

PISMO STOWARZYSZENIA ROZWOJU RYBOŁÓWSTWA

WIADOMOŚCI RYBACKIE

patrz str. 11!

NR 8 (69)
SIERPIEŃ 1996



DALMOR

— *wciąż piłka
w grze*

Z daniem Włodzimierza Kłosińskiego, prezesa Dalmoru trudno liczyć, by w tym roku flota tego przedsiębiorstwa, od lat przynosząca zyski, osiągnęła dodatni wynik finansowy. Prawdopodobnie wyjdzie blisko zera. Na przyszły rok perspektywy są jeszcze gorsze. Sprawdziły się bowiem, niestety, pesymistyczne przewidywania, co do rezultatów porozumienia zawartego z Rosjanami w sprawie Morza Ochockiego. W zamian za

Dokończenie na str. 2

DALMOR

— wciąż piłka w grze

Dokończenie ze str. 1

rezygnację z połowów w międzynarodowej enklawie tego morza mieliśmy otrzymać na dogodnych warunkach dostęp do łowisk rosyjskiej strefy ekonomicznej. Warunki, na jakie przystał polski rząd, okazały się zgodnie z obawami przedstawicieli przedsiębiorstw połowowych, zdecydowanie niekorzystne.

Przyznane polskim rybakom limity rządowe, głównie na Morzu Beringa, już w sierpniu były na wyczerpaniu, mimo, że nasi armatorzy znacznie zmniejszyli nakład połowowy. W ub. roku limit przyznany od 18 lipca wynosił 100 tys. ton. Teraz, na cały rok jest 111 tys. ton.

Jeśli chodzi o Dalmor, to w sierpniu na rosyjskich wodach pozostały tylko trzy trawlerzy, podczas gdy poprzednio na Ochockim łowiło ich nawet kilkanaście. Zmniejszenie wydajności połowowych i opłaty licencyjne sprawiają, że działające w rosyjskiej strefie statki przynoszą deficyt. Umowa przewidywała, że limity rządowe zostaną uzupełnione kwotami wynegocjowanymi w oddzielnych porozumieniach z rosyjskimi kołchozami rybackimi. A kołchozy, przynajmniej w dotychczasowych rokowaniach stawiały warunki wprost zaporowe.

Ewentualne straty poniesione przez rybaków — z czym się po cichu liczone — miały być zrekompensowane innymi pożytkami: zyskami naszych stoczní z remontu rosyjskich statków oraz przychodami z działalności Dalekowschodniej Kompanii Inwestycyjno-Handlowej. A tymczasem nic z tego nie wyszło. Remontów nie ma, a DK-H istnieje jedynie na papierze.

Sytuację naszej dalekomorskiej floty podratowali rybacy kanadyjscy. Do roku 1994 polskie trawlerzy miały prawo do kupowania od nich, "z burty" pewnych ilości ryb, co dawało zatrudnienie pływającym przetwórciom i było opłacalne dla obu stron. W ubiegłym roku rząd kanadyjski to pozwolenie cofnął, co było retorsją za zajęcie przez Polskę na forum międzynarodowym neutralnego stanowiska w sporze kanadyjsko-hispańskim o prawo połowu na wodach przyległych do strefy ekonomicznej Kanady. W tym roku pod naciskiem własnych rybaków i władz stano- wych Brytyjskiej Kolumbii rząd kanadyjski nie tylko przywrócił nam prawo skupu, ale powiększył limit do 60 tys. ton. Na dobrej drodze

są rokowania o dalsze 10 tys. ton. Zdecydował nie sentyment, a interes kanadyjskich rybaków. Okazało się bowiem, że współpraca z Polakami jest dla nich najkorzystniejsza — ze względu na rzetelność naszych firm rybackich, sprawność odbioru i terminowość płatności. Mamy już wstępne przyrzeczenie, że zawarta zostanie umowa o współpracy wieloletniej.

Skup kanadyjski daje jednak zatrudnienie zaledwie trzem trawlerom Dalmoru. Co z resztą? Cóż, ta reszta jest coraz mniejsza. Flota gdyńskiego armatora skurczyła się do zaledwie 11 jednostek. Dwunasta, "Dalmor 2", przekazana została w czarter spółce polsko-nowozelandzkiej. Tymczasem trzy statki przechodzą remonty w koreańskim porcie Pusan, jeden łowi na wodach afrykańskich, jeden w ramach kontraktu z Japonią wyruszył właśnie na antarktycznego kryla.

Nowozelandzki interes idzie dobrze, jak pójdzie z krylem nie wiadomo, natomiast połowy u brzegów Afryki jak dotąd nie spełniają nadziei. Najpierw próbowano na wodach Namibii, teraz — Mauretanii. Tam łowi się głównie ostroboka, a to — w kategoriach ekonomicznych — nie to samo, co znacznie cenniejszy mintaj czy morszczuk. Na Afryce są więc straty. Może w przyszłym roku pójdzie lepiej.

Jeśli nawet tam pójdzie lepiej, nie rozwiąże to generalnego problemu floty dalekomorskiej. Co dalej? Włodzimierz Kłosiński nie ma złudzeń. Do tej pory flota Dalmoru dawała sobie radę — po trochu dzięki względnie sprzyjającym warunkom zewnętrznym, po trochu dzięki własnemu wysiłkowi w redukowaniu kosztów i podnoszeniu efektywności. Ale warunki zewnętrzne uległy pogorszeniu, a rezerwy wewnętrzne są wyczerpane. Teraz odpowiedź na pytanie "co dalej?" należy do rządu. On musi zdecydować, czy rybołówstwo dalekomorskie ma być zlikwidowane, ograniczone, na przykład, do skupu kanadyjskiego czy też, przynajmniej przez jakiś czas, będzie dotowane, tak jak to jest w Unii Europejskiej, gdzie dopłaty wynoszą 10 centów do kilograma ryby. Dotacje czasowe mogłyby dotyczyć okresu ułatwiającego przedsiębiorstwu "miękkie lądowanie", czyli przedstawienie się na inną działalność do momentu, gdy starzejąca się flota ulegnie naturalnej likwidacji.

