art. 6). W wielu krajach zostały one przyjęte jako normy krajowe, w Polsce jako Polskie Normy (PN-EN 29000). Logicznym uzupełnieniem zarządzania jakością jest certyfikacja systemów jakości. Certyfikacja stanowi metodę poświadczenia, na której można polegać. Stosowanie tej metody przynosi wiele korzyści przede wszystkim przedsiębiorstwom mającym wdrożony system jakości, ale także klientom.

Mimo braku formalnego wymogu stosowania norm EN

29000 coraz więcej odbiorców – zleceńodawców zagranicznych albo poważnych odbiorców krajowych – żąda od dostawców potwierdzenia funkcjonowania systemu jakości. Często też zagraniczni kooperanci, którzy chcą współpracować z polskimi przedsiębiorstwami lub promować ich wyroby na rynkach europejskich, jako podstawowy warunek współpracy stawiają stosowanie norm EN 29000. Ponadto przedsiębiorstwo posiadające certyfikat żąda tego samego od swoich kooperantów. Rzeczywistość wskazuje, że dzisiaj już praktycznie nie ma odwrotu od stosowania tych norm. W ten nieformalny sposób w Polsce wdrażanie systemów jakości na bazie wspomnianych standardów zostało wymuszone, gdyż posiadanie certyfikowanego systemu jakości stało się paszportem na wymagające międzynarodowe rynki. Do końca 1994 r. 34 polskie przedsiębiorstwa uzyskały certyfikaty jakości spełniające wymagania norm PN-EN 29000, a obecnie jest ich ponad 40.

Korzyści ze stosowania systemów jakości polegają głównie na:

- ♦ obiektywnej gwarancji, że przedsiębiorstwo jest zarządzane za pomocą reguł wynikających z najlepszych światowych praktyk,
- ♦ poprawie jakości wyrobów producenta, obniżeniu strat powodowanych brakami i obniżeniu kosztów wytwarzania produktów, a w efekcie zwiększenia zysku,

- ♦ budowaniu zaufania klientów do dostawców,
- ♦ kreowaniu zaufania załogi do własnego przedsiębiorstwa i jednocześnie poprawie klimatu pracy, a w efekcie wzrostie zaangażowania całego personelu,
- ♦ zmniejszeniu lub nawet wyeliminowaniu kontroli odbiorczych,
- ♦ ułatwieniu kontaktów handlowych przedsiębiorstw z bankami,

- ♦ zmniejszeniu różnorodności, częstotliwości i wielkości auditów systemu jakości, dokonywanych w celu oceny zdolności przedsiębiorstwa do zaspokojenia potrzeb klientów,

- ♦ certyfikacja systemowa jest także środkiem reklamowym przedsiębiorstwa oraz dowodem i argumentem w konkurencji.

Jolanta Hillar

Pasty z ryb wędzonych są przetworami, które w Polsce nie miały tradycji. Ze względu na sposób konserwowania i własności past należy je zaliczyć do przerwy rybnych, czyli przetworów utrwalonych przez solenie – i ewentualnie za pomocą środków konserwujących – zamkniętych w hermetyczne opakowania i nie poddanych obróbce cieplnej (pasteryzacja, sterylizacja).

Według polskiej normy dla tych produktów, przerwy o zawartości 7–12% soli można przechowywać przez 3 miesiące w temperaturze 0–5°C.

W latach 1993–94 w Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR opracowano technologię produkcji past z ryb wędzonych oraz przeprowadzono badania ich trwałości podczas przechowywania.

Opracowana technologia produkcji 3 asortymentów past z makreli i pstrąga wędzonego na gorąco oraz łososia wędzonego na zimno zakładała, że wyroby te będą zawierały 4,5–7% soli, przy zawartości suchej masy powyżej 50%. Parametry te zapewniają osiągnięcie poziomu aktywności wodnej poniżej wartości 0,95, która uniemożliwia rozwój drobnoustrojów beztlenowych (*Clostridium botulinum*).

Pasty z ryb wędzonych

Zgodnie z tą technologią wyprodukowano próbne partie past z ryb wędzonych, które poddano badaniom chemicznym i mikrobiologicznym oraz ocenom organoleptycznym. Badania miały na celu określenie zmian jakości wyrobów podczas chłodniczego przechowywania.

Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że:

- pasty przechowywane w temperaturze 0–5°C zachowują dobre cechy sensoryczne przez okres dłuższy niż 3 miesiące, a przydatność do spożycia badanych asortymentów wynosiła 8 miesięcy dla pasty z makreli wędzonej na gorąco oraz 15 miesięcy dla past z łososia wędzonego na zimno i z pstrąga wędzonego na gorąco;

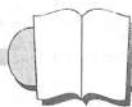
- stan mikrobiologiczny przez cały okres przechowywania w temperaturze 0–5 °C nie budził zastrzeżeń;

- zawartość w pastach metali szkodliwych dla zdrowia i histaminy nie przekraczała dopuszczalnych zawartości dla produktów rybnych;

- zastosowane opakowania jednostkowe – tuby aluminiowe z membraną oraz pojemniki z folii aluminiowej, zamykane metodą zgrzewania, skutecznie zabezpieczały pasty przed niekorzystnymi zmianami jakości; inne opakowania (stoje TO zamykane próżniowo lub osłonki wędliniarskie z tworzywa sztucznego) miały ograniczoną przydatność.

Osiągnięcie dobrej jakości i założonej trwałości past z ryb wędzonych wymaga użycia półproduktów najwyższej jakości, ścisłego przestrzegania parametrów procesu technologicznego, zapewnienia hermetyczności zamknięć opakowań oraz utrzymania ciągłości łańcucha chłodniczego od producenta poprzez obrót handlowy do konsumenta.

Andrzej Rytlewski



NOWE KSIĄŻKI

Określanie nakładu połowowego

Nakładem Wydawnictwa Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni ukazało się interesujące opracowanie pt. "Metoda określania nakładu połowowego przy eksploatacji zasobów rybnych w polskich obszarach morskich". Autorami jego są: doc. dr Zdzisław Russek i doc. dr Jan Horbowy. Autorzy we wstępie stwierdzają, że podjęcie badań nad metodą określania nakładu połowowego wynika z trzech podstawowych przesłanek: pierwszą są osiągnięcia zmierzające w dwóch kierunkach – ochrony zasobów przed nadmierną eksploatacją oraz optymalnego ich wykorzystania pod względem ekonomicznym. W Morskim Instytucie Rybackim w Gdyni wykonano ogromną ilość prac dotyczących szacunku różnych stad ryb, a stanowiących obfity materiał dla syntetycznego opracowania przedstawionej w książce tematyki.

Drugą przesłanką jest szybkie przekształcanie się rybołówstwa morskiego w latach 1990–1993 z branży centralnie sterowanej na działalność podlegającą prawom rynkowym. Wobec istnienia wspólnej własności zasobów dostępnych dla indywidualnych przedsiębiorców (w ramach polskich obszarów mors-

kich) istnieje konieczność interwencjonizmu państwowego w celu racjonalnej eksploatacji tych zasobów. Kwestia, jaki powinien być zakres tego interwencjonizmu i jakie instrumenty mają być użyte, ma ogromne znaczenie dla efektywności połowów morskich.

Trzecią przesłanką jest poważny spadek polskich połowów bałtyckich – z 221 tys. ton w 1980 r. do 104 tys. ton w 1992 r. Przyczyny tego zjawiska mają charakter głównie biologiczny (spadek liczebności stada dorsza), częściowo wynikają jednak z niedostatku środków regulacji połowów, jakimi dysponuje administracja rybacka.

Z. Russek, J. Horbowy: "Metoda określania nakładu połowowego przy eksploatacji zasobów rybnych w polskich obszarach morskich", praca wykonana w ramach projektu badawczego finansowanego przez Komitet Badań Naukowych pod kierunkiem prof. Z. Polańskiego. STUDIA i MATERIAŁY Seria E, nr 51, stron 119, rys. 26, załącz. 19, poz. bibl. 87; wydawnictwo MIR, Gdynia 1994.

Z publikacją tą można zapoznać się w Bibliotece MIR w Gdyni.

Zmarł Rudolf Baader

W wieku 65 lat zmarł 31 grudnia 1994 r. w Lubecie Rudolf Baader – dyrektor i właściciel znanej na świecie firmy produkującej maszyny do obróbki mechanicznej ryb. Po ukończeniu studiów ekonomicznych w Monachium i Hamburgu przejął on w roku 1956 po ojcu kierownictwo firmy. Jego osobiste zaangażowanie i poświęcenie sprawiło, że firma Baader zajmuje dziś na świecie przodującą pozycję w dziedzinie produkcji maszyn dla przemysłu spożywczego.

Centrala firmy mieści się w Lubecie, a filie znajdują się w Bremerhaven, USA, Kanadzie, Islandii, Wielkiej Brytanii, Danii, Rosji i Namibii. Firma zatrudnia 1100 pracowników, a przedstawicielstwa agencyjno-serwisowe firmy znajdują się w 70 krajach – w tym również w Polsce.

W 1968 r. Rudolf Baader został mianowany honorowym konsulem Wielkiej Brytanii i Norwegii. Jest kawalerem wielu wysokich odznaczeń m. in. Wielkiego Krzyża Rycerskiego Islandii oraz Norweskiego Krzyża Rycerskiego I Klasy Św. Olafa. Cieszył się w światowych kołach rybackich powszechną sympatią i szacunkiem.

HG

CENY W MARCU 1995 r.

Ceny
skupu ryb
we Władysławowie

W marcu ceny wszystkich asortymentów dorsza patr. z/gł. były ustabilizowane, natomiast w przypadku dorsza patr. b/gł. pod koniec pierwszej dekady nastąpił niewielki spadek cen.

Z końcem pierwszej dekady o 0,10 zł wzrosły ceny śledzi BDE i szprotów TDE. W mniejszym stopniu, bo o 0,03 zł zwiększyły się ceny śledzi w asortymencie D. Natomiast ceny śledzi S i innych asortymentów szprotów przez cały miesiąc nie zmieniły się. Podobnie stabilne były przez cały marzec ceny plastug, turbotów i szprota paszowego z przeznaczeniem na piosiloryb.

Osobną uwagę należy zwrócić na ceny łososi. Pod koniec pierwszej dekady marca nastąpił ich duży wzrost, o 1,00-1,50 zł w zależności od asortymentu. Warto przy tym dodać, że w przypadku łososi DI i SI ostatnia zwykła cen miała miejsce na początku października ubiegłego roku, a dla łososi tzw. wybrakowanych w końcu lutego ubiegłego roku. Natomiast ceny łososi MI nie zmieniały się od ponad dwóch lat.

Ceny
sprzedaży ryb
w Kołobrzegu

Tym razem oprócz przedziałów w jakich kształtowały się ceny zbytu ryb świeżych w porcie w Kołobrzegu, mamy także podaną w tabeli krótką ocenę charakteryzującą tę sprzedaż z punktu widzenia popytu i podaży.

Generalnie popyt w marcu na wszystkie gatunki ryb był wysoki, podaż natomiast bardzo zróżnicowana. Zwłaszcza w przypadku szlachetnych gatunków ryb dostawy były znikome. Niewielkie były również dostawy śledzi w asortymencie SI. W sumie jednak rynek sprzedaży ryb świeżych był w marcu stabilny.

Ceny w Kołobrzegu były na ogół wyższe niż we Władysławowie, ale dla każdego gatunku ryb i oferowanego asortymentu odchylenia cen były mocno zróżnicowane. W niektórych przypadkach różnice były stosunkowo niewielkie, w innych natomiast dość znaczne.

este-es

Notowania cen skupu ryb we Władysławowie
w marcu 1995 r. (zł za kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		15.03.	31.03.	Średnia cena miesiąca
		najwyższe	najniższe			
Dorsz	M 36-46 cm	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
	patr. z/gł.					
	S 46-70 cm	1,95	1,95	1,95	1,95	1,95
	D > 70 cm	1,20	1,20	1,20	1,20	1,20
patr. b/gł.	> 27 cm	2,05	2,00	2,00	2,00	2,01
Śledź	BDE	0,90	0,80	0,90	0,90	0,87
	DE	0,65	0,62	0,65	0,65	0,64
	DA	0,50	0,47	0,50	0,50	0,49
	DB	0,43	0,40	0,43	0,43	0,42
	SE	0,47	0,47	0,47	0,47	0,47
	SA	0,41	0,41	0,41	0,41	0,41
	SB	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Szprot	TD E > 12 cm	0,50	0,40	0,50	0,50	0,47
	Ta E	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33
	Tb E	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
	Tc E	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Plastuga	pełna D I	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
	pełna S I	-	-	-	-	-
	pełna M I	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
	odgardl. D I	-	-	-	-	-
	M I	-	-	-	-	-
Turbot odgardl.	D I > 28 cm	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50
	M I	-	-	-	-	-
Łosoś	D I	8,50	7,00	8,50	8,50	8,11
	S I	6,50	5,00	6,50	6,50	6,11
	M I	3,50	2,50	3,50	3,50	3,24
	wybrakowany	3,00	2,00	3,00	3,00	2,74
Odpady	twarde	-	-	-	-	-
	mieszane	-	-	-	-	-
	śledziowe	-	-	-	-	-
Inne	szprot paszowy	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08

Ceny sprzedaży ryb w porcie w Kołobrzegu
w marcu 1995 r. (zł za kg)

Gatunek	Asortyment	Cena		Popyt	Podaż
		minimalna	maksymalna		
Dorsz	patr. z/gł. M	1,85	2,15	b. dobry	slaba
	patr. z/gł. D	2,05	2,25	b. dobry	slaba
Śledź	D	0,62	0,75	b. dobry	dobra
	SI	0,55	0,65	dobry	slaba
Szprot	AT I	0,43	0,52	b. dobry	b. dobra
	BT I	0,33	0,41	dobry	dobra
Łosoś		8,55	10,55	b. dobry	b. slaba
Sandacz		7,54	9,25	dobry	b. slaba

Komputerowe wspomaganie badań mechanicznych właściwości ryb

W krajach wysoko rozwiniętych procesy mechanizacji przetwórstwa ryb z dużym przyspieszeniem zaczęły wkraczać w etap pełnej automatyzacji z wykorzystaniem szeroko stosowanych technik komputerowych. Etap ten wymaga stworzenia nowych sposobów mechanizacji procesów obróbki, podstawę których stanowi poznanie właściwości surowca. W przypadku obróbki mechanicznej ryb są to głównie właściwości morfometryczne i mechaniczne.