Dalmor już od kilku lat systematycznie powiększa swoje lądowe gospodarstwo. Przy równoczesnym kurczeniu się floty sprawia to, że obecnie już 40% wartości sprzedaży pochodzi z lądu. Tu umiejscowiona działalność, głównie przetwórcza i handlowa, stale się rozwija. Prowadzą ją wchodzące w skład grupy kapitałowej Dalmoru

spółki: Dal-Pesca (przetwórstwo i handel), Dalmor-Port (przeładunki), Dal-Mors (chłodnictwo i zamrażalnictwo) i najmłodsza Dalmor-Bałtyk, zajmująca się połowami na Bałtyku. Prócz tego Dalmor jest głównym udziałowcem spółki World Trade Center Gdynia, do której wniósł cenny grunt, na którym przewiduje się wzniesienie centrum międzynarodowego handlu. Oczekiwania związane z WTC, a zwłaszcza nadzieje na przyciągnięcie wielkiego kapitału zagranicznego, co prawda dotychczas się nie spełniły, ale inicjatywa ta z pewnością w przyszłości zaowocuje.

Niedostatek kapitału stanowi zresztą jedną z głównych trosk kierownictwa Dalmoru. Warunkiem rozwoju, a na dłuższą metę także utrzymania się na rynku jest inwestowanie. Przy obecnym poziomie dochodów spółki jest to bardzo trudne, toteż Dalmor poszukuje partnerów, którzy, przejmując w drodze prywatyzacji udziały w poszczególnych spółkach, równocześnie wnieśliby kapitał inwestycyjny. Zamierzone inwestycje dotyczą m.in. pogłębienia basenów i zakupu dźwigów w celu rozwinienia działalności portowej, modernizacji przetwórci i rozbudowy potencjału chłodniczego. Pewne nadzieje związane są z zamiarem utworzenia na terenie Dalmoru strefy wolnocłowej i rozwinienia współpracy z projektowaną specjalną strefą ekonomiczną w Żarnowcu. W ramach tych zmierzeń mieści się import surowca rybnego i szersze rozwinienie przetwórstwa, zwłaszcza na eksport. Tu atutem Dalmoru jest doskonała, szeroko znana marka handlowa, co powinno ułatwić rozwinienie eksportu także na wschód, zwłaszcza do Ukrainy, Białorusi i Litwy.

Położenie nacisku na zmierzenia lądowe bynajmniej nie oznacza, by Dalmor był gotów łatwo zrezygnować z działalności morskiej. Jeśli dojdzie do wieloletniej umowy z Kanadą, kilka statków znajdzie tam pewne i opłacalne zatrudnienie na dłuższy czas. Być może rozwinie się, bardzo wąski obecnie rynek kryłowy. Polskie statki dysponują tu niebagatelnym atutem w postaci jedynej na świecie wysoko wydajnej technologii pozyskiwania czystego mięsa z kryla. Nie można też całkiem przekreślić perspektyw bardziej udanej współpracy z Rosją na Dalekim Wschodzie, czy znalezienia lepszych łowisk na wodach afrykańskich.

Piłkarze mówią, że dopóki piłka w grze, wszystko jest możliwe. Powiedzenie to można zastosować do sytuacji naszej floty dalekomorskiej.

Przemysław Kuciewicz

IMPORT

W ubiegłym roku polscy importerzy sprowadzili z zagranicy prawie 195 tys. ton ryb, skorupiaków i mięczaków o wartości ponad 180 mln dolarów. Jest to o około 3% więcej niż rok wcześniej i ponad 25% więcej niż w roku 1994. Od kilku lat dominującą rolę w imporcie ryb i przetworów rybnych odgrywają dwa główne gatunki – śledź i makrela. Z roku na rok zwiększa się także import mintaja.

ŚLEDŹ

Import śledzia, podstawowego gatunku ryb sprowadzanych do Polski wzrósł w 1995 roku w porównaniu do 1994 o ok. 3% przekraczając wielkość 100 tys. ton i wartość 75 mln dolarów. Od trzech lat głównym eksporterem śledzi do Polski jest Norwegia. Jej udział w eksporcie tej ryby na nasz rynek wzrósł z 40% w 1993 r. do 70% w 1995 r. Jednocześnie zmniejszył się import śledzia z pozostałych krajów – Danii z 9,2 tys. ton do 8,7 tys. ton, Holandii z 9,5 tys. ton do 8,2 tys. ton oraz Niemiec z 7,8 tys. ton do 6,9 tys. ton.

Podstawowym asortymentem w przypadku importu śledzia do Polski są płyty (deklarowane na granicy jako mięso rybne).

Polski handel zagraniczny rybami

W 1995 r. kupiliśmy za granicą 58,6 tys. ton płyt śledziowych, wydając na nie 46,7 mln dolarów. Jest to o około 4% mniej w ujęciu ilościowym oraz o 8% więcej w ujęciu wartościowym niż dwa lata wcześniej. Duży wzrost popytu nastąpił natomiast w przypadku śledzia całego mrożonego. W 1995 roku polscy importerzy sprowadzili do kraju ponad 27 tys. ton tego towaru o wartości 13,3 mln dolarów, co w porównaniu do 1994 r. daje ok. 22% wzrostu. Za kilogram mrożonych płyt śledziowych płaciliśmy w roku ubiegłym 0,77 dolara (1,89 zł), czyli prawie o 13% więcej niż dwa lata wcześniej. Kilogram mrożonego śledzia w 1995 r. kosztował natomiast 0,49 dolara (1,20 zł) o 22% więcej niż w 1994 r.