Badania właściwości mechanicznych tkanki ryb przeprowadza się głównie w celu uzyskania optymalnych parametrów cięcia oraz charakterystyk narzędzi tnących. Od czynników tych uzależnione są siły występujące w układzie "narzędzie – obrabiana ryba". Doświadczalne określenie tych sił jeszcze do niedawna stosunkowo skomplikowane i charakteryzujące się znaczną niedokładnością, uległo uproszczeniu wraz z masowym wprowadzeniem mikroprocesorów i tanich komputerów. Spowodowało to powstanie nowych generacji urządzeń pomiarowych o wysokiej precyzji, stworzyło możliwości nowego jakościowo sposobu rejestrowania danych

pomiarowych, ich dalszej obróbki i archiwizacji. Innymi słowy rozwój nowoczesnej elektroniki umożliwił powstanie i rozpowszechnienie systemu komputerowego wspomagania badań doświadczalnych.

Przez komputerowe wspomaganie badań doświadczalnych rozumie się ogół metod i środków służących usprawnieniu procesów pobierania informacji o badanym obiekcie i jej przetwarzania za pomocą środków techniki komputerowej (ewentualnie w połączeniu z techniką transmisji danych). Środki sprzętowe i programowe zastosowane do tego celu w określonym eksperymencie lub serii eksperymentów tworzą właśnie wspomniany system

komputerowego wspomagania badań. System ten nie tylko zwiększa dokładność pomiarów, lecz również umożliwia zwiększenie ich liczby, ułatwia operowanie dużymi zbiorami danych pomiarowych, umożliwia koordynację wielu czynności związanych z wykonywaniem złożonego doświadczenia, zapewnia optymalne warunki wykonywania doświadczenia, pomaga w przedstawianiu wyników badań w przystępny, poglądowy sposób oraz, co również jest bardzo istotne, może odciążać eksperymentatora od zbyt żmudnych i czasochłonnych czynności.

W Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego zaprojektowano – i w oparciu o gotowe podzespoły – wykonano taki system, wykorzystując go, między innymi, do pomiarów sił nawleknięcia ryb na

pręty wędzarnicze, oporów cięcia ryb, itp. Uzyskane wyniki zastosowano w konstruowaniu nowych bądź usprawnianiu już istniejących maszyn i urządzeń do obróbki ryb.

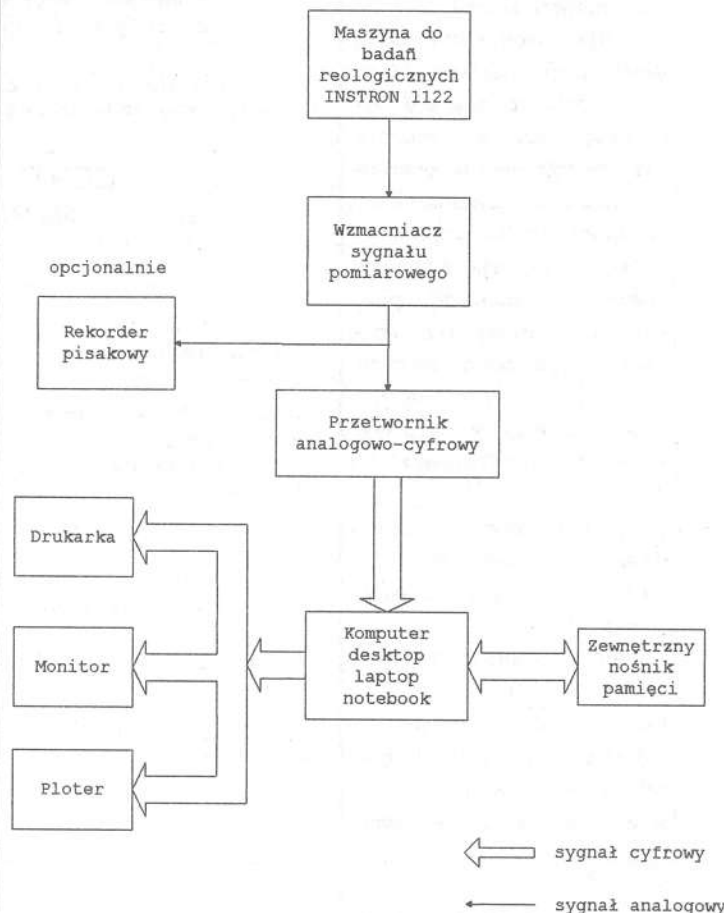
System ten, schematycznie pokazany na rysunku, składa się z następujących podzespołów:

- maszyna do badań reologicznych Instron model 1122;
- 16-kanalowy przetwornik analogowo-cyfrowy;
- wzmacniacz sygnałów pomiarowych;
- komputer standardu IBM PC 486 DX2;
- drukarka Star NX 15;
- ploter MP 3100.

Działanie systemu jest następujące:

Generowany w urządzeniu Instron sygnał analogowy (w

Blokowy schemat systemu komputerowego wspomagania badań doświadczalnych



CERTYFIKACJA WYROBÓW RYBNYCH

tym wypadku napięcie) w trakcie prowadzenia badanej operacji ulega zmianom proporcjonalnym do zmian sił operację tę realizujących. Ilościowo przetworzony sygnał, wzmacniony w miarę potrzeby we wzmacniaczu sygnałów od 5 do 20 razy, podawany jest do przetwornika analogowo-cyfrowego, gdzie następuje przetworzenie, metodą próbkowania, ciągłego w czasie sygnału analogowego, w dyskretny w czasie sygnał cyfrowy, rejestrowany w pamięci masowej (dysk twardy) komputera w postaci pliku z danymi numerycznymi. Są to przetworzone pod wpływem sił realizujących badaną operację wartości napięcia zasilającego głowicę pomiarową urządzenia Instron.

Znając charakterystykę danej głowicy (mogą być w miarę potrzeby wymieniane na pracujące na ściskanie lub rozciąganie, z różnymi maksymalnie dopuszczalnymi siłami), tj. wiedząc jakim siłom odpowiadają dane zmiany napięcia, łatwo można obliczyć jakie siły występowały podczas pomiarów. Dla każdego pliku program umożliwia przedstawienie na ekranie monitora krzywej pomiarowej, wyszukuje jej minimum i maksimum, podaje liczbę punktów pomiarowych oraz umożliwia wygładzenie danych. Krzywą pomiarową można wydrukować (drukarka) lub wykreślić (ploter) na papierze, folii itp.