MAKRELA

Drugą pod względem atrakcyjności dla polskich importerów rybą jest makrela. Import, głównie makreli mrożonej w ostatnich trzech latach waha się w granicach 40 tys. ton rocznie. Podobnie jak w przypadku śledzia podstawowym eksporterem makreli do Polski jest Norwegia. W przeciągu ostatnich trzech lat import norweskiej makreli do Polski wzrósł o 60% i w 1995 r. przekroczył 17 tys. ton. Pozostałe ok. 26,5 tys. ton sprowadzamy głównie z krajów Unii Europejskiej – W. Brytanii 8,7 tys. ton, Irlandii 6,4 tys. ton, Danii 5,6 tys. ton oraz Holandii 4,3 tys. ton. Ponad 95% importowanej w 1995 r. makreli stanowiły ryby całe mrożone; 3,4% ryby świeże; 1% filety mrożone.

Średnia cena kilograma mrożonej makreli wyniosła 0,62 dolara i była prawie o 30% wyższa niż w roku 1994.

MINTAJ

Coraz większe powodzenie na rynku polskim zaczynają zdobywać również produkty z mintaja – głównie filety. W 1995 r. sprowadziliśmy do Polski z zagranicy łącznie 16,3 tys. ton tej ryby, tj. o 2,5 tys. ton więcej niż rok

Import podstawowych gatunków ryb do Polski w 1995 roku.

gatunek		ryby żywe	ryby świeże	ryby mrożone	filety świeże	filety mrożone	mięso rybne świeże	mięso rybne mrożone	ryby solone	ryby wędzone	ryby* przetworzone i konserwowane	RAZEM
śledź	ton		3 096,2	27 069,4		744,7	8 654,3	49 991,1	2 981,8		9 325,0	101 862,5
	tys. USD		1 362,0	13 333,9		563,2	7 990,3	38 730,5	2 578,6		11 295,9	75 854,4
makrela	ton		1 494,5	41 811,5		387,0				9,6	24,6	43 727,2
	tys. USD		957,8	26 106,2		495,1				3,3	74,5	27 636,9
mintaj	ton			4 133,8		11 927,1		232,2			39,6	16 332,7
	tys. USD			2 205,5		21 731,8		270,9			16,6	24 224,8
morszczuk	ton		0,1	1 727,1		6 634,6		181,2			13,7	8 556,7
	tys. USD		1,6	1 682,6		9 716,0		203,7			37,5	11 641,4
tuńczyk	ton		0,5	7,4		3,1					1 791,0	1 802,0
	tys. USD		6,5	25,0		20,0					3 182,8	3 234,3
łosoś	ton	0,6	24,5	741,7	1,6	66,6		4,0	1,9	525,6	63,2	1 429,7
	tys. USD	0,8	100,4	920,1	8,1	247,0		23,9	29,8	3 181,7	231,8	4 743,6
dorsz	ton		41,0	706,3	6,9	82,9		28,0	0,1		2,9	868,1
	tys. USD		22,5	1 205,7	7,5	205,9		43,3	0,6		17,4	1 502,9
inne	ton	909,7	752,2	3 616,2	87,0	1 579,6	90,7	4 085,5	34,1	18,9	1 270,8	12 444,7
	tys. USD	1 489,6	672,7	4 585,8	97,3	2 592,2	117,7	4 147,5	46,6	131,8	2 182,7	16 063,9
RAZEM	ton	910,3	5 409,0	79 813,4	95,5	21 425,6	8 745,0	54 522,0	3 017,9	554,1	12 530,8	187 023,6
	tys. USD	1 490,4	3 123,5	50 064,8	112,9	35 571,2	8 108,0	43 419,8	2 655,6	3 316,8	17 039,2	164 902,2

* głównie marynaty i konserwy

Uwaga: aby otrzymać pełną wielkość i wartość importu do wyniku RAZEM należy dodać:

	ton	tys. USD
skorupiaki	7 251	16 989
mięczaki i bezkręg.	700	1 424
suma	7 951	18 413

Eksport podstawowych gatunków ryb z Polski w 1995 roku.

gatunek		ryby żywe	ryby świeże	ryby mrożone	filety świeże	filety mrożone	mięso rybnie świeże	mięso rybnie mrożone	ryby solone	ryby wędzone	ryby * przetworzone i konserwowane	RAZEM
mintaj	ton			526,7		42 671,4		69,6			23,6	43 291,3
	tys. USD			424,1		72 711,2		68,2			49,5	73 253,0
śledź	ton		333,3	5 170,8		28,1	34,9	558,5	5 310,8	47,9	23 246,7	34 731,0
	tys. USD		101,1	2 762,3		32,8	37,4	495,9	4 962,2	54,4	35 979,9	44 426,0
dorsz	ton		20 449,3	477,6	200,5	2 191,2		619,6	73,3		37,2	24 048,7
	tys. USD		20 571,6	472,0	619,5	7 174,3		1 900,7	108,1		122,7	30 968,9
szprot	ton		2 699,3	4 152,8							472,0	7 324,1
	tys. USD		220,6	1 349,9							1 064,1	2 634,6
flądra	ton		285,7	3 190,6		71,0						3 547,3
	tys. USD		96,5	2 001,4		169,0						2 266,9
makrela	ton		0,8	224,5		0,2				1 691,1	82,0	1 998,6
	tys. USD		1,0	195,7		0,5				2 835,1	206,4	3 238,7
pstrąg	ton	301,0	77,8	16,6	6,7	1,1				772,2		1 175,4
	tys. USD	679,0	214,2	57,8	43,4	8,3				7 034,5		8 037,2
inne	ton	835,3	1 467,9	6 194,1	621,9	1 303,7	31,2	177,6	1 168,4	989,9	3 945,7	16 735,7
	tys. USD	2 835,2	4 156,6	5 762,0	3 907,3	4 918,9	35,2	608,5	1 696,0	3 721,9	12 060,0	39 701,6
RAZEM	ton	1 136,3	25 314,1	19 953,7	829,1	46 266,7	66,1	1 425,3	6 552,5	3 501,1	27 807,2	132 852,1
	tys. USD	3 514,2	25 361,6	13 025,2	4 570,2	85 015,0	72,6	3 073,3	6 766,3	13 645,9	49 482,6	204 526,9