Z poziomu programu można także regulować parametry próbkowania – ilość i częstotliwość próbek.

Ponadto program umożliwia zapis danych pomiarowych w formacie umożliwiającym ich import przez programy do bardziej zaawansowanych badań statystycznych, np. Statgraphics.

Podstawowym celem powołania i działania w Polsce systemu badań i certyfikacji wyrobów jest ochrona konsumentów przed wyrobami mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia, życia i środowiska naturalnego oraz ułatwienie krajowego i międzynarodowego obrotu handlowego. Krajowy system badań i certyfikacji, aby mógłby być uznawany przez państwa Unii Europejskiej i Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA) musi być spójny z systemami tam funkcjonującymi, dlatego też jego podstawą jest spełnienie międzynarodowych standardów dotyczących badań i certyfikacji (normy EN i przewodniki ISO/IEC).

Funkcjonowanie systemu badań i certyfikacji określa ustawa o badaniach i certyfikacji 3 kwietnia 1993 r. System ten obejmuje certyfikację dobrowolną i obowiązkową (rys. 1).

Uzyskane w procesie certyfikacji dokumenty dotyczą:

- certyfikatu upoważniającego do

oznaczania wyrobu znakiem bezpieczeństwa;

- certyfikatu zgodności, potwierdzającego spełnienie przez wyrób wymagań określonych norm (standardów) i przepisów wymienionych w tym dokumencie;
- certyfikatu upoważniającego do oznaczania wyrobu znakiem zgodności z określoną polską normą;
- certyfikatu upoważniającego do oznaczania wyrobu znakiem ekologicznym co oznacza niepowodowanie przez wyrób negatywnych skutków dla środowiska podczas wytwarzania, transportowania, instalowania, użytkowania i utylizacji;
- certyfikatu upoważniającego do oznaczania wyrobu znakiem jakości "Q";
- certyfikatu "CB" oznaczającego spełnienie przez wyrób wymagań IEC (Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna).

W przypadku przetworów rybnych aktualnie w Polsce możemy rozpatrywać dobrowolną certyfikację wyrobów.

W ramach Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji (PCBC) certyfikacją wyrobów zajmuje się Biuro d/s Certyfikacji. W skład biura wchodzi różne zespoły zajmujące się certyfikacją poszczególnych grup wyrobów. W zakresie działania Zespołu Przemysłu Chemicznego i Spożywczego wymienia się między innymi "przetwory owocowo-warzywne, rybne i zbożowe".

Morski Instytut Rybacki od grudnia 1994 posiada w ramach Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa akredytowane laboratorium badawcze certyfikowane przez PCBC.

W Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR podjęto również prace przygotowawcze umożliwiające w przyszłości uzyskanie akredytacji dla jednostki certyfikującej wyroby rybne. Decyzja dotycząca rozpoczęcia formalnego postępowania w celu uzyskania akredytacji dla Ośrodka Certyfikacji Wyrobów Rybnych przy Morskim Instytucie Rybackim uzależniona będzie

Rys. 1. Krajowy system badań i certyfikacji obejmującej certyfikację obowiązkową i dobrowolną.



od skali zainteresowania producentów/dostawców. Nadmienić należy, że uzyskanie akredytacji w PCBC i utrzymanie Ośrodka Certyfikacji Wyrobów związane jest ze znacznymi kosztami, a docelowo powinien się on utrzymać z opłat związanych z tą działalnością.

Niezależnie od dobrowolności certyfikacji chciałbym wymienić kilka przykładów uzasadniających celowość i zalety podjęcia takich działań przez producentów/dostawców.

1. Producenci/dostawcy eksportujący swoje produkty muszą być przygotowani na wymóg posiadania certyfikatu wyrobu dla danej partii towarowej na zgodność z określonymi dokumentami normatywnymi związanymi z warunkami kontraktu pomiędzy dostawcą i odbiorcą.

2. Przy eksporcie produktów żywnościowych na rynki określonych krajów może zachodzić konieczność posiadania certyfikatu zgodności z wymaganiami (standardami) obowiązującymi w danym kraju. Na przykład od 1 stycznia 1993 r. w Federacji Rosyjskiej obowiązuje ustawa, zgodnie z którą wiele towarów dostarczanych na rynek rosyjski musi mieć certyfikat Gosstandartu Rosji. Wykaz takich towarów obejmuje między innymi produkty żywnościowe, wyroby mające kontakt z żywnością, wyroby dla dzieci i inne. Dokumenty wykonawcze do ustawy stanowią, że: "dokumentem potwierdzającym bezpieczeństwo wyrobu jest certyfikat zgodności, wydany na podstawie wyników badań w systemie GOST lub świadectwo potwierdzające istnienie certyfikatu, wydane w wyniku uzyskania certyfikatu zagranicznego przez Gosstandart lub inną jednostkę upoważnioną przez Gosstandart". 18 lipca 1994 r. zostało podpisane porozumienie między Polskim Centrum Badań i Certyfikacji i Gosstandartem Rosji w sprawie wzajemnego uznawania raportów z badań.

3. Producenci/dostawcy zamierzający ubiegać się o zamówienia rządowe mogą się spodziewać wymogu posiadania certyfikatu na oferowane wyroby.

4. Należy się spodziewać, że w niedalekiej przyszłości w Polsce zaistnieją zagraniczne lub krajowe duże sieci handlowe, korzystające głównie z dostaw produktów gwarantowanych pod względem jakości, a może to zapewnić akredytowany system badań i certyfikacji wyrobów.

5. Wzrastająca konkurencja na rynku produktów rybnych będzie zachęcała producentów przekonanych o wysokiej jakości swoich wyrobów do wyróżnienia ich na rynku spośród innych wyrobów poprzez uzyskanie znaku zgodności i/lub certyfikatu potwierdzającego tą jakość.

Niezależnie od przedstawionych przykładów zagadnienie certyfikacji wyrobów i stosowania znaków zgodności na wyrobach posiadających certyfikat jest również istotne ze względu na ochronę konsumentów przed praktykami nadużywania różnych nieformalnych znaków jakości przez niektórych producentów. W ostatnim okresie można zauważyć, że szereg firm i różnego rodzaju organizacji społecznych bez upraw-

nień Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji oraz jakichkolwiek potwierdzonych procedur gwarantujących jakość, stosuje własne znaki jakości. Jest to zjawisko niepokojące, gdyż nadużywa zaufania klienta do znaku jakości w ogóle.

Kazimierz Kołodziej

Opakowania z folii aluminiowej do przetworów rybnych

O doborze opakowań do przetworów rybnych decydują ich własności użytkowe, a zwłaszcza rodzaj zastosowanego materiału i przydatność technologiczna do pakowania określonego produktu w celu zachowania wartości odżywczych oraz wymagań dotyczących jakości i trwałości produktu podczas przechowywania i transportu.

Do nowoczesnych i funkcjonalnych opakowań, stosowanych do pakowania produktów spożywczych, należą opakowania wytłaczane z folii aluminiowej. W celu zwiększenia wytrzymałości mechanicznej i zmniejszenia przepuszczalności gazów i pary wodnej zewnętrzną stronę folii poddaje się lakierowaniu, a wewnętrzną laminowaniu polietylenem lub polipropylenem.

Do głównych zalet opakowań z laminowanej folii aluminiowej należą:

- niska materiałochłonność i małe zużycie energii w procesie wytwarzania opakowań oraz podczas pakowania, zamykania i utrwalania metodą pasteryzacji lub sterylizacji produktów spożywczych,
- wysoka odporność na działanie czynników zewnętrznych (wilgoć, światło słoneczne),
- możliwość stosowania barwnego nadruku na opakowaniu,
- mała uciążliwość dla środowiska naturalnego ze względu na możliwość wykorzystania zużytych opakowań do produkcji nowych (recycling).

Spody tych opakowań są zazwyczaj laminowane polipropylenem, natomiast wieczka - polietylenem lub polipropylenem. Dla uzyskania zamknięcia o zwiększonej wytrzymałości, mniej wrażliwych na przeciwcisnienia w czasie sterylizacji, stosuje się wieczka laminowane polipropylenem. Zamykanie opakowań odbywa się poprzez zgrzewanie górnych krańców pojemnika z wieczkiem. Dla

ułatwienia otwarcia opakowań ich zamknięcia zaopatrzone są w języczki ułatwiające oderwanie wieczek.

Najczęściej stosowane są folie aluminiowe o grubości od 0,09 do 0,15 mm. Opakowania o pojemności od 20 do 150 cm³ mogą być wytłaczane, napełniane produktem i zamykane za pomocą jednej maszyny trójczynnościowej o wydajności od 50 do 120 opakowań na minutę. Dla większych opakowań o pojemnościach ponad 200 cm³ stosuje się dwie odrębne maszyny, z których jedna służy do wytłaczania i napełniania opakowań, a druga do ich zamykania. Dla mniejszych wytwórni, korzystających z dostaw uformowanych opakowań produkowane są zamykarko-zgrzewarki o wydajności około 20 opakowań na minutę.

Półsztywne opakowania z folii aluminiowej znalazły duże zastosowanie m. in. w Niemczech jako opakowania sterylizowanych i pasteryzowanych przetworów rybnych. Także w Polsce opakowania z folii aluminiowej, laminowane polipropylenem, uzyskały atest Państwowego Zakładu Higieny na stosowanie ich jako jednorazowych opakowań sterylizowanych pastetów drobiowych.

W Morskim Instytucie Rybackim przeprowadzone zostały technologiczne próby pakowania past z ryb wędzonych do opakowań o pojemności 120 cm³, wykonanych z laminowanej folii aluminiowej. Badania wykazały, że opakowania te skutecznie zabezpieczają pasty rybne przed niekorzystnymi zmianami jakości podczas 3-miesięcznego przechowywania w temperaturze 0-5°C. Ze względu na różnorodność kształtów i pojemności opakowań z laminowanej folii aluminiowej, istnieje możliwość szerokiego ich stosowania do pakowania wielu asortymentów przetworów rybnych, a zwłaszcza sałatek i past.

Bogusław Pawlikowski

Z KART HISTORII

Przed 75 laty

● 17 kwietnia 1920 r. odbyło się w Pucku spotkanie wojewody pomorskiego S. Łaszewskiego z grupą rybaków morskich, którzy przedstawili nurtujące ich problemy. Omawiano między innymi sprawy zapewnienia przez władze drewna na budowę łodzi, podstawowych środków spożywczych, paliwa do silników motorówek rybackich itp. Tego samego dnia wojewoda spotkał się w Pucku z kilkudziesięcioma kupcami handlującymi rybami.

Przed 50 laty

- W nocy z 4 na 5 kwietnia 1945 r. ostatnie oddziały wojsk niemieckich ewakuowały się z Oksywia do Helu, używając przy tym kutrów rybackich.
- Około połowy kwietnia 1945 r. zaczęli przybywać do Gdyni pierwsi przedwojenni pracownicy rybołówstwa morskiego. Ewidencjonowali i wstępnie zabezpieczali obiekty morskiego przemysłu rybnego na terenie gdyńskiego portu. Stan tych obiektów przedstawił W. Ciglewicz w sprawozdaniu obejmującym okres od 19 do 26 kwietnia 1945 r. W Gdyni było wówczas około 60 rybaków i zaledwie dwa stare, uszkodzone kutry.
- 24 kwietnia 1945 r. w Gdyni wznowił działalność Morski Instytut Rybacki, kierowany przez J. Kulikowskiego i jego zastępców: S. Malińskiego i H. Tetzlaffa.
- W drugiej połowie kwietnia 1945 r. kilku rybaków gdyńskich rozpoczęło połowy przybrzeżne przy użyciu ocalałych z wojny łodzi i narzędzi połowu.

Przed 35 laty

- 1 kwietnia 1960 r. w Warszawie rozpoczęło działalność Zjednoczenie Gospodarki Rybnej (ZGR). Jego dyrektorem naczelnym został J. Sołtan, dotychczasowy dyrektor przedsiębiorstwa "Odra", którego kierownictwo objął J. Hebel. Zastępcami J. Sołtana byli: S. Dzierżanowski, Z. Fruczek, T. Gradowski, L. Milanowski. Uległ likwidacji Departament Gospodarki Rybnej w Ministerstwie Żeglugi i Gospodarki Wodnej. ZGR-owi podporządkowano Centralny Ośrodek Dyspozycji Zbytu Ryb.
- Minister Żeglugi i Gospodarki Wodnej wydał 7 kwietnia 1960 r. zarządzenie o powołaniu do życia przedsiębiorstwa Dalekomorskie Bazy Rybackie w Szczecinie, którego kierownictwo powierzono J. Klonowskiemu. Jego zastępcą został H. Frątczak.

Przed 25 laty

- 4 kwietnia 1970 r. w Stoczni Gdańskiej położono stępkę pod oceaniczny statek badawczy dla MIR typu B-424, który później otrzymał nazwę "Profesor Siedlecki".

Przed 20 laty

- 16 kwietnia 1975 r. w Stoczni Komuny Paryskiej w Gdyni zwodowano prototypowy trawler-przetwórnictwo typu B-417 dla przedsiębiorstwa "Odra". Statkowi temu nadano nazwę "Tazar".
- Ze statku badawczego MIR "Profesor Siedlecki" prowadzono w kwietniu 1975 r. prace naukowe w rejonie Wysp Keerguelena na Oceanie Indyjskim, a następnie na ławicy Agulhas u brzegów południowej Afryki.

Przed 10 laty

- 19 kwietnia 1985 r. zmarł prof. F. Chrzan, długoletni pracownik MIR.

Andrzej Ropelewski

Symposium Dorszowe w Morskim Instytucie Rybackim

Współpraca naukowo-techniczna pomiędzy Morskim Instytutem Rybackim (MIR) w Gdyni a szwedzkim Instytutem Badań Morskich (Havsfiskelaboratoriet, Institute of Marine Research - IMR) w Lysekil, prowadzona jest od wielu lat - ze zmienną aktywnością i w różnych formach.