* głównie marynaty i konserwy

Uwaga: aby otrzymać pełną wielkość i wartość eksportu do wyniku RAZEM należy dodać:

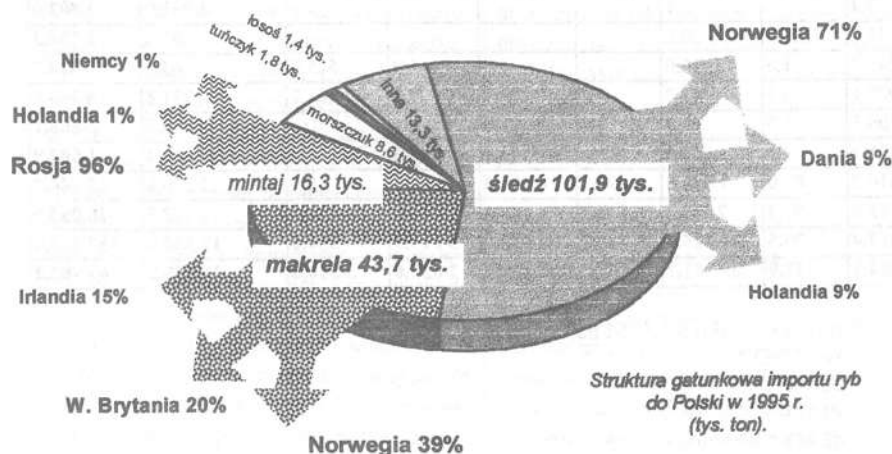
	ton	tys. USD
mączkę rybną	33 753	18 584
skorupiaki	2 988	20 398
mięczaki i bezkrę.	1 061	6 085
inne (kryl, ikra)	9 011	18 939
suma	46 813	64 006

wcześniej. W strukturze towarowej zdecydowanie dominowały mrożone filety, prawie 12 tys. ton o wartości 21,7 mln dolarów. Jest to o 30% więcej w ujęciu ilościowym i prawie 60% więcej w ujęciu wartościowym niż w roku 1994.

Głównym eksporterem mrożonego mintaja, zarówno całego jak i filetów jest Rosja – ponad 95% (15,6 tys. ton) w 1995 roku oraz 70% (9,4 tys. ton) w 1994 r. pochodziło

z tego kraju. O ile w 1994 roku sporą ilość mintaja kupowaliśmy również w Uzbekistanie, obecnie jedyną konkurencją dla rosyjskich eksporterów na polskim rynku pozostają nasze przedsiębiorstwa dalekomorskie, dostarczając ok. 20 tys. ton mintaja rocznie.

Średnia cena importowanych z zagranicy filetów z mintaja wyniosła w ubiegłym roku 1,82 dolara (4,44 zł) i była o 22% wyższa niż dwa lata wcześniej.



EKSPORT

Całkowita wielkość ubiegłorocznego eksportu to 179,7 tys. ton ryb, skorupiaków i mięczaków o wartości 268,5 mln dolarów. Z tego 83,5 tys. ton o wartości 154,4 mln dolarów stanowił eksport z łądu, a 96,2 tys. ton o wartości 114,2 mln dolarów eksport z burty. Struktura gatunkowa polskiego eksportu ryb i przetworów rybnych jest dość jednorodna. Około 80% udziału mają trzy podstawowe gatunki – śledź, mintaj i dorsz.

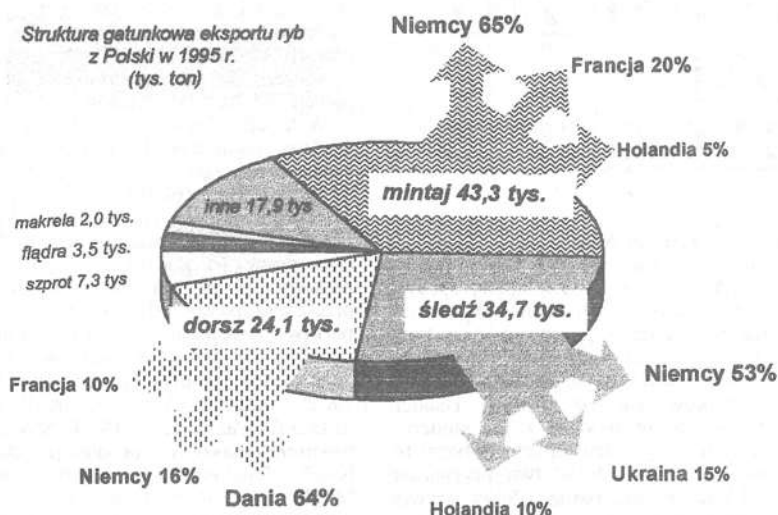
ŚLEDŹ

Podobnie jak w imporcie, wśród eksportowanych z łądu ryb i przetworów rybnych dominował śledź. Zagraniczni kontrahenci wydali w 1995 r. na zakup śledzi w Polsce prawie 45 mln dolarów. Około połowy (18,3 tys. ton) z całkowitej wielkości 34,5 tys. ton sprzedanych w ubiegłym roku za granicę śledzi kupili odbiorcy z Niemiec wydając na nie 27,2 mln dolarów.

Wśród eksportowanych asortymentów największym powodzeniem za granicą cieszył się śledź marynowany. W ubiegłym roku wyeksportowaliśmy około 23 tys. ton śledzi marynowanych o wartości około 36 mln dolarów. Sporo, głównie odbiorcom zza wschodniej granicy, sprzedajemy śledzia solonego i mrożonego, w ubiegłym roku odpowiednio 5,3 i 5,2 tys. ton.

Średnia cena śledzia marynowanego eksportowanego głównie do Niemiec i Ho-

Struktura gatunkowa eksportu ryb z Polski w 1995 r. (tys. ton)



landii wyniosła w roku ubiegłym 1,54 dolara za kilogram i była o 0,12 dolarów wyższa niż dwa lata wcześniej. Kilogram śledzia solonego kosztował 0,93 dolara, natomiast śledzia mrożonego 0,53 dolara. Dominującymi odbiorcami w przypadku tych dwóch grup towarowych były Rosja, Ukraina i Białoruś.

MINTAJ

Od lat poważną pozycję w polskim eksporcie ryb i przetworów rybnych zajmuje mintaj. Wartość eksportu tej ryby, realizowanego głównie bezpośrednio z burt statków dalekomorskich, przekroczyła w ubiegłym roku 70 mln dolarów. Podstawowym odbiorcą polskich filetów z mintaja są Niemcy. W 1995 roku kupili oni od polskich rybaków około 28 tys. ton tego towaru za prawie 50 mln dolarów. Poważnym importerem filetów z mintaja jest również Francja, w ubiegłym roku sprzedaliśmy do tego kraju około 8,5 tys. ton filetów o wartości prawie 15 mln dolarów. W przypadku eksportu z łądu, mintaj największym powodzeniem cieszył się w Wielkiej Brytanii, w 1995 roku sprzedaliśmy do tego kraju 1150 ton tej ryby o wartości 1940 dolarów.

Średnia cena kilograma eksportowanych z burty mrożonych filetów z mintaja wyniosła w 1995 roku 1,65 dolara i była o 20% wyższa niż rok wcześniej. Mrożone filety eksportowane z łądu kosztowały średnio 1,88 dolara za kilogram (w 1994 r. 1,57 dolara).

DORSZ

Zarówno w 1994 roku, jak i w 1995 podstawowym odbiorcą polskiego dorsza byli

Duńczycy. Eksport tej ryby przekroczył w ubiegłym roku 24 tys. ton, z czego ponad 15 tys. ton (64%) za ok. 16 mln dolarów kupili odbiorcy z Danii. Najwięcej w 1995 roku sprzedaliśmy dorsza świeżego, łącznie z eksportem z burty ponad 20 tys. ton o wartości 20,6 mln dolarów. Z tego 54% kupili Duńczycy, 20% Niemcy, około 12% Francuzi. Prawie dziewięciokrotnie wzrósł w porównaniu do 1994 roku eksport mrożonych filetów dorszowych. W ubiegłym roku sprzedano za granicę łącznie 2,2 tys. ton tego towaru za ponad 7 mln dolarów. Głównym ich odbiorcą były: USA – 949 ton, W. Brytania – 560 ton oraz Dania – 300 ton.

Średnia cena świeżego dorsza wyniosła w roku ubiegłym 0,96 dolara za kg w przypadku eksportu z burty oraz 1,02 dolara w eksporcie z łądu. Filety mrożone kosztowały w 1995 roku 3,27 dolara za kilogram, rok wcześniej 2,66 dolara.

Mając dane dotyczące eksportu i importu możemy pokusić się o szacunek dostaw poszczególnych gatunków ryb na rynek krajowy. Szczególnie interesująco takie zestawienie wygląda w przypadku dorsza. Oficjalne połowy tej ryby wyniosły w roku ubiegłym 25 tys. ton; import (głównie dorsza mrożonego) 0,8 tys., ton, co daje razem 25,8 tys. ton. Eksport natomiast 18,9 tys. ton z łądu (w tym 2,4 tys. ton mrożonych i świeżych filetów) i 5,2 tys. ton z burty, co daje razem 24,1 tys. ton. Nie wchodząc w zbyt zawile obliczenia wychodzi, że w najlepszym wypadku na polski rynek trafiło w 1995 r. 900 ton dorsza (25-24,1 tys. ton).

Czyżbyśmy w ubiegłym roku zjedli zaledwie 2 kg tej ryby na osobę?

Zestawienie dostaw pozostałych gatunków ryb na rynek polski w następnym numerze Wiadomości Rybackich.

Emil Kuzebski

Porozumienie między Unią Europejską i Mauretanią

Władze Unii Europejskiej podpisały niedawno porozumienie rybackie z Mauretanią, obowiązujące od 1 sierpnia br. Jest to dla nas o tyle istotne, że od początku br. także polskie przedsiębiorstwa rybołówstwa dalekomorskiego dążyły do zawarcia z władzami Mauretanii długookresowego porozumienia rybackiego. Nasze negocjacje zakończyły się wiosną br. połowicznym sukcesem tj. zawarciem krótkookresowej umowy rybackiej, i od tego czasu dwa polskie trawlerzy przetwórcie połowiają w obfitującej w ryby pelagiczne mauretańskiej strefie ekonomicznej. Natomiast władze Unii Europejskiej zawarły porozumienie rybackie z Mauretanią na pięć lat. Zgodnie z tym porozumieniem aż 240 statków rybackich krajów UE będzie mogło połowić w strefie ekonomicznej tego państwa. Dzięki temu zwiększy się stopień wykorzystania floty rybackiej krajów UE, która, podobnie jak nasza flota, poszukuje odpowiednio wydajnych akwenów połowowych.