W związku z wygaśnięciem dotychczasowych umów o współpracy postanowiono zawrzeć nową. Delegacja MIR przebywała w Szwecji w dniach 24-27.10.1994 r. W czasie pobytu w Lysekil zorganizowane zostało seminarium na tematy aktualnie realizowanych prac badawczych w obydwu Instytutach oraz rozpatrzono możliwości nawiązania nowej współpracy naukowej.

W rezultacie podpisane zostało porozumienie o współpracy naukowej w 1995 r. Porozumienie to daje możliwość prowadzenia nowych i kontynuowania uprzednich prac badawczych, ważnych dla rybołówstwa obu państw.

Zgodnie z porozumieniem, MIR i IMR postanowiły zorganizować w dniach 21-22 marca 1995 r. w MIR wspólnego (z udziałem zaproszonych ekspertów z innych państw nadbałtyckich) symposium dotyczące dorsza bałtyckiego. Do udziału w symposium zaproszono również naukowców z innych krajowych placówek naukowych, menedżerów i rybaków. Materiał wyjściowy do referatów na to symposium stanowiły głównie wyniki badań prowadzonych w latach 1993-1994 nad biologią, szacowaniem zasobów, rybołówstwem i gospodarowaniem zasobami dorszy bałtyckich.

Na symposium zgłoszonych zostało 30 referatów opracowanych przez specjalistów z następujących krajów: Danii, Estonii, Łotwy, Niemiec, Szwecji i Polski. Na czele licznej grupy specjalistów szwedzkich stał dyrektor Instytutu Badań Morskich w Lysekil prof. dr Jan Thulin. Wśród uczestników delegacji szwedzkiej był również kierownik Bałtyckiej Stacji Badawczej w Karlskronie dr Gunnar Sellerberg. Łącznie w symposium uczestniczyło około 50 specjalistów z kraju i z zagranicy.

Wydawca: Stowarzyszenie Rozwoju
Rybołówstwa

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

Red. naczelny: Zygmunt Polański tel. 20 28 25

Sekr. redakcji: Przemysław Kuciewicz 31 33 40

fax - 202831 tlx - 054348

Druk: Poligrafia MIR Gdynia, ul. Kołłątaja 1,
tel. 20 17 28 w. 259



Kwota połowowa dorsza w strefie Svalbardu

Zgodnie z ustaleniami Komisji Dwustronnej w październiku 1994 r. Ministerstwo Rybołówstwa Norwegii poinformowało ostatnio Departament Rybołówstwa Morskiego MTiGM o przyznaniu Polsce kwoty 2170 ton dorsza do odłowu w rejonie Svalbardu w roku 1995. Sprawy związane z połowami na wodach norweskich (w tym w strefie Svalbardu) przez polskich rybaków nadzoruje i prowadzi Urząd Morski w Szczecinie.

SJM

Satelitarny system ARGOS dla rybołówstwa

Francuski system satelitarny ARGOS, służący do określania pozycji i tras przemieszczania się flot rybackich w ich głównych rejonach eksploatacji, określa już w skali światowej około 50 tys. pozycji (namiarów) dziennie.

W nadajniki tego systemu zostało już wyposażonych 200 statków rybackich Japonii, 100 statków peruwiańskich, 70 nowozelandzkich, 70 holenderskich, 38 longajnerów koreańskich, a także wiele jednostek rybackich poławiających takłami w rejonie Polinezji Francuskiej i Nowej Kaledonii. "Wyślezione" statki można oglądać na ekranie komputera. Możliwe jest uzyskanie wielu danych, dotyczących wydarzeń związanych z eksploatacją danej jednostki jak np. długość tras przelotowych, zmiany łowisk, zawińnięcia do portów, przezbieranie statku na łowisku, zmiana metod połowu itp. Należy przypuszczać, że system ten będzie odgrywał w przyszłości dużą rolę np. przy rozstrzyganiu sporów rybackich, kontroli rybołówstwa itp.

System ten jest obecnie na etapie testowania w następujących krajach: USA, Norwegia, Chile, Namibia, Mauritania, Wyspy Falklandzkie, Wyspy Owce, Chiny, Tajwan, Filipiny, Indonezja, Australia. Rosjanie prowadzą rozmowy na temat wyposażenie w nadajniki systemu ArgoNet G 500 swoich statków i zainstalowania małej stacji przekaznikowej w Murmańsku, natomiast Unia Europejska przeznaczyła środki na sfinansowanie systemu monitoringu flot rybackich obejmującego Morze Barentsa i Morze Ochockie.

FNI Nr 3/95 HG

400 statków rybackich Danii łowi na mączkę!

Z opublikowanego przez duńskie ministerstwo rybołówstwa studium wynika, że 400 duńskich statków rybackich, zatrudniających około 20% ogólnej liczby duńskich rybaków, odławia rybę przeznaczoną prawie wyłącznie na mączkę i oleje rybne.

Wytwórnice mączki rozlokowane są wzdłuż zachodniego i północnego wybrzeża Jutlandii, natomiast główne rejon połowowe znajdują się na Morzu Północnym. Gros mączki przeznacza się do hodowli drobiu i świń, natomiast na potrzeby akwakultury idzie tylko część produkcji i to wyspecjalizowanej. Oleje rybne przeznacza się do produkcji margaryny.

Wytwórnice mączek rybnych w Danii są spółdzielniami, zorganizowanymi na zasadzie tzw. integracji pionowej, a ich właścicielami są rybacy. Każdy statek jest "przypisany" do jednej wytwórni, która z kolei jest zobowiązana do ich odbioru. Do produkcji mączki używa się takich gatunków ryb jak europejska sardynka, błękitka, ostrobok, szprot, dobijak i okowiel. Oponenci duńskiego przemysłu mączkowego stwierdzają, że jest rzeczą nieetyczną przeznaczać tak duże ilości ryby konsumpcyjnej na paszę.

FNI 2/95 HG

Trawlery – przetwórnice w nowej roli

Rosja znalazła nowe zatrudnienie dla kilku bezrobotnych trawlerów – przetwórnicy (102 m dług.) z licznej serii zbudowanej dla byłego ZSRR w latach 1972–1983 w stoczni VOLKSWERFT STRALSUND w dawnej NRD (tzw. seria Atlantik Supertrawler). Zostały one zaadaptowane na statki – chłodnie, służące do transportu ładunków chłodzonych – ryb i innej żywności. Zdemontowano z nich urządzenia przetwórcze i windy trałowe, tak że w chwili obecnej nie mogą być używane do połowów. Ładownie mączki rybnej zostały zamienione w pomieszczenia do składowania ryby. W efekcie pozwoliło to na wygospodarowanie trzech dużych ładowni, w których mogą być przewożone produkty żywnościowe w temperaturze od minus 20 do minus 28°.