Jednocześnie w wyniku tego porozumienia powstanie w całym przemyśle rybnym Wspólnoty 4500 miejsc pracy. W zamian za uzyskanie możliwości połowiania ryb władze UE wypłacą Mauretanii w ciągu najbliższych pięciu lat 2668 mln ECU. Poprzednia umowa rybacka UE z Mauretanią obowiązywała przez trzy lata. W porównaniu z poprzednim, trzyletnim porozumieniem, kiedy to 165 statków Unii połowiało na wodach mauretańskich, obecnie zwiększa liczbę jednostek krajów UE o 52%. Przy czym statki krajów UE nie muszą dokonywać wyładunków złowionych ryb w portach Mauretanii. Nie muszą też wyrzucać za burtę tzw. przyłowu, czyli ryb niewymiarowych lub innych gatunków, na które nie uzyskały licencji połowowej. Mogą wszystkie ryby zatrzymać w ładowniach i przeznaczyć je bądź na sprzedaż w dowolnym porcie bądź na przerób (np. na mączkę rybną). Jednak zarówno statki rybackie krajów UE, jak i Mauretanii obowiązywać będzie dwumiesięczna przerwa w połowach we wrześniu i październiku wszystkich gatunków ryb, głowonogów i skorupiaków z wyjątkiem krewetek. Połowy tych ostatnich wszystkie statki rybackie znajdujące się w mauretańskiej strefie ekonomicznej będą musiały zawiesić w marcu i kwietniu.

Worldfish Report Nr 19/96

A. G.

POTENCJAŁ TECHNICZNY OBRÓBK ŚLEDZI BAŁTYCKICH

W roku 1995 w ramach realizowanego w MIR projektu "Intensyfikacja połowów śledzi i szprotów na Bałtyku w kompleksie żywnościowym i paszowym kraju", zespół Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa dokonał oceny aktualnego potencjału technicznego w zakresie obróbki wstępnej śledzi bałtyckich w portach rybackich i w województwach nadmorskich.

Potencjał techniczny w zakresie maszynowej obróbki wstępnej śledzi bałtyckich w portach rybackich

Port rybacki i znajdujące się na jego terenie przedsiębiorstwa obok zabezpieczenia pełnej obsługi floty kutrowej oraz zapewnienia warunków sprawnego wyładunku ryb i właściwego ich zabezpieczenia przed niekorzystnymi zmianami jakości powinien w maksymalnym stopniu zapewnić obróbkę wstępną surowca przed dalszym jego wykorzystaniem. Dotyczy to w szczególności śledzi bałtyckich, ponieważ w przypadku szprotów mamy do czynienia z mrożeniem nadwyżek a przy sprzedaży w stanie surowym z odpowiednim zalodowaniem surowca. Tylko w ograniczonym zakresie stosuje się ręczną obróbkę szprotów świeżych, tj. odgłównianie z odgarnianiem.

Celowość dokonywania obróbki wstępnej ryb w porcie jest uzasadniona wieloma czynnikami, takimi jak:

- wyższa jakość i trwałość ryb świeżych w postaci półproduktów (tusze, filetów), a tym samym możliwości większego zakresu dystrybucji surowca świeżego,
- redukcja masy surowca przez oddzielenie części niekonsumpcyjnych w miejscu pierwszego wyładunku,
- możliwości zagospodarowania odpadów na pasze w miejscu ich powstania, z uwzględnieniem ochrony środowiska,
- niższe koszty transportu, lodowania, mrożenia, składowania, opakowań, itp.,
- zwiększenie liczby miejsc pracy w rejonach dużego bezrobocia.

Aktualne dane z roku 1995 dotyczące potencjału technicznego w zakresie maszynowej obróbki wstępnej śledzi bałtyckich w portach rybackich i ich dziennej zdolności przetwórczej przedstawiono w tabeli 1, (założono pracę na dwie zmiany czyli efektywny czas pracy 14 godzin).

W państwowych przedsiębiorstwach, bo takie dominują w portach rybackich, w powszechnym użyciu są bardzo stare urządzenia z końca lat sześćdziesiątych i siedemdziesiątych, takie jak "Arencio CIS/CIF" i "Arencio SFD-300". Stanowią one 70% wszystkich maszyn do obróbki śledzi w portach. Mimo braku oryginalnych części

zamiennych (firma Arencio już nie istnieje) użytkownicy starają się utrzymywać posiadane urządzenia w zadowalającej sprawności. Generalnie ma to jednak wpływ na spadek nominalnej przepustowości tych urządzeń oraz, co ważniejsze, na niższą wydajność obróbki ryb. Również wśród użytkowników maszyn firmy Baader dominują starsze modele z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, dotyczy to typów B-34 i B-134. W tym przypadku jednak istotny jest bardzo dobry serwis firmy Baader, która zapewnia oryginalne części do swoich urządzeń, nawet starego typu. Jedynymi, stosunkowo nowymi (kilkuletnimi) urządzeniami do obróbki śledzi bałtyckich w portach jest fileciarka B-36, będąca własnością spółki "Dalmors" w Gdyni, oraz fileciarka VMK w Spółdzielni "Bałtyk" w Kołobrzegu.

Niezależnie od powyższych faktów potencjał techniczny w zakresie maszynowej obróbki śledzi, znajdujący się w portach rybackich, jest znaczny. Umożliwia on sumarycznie przetworzenie do postaci tusz i/lub filetów (płatów), w zależności od wielkości ryb, od około 300 ton do 850 ton śledzi dziennie. Przyjmując, że maszynowa obróbka śledzi prowadzona byłaby tylko przez 100 dni w roku, istnieje możliwość przetwarzania na wyżej wymienionych maszynach od 28900 ton do 87300 ton śledzi bałtyckich rocznie.

Rzeczywistość jest daleka od możliwości wynikających z posiadanego potencjału. Obecnie w portach przetwarza się poniżej 50% dolnej możliwości przetwórczej maszyn w zakresie obróbki śledzi bałtyckich. Ilustrują to dane z 1994 roku dla głównych państwowych przedsiębiorstw bałtyckich w portach Helu, Władysławowa, Ustki, Darłowa i Kołobrzegu.

W tabeli 2 przedstawiono szacunkowe dane dotyczące wyładunku ryb bałtyckich, w tym śledzi i szprotów a także skup i połowy własne ryb przez przedsiębiorstwa państwowe w tych portach, ilości przetwarzanych przez nie śledzi i zamrażanych szprotów oraz ilości świeżych śledzi i szprotów skierowanych do bezpośredniej sprzedaży.

W przytoczonych w tabeli 2 danych zwraca również uwagę stosunkowo niski wskaźnik (poniżej 50%) udziału przedsiębiorstw państwowych, głównych użytkowników portów, w zagospodarowaniu wyładowywanych ryb bałtyckich. Szczególnie niski jest ten wskaźnik (ok. 22%) dla "Barki" w Kołobrzegu, co pośrednio wskazuje na bardzo mały stopień wykorzystania potencjału przetwórczego tego przedsiębiorstwa.

Potencjał techniczny w zakresie maszynowej obróbki śledzi bałtyckich w strefie nadmorskiej bez portów rybackich.

Z koncentracją zakładów przetwórstwa rybnego w strefie nadmorskiej, korzystają

cych w zasadniczym stopniu z dostaw ryb świeżych z połowów bałtyckich związanych jest określony potencjał techniczny w zakresie maszynowej obróbki śledzi bałtyckich. Potencjał ten jest naturalnym zapleczem dla portów rybackich przyjmujących świeżą rybę z kutrów.

W tabeli 3 zestawiono dane dla województw nadmorskich dotyczące ilości i typów maszyn do obróbki śledzi bałtyckich na tusze i filety (płaty) oraz wyliczono ich dzienną zdolność przetwórczą, zakładając pracę na dwie zmiany, to jest efektywny czas pracy 14 godzin. Podobnie jak w zestawieniu maszyn znajdujących się w przedsiębiorstwach działających na terenie portów rybackich (tab. 1) również w przedsiębiorstwach w pasie nadmorskim poza portami dominują stare modele fileciarek takich jak Arencio CIS/CIF, Arencio SFD-300 oraz B-134 i B-34. Stwierdzono również maszyny produkcji dawnego NRD, rosyjska i stary prototyp "Techmetu".

Stan większości użytkowanych maszyn jest nadal zadowalający i z powodzeniem są one wykorzystywane. Optymistycznym sygnałem jest zapowiedź zakupu przez kilku prywatnych przedsiębiorców, nowych bardzo wydajnych fileciarek firmy Baader typu B-36. Obecnie dwie takie fileciarki posiada spółka "Rybak" z Kołobrzegu. Przedstawiona w tabeli 3 sumaryczna dzienna zdolność przetwórcza wszystkich maszyn w pasie nadmorskim (bez portów rybackich) wynosi w zależności od jednostkowej wielkości (masy) poddawanych obróbce ryb od 340 ton do 1010 ton. Jest to około 15% więcej niż w portach rybackich. Przyjmując, podobnie jak przy wcześniejszych rozważaniach dotyczących portów, że maszynowa obróbka śledzi bałtyckich prowadzona byłaby przez 100 dni w roku, to istnieje możliwość przetwarzania od ok. 34000 ton do około 101 000 ton.

Również w tym przypadku rzeczywistość jest daleka od potencjału. Według szacunkowych wyliczeń, wyrzykowo weryfikowanych danymi od przedsiębiorstw prywatnych, specjalizujących się w obróbce wstępnej, można przyjąć, że aktualnie przetwarza się na wyżej wymienionych maszynach około 65% dolnej możliwości przetwórczej, to jest około 22000 ton śledzi bałtyckich. Należy przy tym podkreślić, że przedsiębiorstwa prywatne wykazują zdecydowanie większą operatywność w pozyskiwaniu surowca do przetwórstwa. Dokonują zakupów w portach całego wybrzeża. Np. ok., 60% śledzi bałtyckich poddawanych obróbce przez firmy prywatne województwa gdańskiego pochodzi z województwa koszalińskiego i słupskiego. Zestawiając sumaryczny potencjał maszyn do obróbki śledzi w czterech województwach nadmorskich łącznie z portami rybackimi otrzymamy zdolność w zależności od jednostkowej wielkości (masy) śledzi w granicach od ok. 63000 ton do ok. 190000 ton.

W uproszczeniu można przyjąć, że istniejący potencjał jest wystarczający żeby zapewnić możliwość przetworzenia wszystkich śledzi bałtyckich gdyby odłowiono przyznana w 1995 roku Polsce kwotę połowową dla tego gatunku w wysokości 112800 ton/rocznie.

Kazimierz Kołodziej,
Wiktor Kołodziej

Tab. 1. Maszyny do obróbki wstępnej śledzi bałtyckich "S" i "D" w poszczególnych portach rybackich i ich dobową (2 zmiany) zdolność przetwórczą, wg danych z 1995 r.

Typ maszyny	B-134		B-34		B-36		Arenco CIS/CIF		Arenco SFD-300		VMK		Razem	
	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h
Gdańsk	—	—	—	—	—	—	2	10÷30	—	—	—	—	2	10÷30
Gdynia	4	21÷64	—	—	1	6÷18	—	—	—	—	—	—	5	27÷82
Hel	4	21÷64	—	—	—	—	1	5÷15	4	15÷45	—	—	9	41÷124
Władysławowo	6	32÷95	—	—	—	—	2	10÷30	—	—	—	—	8	42÷125
Łeba	—	—	—	—	—	—	—	—	3	11÷33	—	—	3	11÷33
Ustka	—	—	—	—	—	—	8	40÷120	—	—	—	—	8	40÷120
Darłowo	—	—	—	—	—	—	2	10÷30	5	19÷58	—	—	7	29÷88
Kołobrzeg	1	5,3÷16	—	—	—	—	5	25÷75	10	38÷116	1	7÷21	17	75÷228
Świnoujście	—	—	1	4,4÷13	—	—	2	10÷30	—	—	—	—	3	14÷43
Razem	15		1		1		22		22		1		62	289÷873

Uwagi:

1. W zestawieniu uwzględniono maszyny będące użytkowane przez różne przedsiębiorstwa zlokalizowane na terenie danego portu rybackiego, i tak np. w Gdyni – przedsiębiorstwo "Dalmors" i "Seko", na Helu – PPIUR "Koga-Maris", w Kołobrzegu – "Barka", "Bałtyk", itp.