FNI – Nr 3/95 HG

Dobra koniunktura dla połowów kalmarowych w Peru

Ekspertsi szacują możliwości połowu kalmarów u wybrzeży Peru na około pół miliona ton. Połowy tej wielkości będą mogły uzyskać statki obcych bander, które uzyskają licencje. W ciągu ostatnich czterech lat w połowy kalmarowe zaangażowały się statki japońskie i południowo-koreańskie. Sezon kalmarowy rozpoczyna się w maju i trwa do grudnia. W roku 1990 odłowiono zaledwie około 11 tys. ton kalmarów, natomiast w roku 1994 – około 200 tys. ton. Statki zagraniczne łowią kalmara głównie przy pomocy zaautomatyzowanych jiggersów, natomiast rybacy miejscowi używają bardziej prymitywnych, ręcznych narzędzi do wyciągania kalmarów oraz stosują słabsze światła wabiące. Długość obecnie poławianych kalmarów waha się w granicach od 38 do 50 cm, chociaż trafiają się czasami sztuki dochodzące do jednego metra (wielkość płaszcza), a raz złowiono okaz o długości 158 cm i wadze 58 kg!

FNI – Nr 3/95 HG

Protesty nadbrzeżnych rybaków w Indiach

W Indiach doszło w ostatnim czasie do utworzenia wielu rybackich joint-ventures z udziałem kapitału zagranicznego. Okazało się jednak, że trawlery przetwórcze będące własnością tych wspólnych przedsiębiorstw zagrażają interesom drobnych, indyjskich rybaków poławiających na wodach przybrzeżnych. Wprawdzie indyjskie prawo nie zezwala trawlerom na połowy w strefie przybrzeżnej obejmującej pas wody o maksymalnej szerokości 24 mil morskich, jednakże ogromna wielkość indywidualnych rybaków poławia na akwenach położonych w odległości do 50 mil od brzegu. Są one obecnie mocno przełowione przez zagraniczne trawlery – przetwórnice poławiające w ramach ww. rybackich joint-ventures. Protestujący rybacy indyjscy domagają się wydania zakazu połowów dla dużych trawlerów w strefie do 50 mil od brzegu. Natomiast rząd indyjski nie chce wprowadzić tego zakazu, aby nie zniechęcić zagranicznych inwestorów. Przedstawiciele rządu twierdzą też, że drobni rybacy i duże trawlery poławiają inne gatunki ryb i tym samym nie stanowią dla siebie konkurencji. Należy dodać, że wartość wyładowanych przez indywidualnych rybaków ryb, skorupiaków i głowonogów wyniosła w 1993 r. około 800 mln dolarów.

Eurofish Report 449/95 A.G.

Wiek i wielkość ryb łososiowatych

Opracowaniem Morskiego Instytutu Rybackiego objęto materiały zebrane od października 1993 r. do listopada 1994 r. W tym czasie zabrano 423 sztuki ryb łososiowatych pochodzących z połowów w rejonie Zatoki Gdańskiej i otwartego morza.

Ryby ważono w stanie pełnym z dokładnością do 0.1 kg, oraz mierzono ich długość ogonową (longitudo caudalis) z dokładnością do 1 cm. W celu określenia wieku i przyrostów rocznych pobierano łuski z boku ciała ryby pomiędzy płetwą grzbietową, a tłuszczową powyżej linii nabocznej.

Troć wędrowną

W połowach łodziowych ryby tego gatunku stanowiły ponad 85% masy, a w kutrowych 18% liczby złowionych ryb łososiowatych. Prawie 60% masy złowionych ryb przypadło na wybrzeże wschodnie, ponad 16% na wybrzeże środkowe i 24% na zachodnie. Jesienią, aż do listopada, w połowach przybrzeżnych dominowały ryby dojrzałe płciowo (tzw. troć czarna), później zaczęła przeważać troć srebrna.

Masa łowionych troci wahała się od 1.3 kg do 9.0 kg. Średnia masa osobnicza wynosiła 3.5 kg. Długość mie-

ściła się w zakresie 48–91 cm, średnia – 64 cm. Wielkość smoltów i wartości przyrostów w kolejnych latach życia (rys. 1) w morzu obliczano metodą odczytów wstecznych z zastosowaniem poprawek wg. Sycha. Przeciętna długość smolta troci wyniosła 16.8 cm. Wiadoczną jest następująca prawidłowość: ryby dojrzewające w drugim roku życia w morza (tarlaki A.1+) wyrastają zwykle z większych smoltów i w pierwszym roku rosną zdecydowanie najszybciej, ale w rezultacie (w chwili połowu) osiągają najmniejsze rozmiary.

Z ryb występujących w próbie 24% wyrosło ze smoltów jednorocznych, 72% ze smoltów dwuletnich, pozostałe z trzyletnich.

Poławiane trocie należały do czterech grup wieku morskiego. Do grupy wieku 0+ zaliczono 7.8% ryb, do grupy wieku 1+ – 77.9%, do grupy wieku 2+ – 12.9%, do grupy wieku 3+ – 1.4%. Nieliczne posiadały na łusce znak tarłowy.

Łosoś

Połowy ryb tego gatunku prowadzone były przez kutry na otwartym morzu. W roku 1994 kształtowały się one na poziomie podobnym jak w latach ubiegłych.

Masa łowionych osobników wahała się od 2.3 do 17.5 kg, a długość od 64 do 113 cm. Przeciętna masa wyniosła 5.6 kg, średnia długość – 79 cm.

Przeciętna długość smoltów łososi obliczona metodą odczytów wstecznych z uwzględnieniem poprawek wg. Lindrotha wyniosła 15.3 cm.

Wzrost łososi w kolejnych latach życia w morzu ilustruje rys. 2. Analizowaną grupę ryb podzielono na dwie grupy wieku morskiego:

- ryby, które spędziły w morzu 2 lata,
- ryby, które spędziły w morzu 3 lata.

Występujące w połowach ryby dwuletnie charakteryzowały wyższe przyrosty ro-

czne. Wyrastały one z większych smoltów niż ryby trzyletnie.

Poławiane łososi należały do trzech grup wieku słodkowodnego. Ryby wyrosłe ze smoltów jednorocznych stanowiły ok. 10% liczebności, ze smoltów dwuletnich – 70, a ze smoltów trzyletnich – 20%.

Pod względem wieku morskiego wyróżniono również trzy grupy. Ryby, które żerowały w morzu jeden rok stanowiły 3.8% liczebności, dwa lata 61.5%, trzy lata 34.7%.

Prawie wszystkie ryby były srebrne tzn. niedojrzałe płciowo.

Pstrąg tęczowy

Mała liczebność i rozproszenie pstrągów tęczowych w Bałtyku nie pozwala na prowadzenie ukierunkowanych połowów, dlatego ryby tego gatunku występują jako przyłów w połowach innych łososiowatych.

W przybrzeżnych połowach troci udział pstrągów wynosił kilkanaście procent masy, a w kutrowych połowach łososi kilka procent liczby złowionych ryb. Najwięcej pstrągów poławiano jesienią w pobliżu ujść rzek oraz w Zatoce Puckiej.

Masa występujących w połowach ryb wahała się od 0.9 do 6 kg, a długość od 39 do 70 cm. Średnia masa wyniosła 3.2 kg, średnia długość – 60 cm.

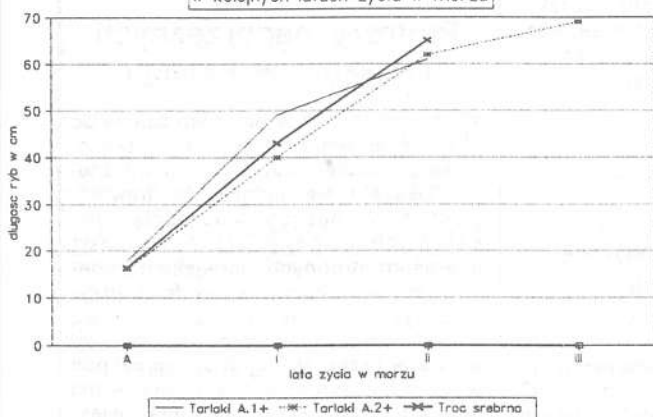
Wiek pstrągów był w porównaniu z łososiem i trocią mniej zróżnicowany, 86% ryb spędziło w wodzie słodkiej tylko 1 rok, pozostałe – 2 lata.

Około 10% ryb żerowało w morzu niespełna rok, 76% prawie 2 lata, a 14% prawie 3 lata.

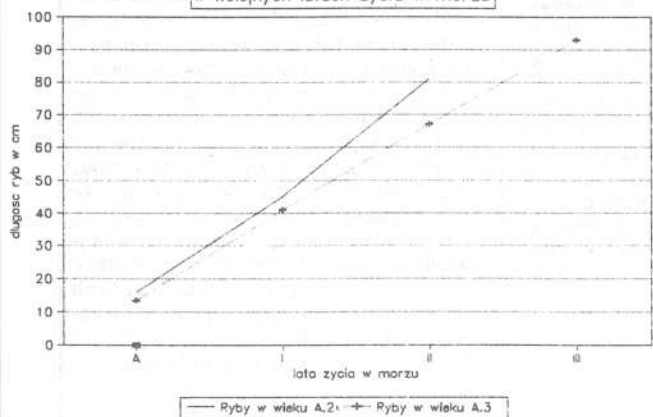
Od kilku lat Polska nie prowadzi zarybień tym gatunkiem, a ryby występujące w połowach są uciekinierami z hodowli lub pochodzą z zarybień innych państw bałtyckich, a także z zarybień smoltami troci, gdzie czasami występują jako domieszka.

Michał Koziol

Rys. 1 Wzrost troci w kolejnych latach życia w morzu



Rys. 2 Wzrost łososi w kolejnych latach życia w morzu





Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A.

mają zaszczyt zaprosić Państwa do uczestnictwa w
III Międzynarodowych Targach Przetwórstwa i Produktów Rybnych



POLFISH '95

10-13.05.1995 r.

Centrum Targowe, Gdańsk, ul. Beniowskiego 5

Patronat honorowy nad POLFISH '95 objął Minister Transportu i Gospodarki Morskiej, bliską współpracę zaoferował Morski Instytut Rybacki oraz Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa.

Celem targów POLFISH '95 jest:

1. Prezentacja światowych osiągnięć w:
 - handlu rybą, statkami i wyposażeniem rybackim,
 - produkcji narzędzi połowowych i urządzeń przetwórczych,
 - produktach rybnych i opakowaniach.
2. Umożliwienie nawiązania i rozwijania kontaktów handlowych i kooperacyjnych między polskimi i zagranicznymi firmami w handlu rybą, jak również między producentami i dystrybutorami nowych technologii i urządzeń stosowanych w rybołówstwie i przetwórstwie.

Zakres tematyczny targów POLFISH '95 obejmuje:

- produkty rybne i opakowania,
- maszyny i urządzenia do przetwórstwa, przechowywania i pakowania ryb,
- hodowla ryb,
- narzędzia i metody połowowe,
- wyposażenie statków rybackich,
- statki rybackie i stocznie,
- badania naukowe,
- usługi i doradztwo.

Tak jak w latach poprzednich, podczas POLFISH '95 przygotowujemy szeroki program różnorodnych imprez towarzyszących, jak seminaria, pokazy i prezentacje, degustacje oraz konkursy dla wystawców, laureaci których — poza nagrodami materialnymi — otrzymają bezpłatną szeroką promocję.

Jak zwykle — przed, w trakcie i po targach zapewniamy Państwu szerokie kontakty z dziennikarzami z prasy lokalnej i ogólnopolskiej (w tym specjalistycznej), radia i telewizji.

Jeszcze raz zachęcamy Państwa do udziału w III Międzynarodowych Targach Przetwórstwa i Produktów Rybnych POLFISH '95 i zapraszamy do Gdańska.

KOMISARZ TARGÓW
Anna Lasocińska

WICEPREZES ZARZĄDU
DYREKTOR HANDLOWY
Elżbieta Dziwulska-Bednarz

PREZES ZARZĄDU
DYREKTOR NACZELNY
Jerzy Pasiński

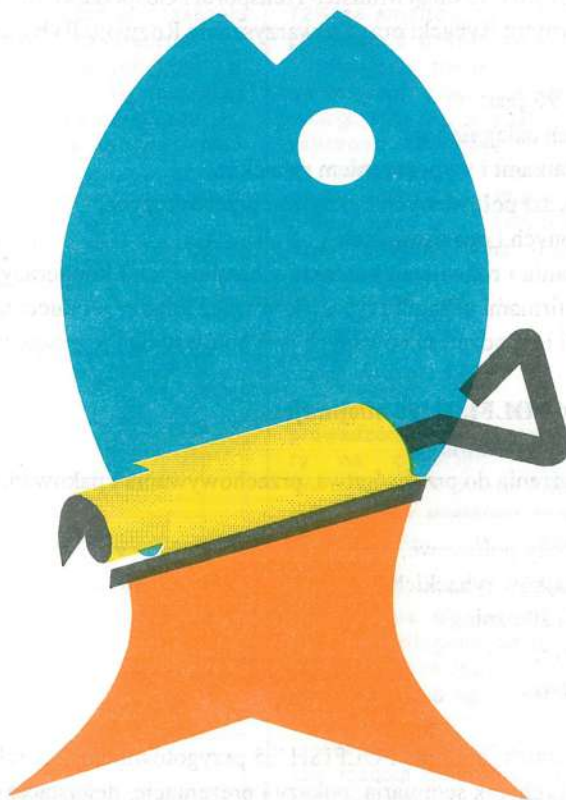
III MIĘDZYNARODOWE TARGI PRZETWÓRSTWA i PRODUKTÓW RYBNYCH

POLISH '95

10-13 maja 1995

Gdańsk

Centrum Targowe, ul. Beniowskiego 5



ORGANIZATOR

Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A.

80-382 Gdańsk, ul. Beniowskiego 5

TEL. (0-58) 52 46 90, 52 36 00

52 00 71 WEW. 2207

TEL./FAX (0-58) 52 22 43, FAX 52 21 68