1. Przy określaniu przepustowości maszyn (poza B-36 i VMK, które są stosunkowo nowymi urządzeniami) ze względu na stopień zużycia przyjęto 70% ich nominalnej przepustowości.

Tab. 2. Dostawy (skup i połowy własne) ryb bałtyckich, w tym śledzi i szprotów, do państwowych przedsiębiorstw bałtyckich oraz ilości stworzonych i sprzedanych przez nie, bez obróbki, śledzi i szprotów w 1994 roku.

Porty i Przedsiębiorstwa Państwowe w Portach	Wylądunki w porcie w tonach			Dostawy ryb do przedsiębiorstw państwowych w tonach				Ilość przetworzonych ryb w tonach		Bezpośrednio sprzedaż ryb świeżych w tonach		Uwagi
	ryb bałt. ogółem	śledzi	szprotów	ryb bałt. ogółem	% wylądunku	śledzi	szprotów	śledzi	szprotów (mrożenie)	śledzie	szproty	
Hel PPIUR "Koga"	15290,1	1904,2	12670,4	5376	35,1	900*	4200*	600*	2500*	300*	1700*	
Władysławowo PPIUR "Szkuner"	30300,9	9064,9	18766,1	21100	69,6	6097	12366	4229	4262	1868	3626 4478	pasza
Ustka PPIUR "Korab"	10460,5	6268,6	2400,5	8076	77,2	5195,8	2690,5	4592,3	1359,4	603,5	1131,1	
Darłowo PPIUR "Kuter"	4619,3	2760,4	314,9	1963	42,5	1629	177	1540	138	89	39	
Kołobrzeg PPIUR "Barka"	23564	18078,5	2145,5	5066	21,5	4057,7	188,5	2395,7	140	1662	48	
RAZEM	84234,8	38076,6	36297,4	41581	49,4	17879,5	19622	13357	83994	4522,5	10.022,1	

* Dane szacunkowe

Tab. 3. Maszyny i ich potencjał przetwórczy w zakresie obróbki wstępnej śledzi bałtyckich "S" i "D" w przedsiębiorstwach województw nadmorskich, bez portów rybackich.

Typ maszyny	B-134		B-34		B-36		Arenco CIS/CIF		Arenco SFD-300		VMK		Inne		Razem	
	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14 h	szt.	ton/14h
wojewódzkie																
gdańskie	6	32-96	2	9-26	—	—	16	80-240	6	22-66	—	—	4	14-40	34	150-460
koszalińskie	3	16-48	3	13-39	2	12-36	4	20-60	6	22-66	1	7-21	2	7-20	19	90-250
śląskie	2	11-32	2	9-26	—	—	6	30-90	3	11-33	—	—	—	—	13	60-180
szczecińskie	2	11-32	2	9-26	—	—	4	20-60	—	—	—	—	—	—	8	40-120
Razem															74	340-1010

Uwagi:

1. W zestawieniu uwzględniono szacunkowe ilości (potwierdzone w 75%) maszyn będących w użytkowaniu przez różne przedsiębiorstwa w województwach nadmorskich bez uwzględnienia potencjału znajdującego się w portach rybackich przedstawionego i omówionego wcześniej.

2. Przy określaniu przepustowości maszyn (poza B-36 i VMK, które są stosunkowo nowymi urządzeniami) przyjęto 70% ich nominalnej przepustowości.

GIEŁDA RYBNA

Srednie ceny na rynku europejskim
wg FAO/Globefish 15 sierpnia 1996

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 3,00 NLG 2,60 NLG 2,60 NLG 2,50 NLG 2,20	1,81 1,57 1,57 1,51 1,32	Holandia (aukcja)	Holandia	Rynek: stabilny Podaż: umiarkowana Popyt: dobry
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb		3,62	RFN (cif)	Norwegia	
filety b/sk. przekładane			3,90	Francja (cif)	Islandia	
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	PTAS 190	1,51	Hiszpania (ze statku)	Pln. Atlantyk	
MINTAJ filety, przekładane	16,5 lb		2,15	Holandia (cif)	Polska	Rynek: stabilny Podaż: umiarkowana Popyt: stabilny
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb		2,00	RFN (c/f)	Pln. Pacyfik	
TURBOT patroszony IQF	0,5–1 kg/szt. 1–2 kg/szt. 2–4 kg/szt. > 4 kg/szt.	NLG 19,00 NLG 20,00 NLG 25,00 NLG 28,50	11,44 12,05 15,06 17,17	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: dobry Podaż: ograniczona Popyt: dobry
FLĄDRA filety b/sk. IQF	80–160 g/szt.	NLG 8,00	4,82	Holandia (fob)	Holandia	Rynek: dobry Podaż: dobra Popyt: dobry
ŚLEDŹ cały, świeży	3–5 szt./kg	DEM 1,42	0,96	RFN (c/f)	Norwegia	Rynek: dobry Podaż: ograniczona Popyt: silny
świeży butterfly	6–10 szt./kg	DEM 1,86	1,26	RFN (cif)		
cały, mrożony na morzu	3-5 szt./kg		0,50	Holandia (fob))	Holandia	
patr. – maties	9–11 szt./kg	NLG 8,20	4,94			
MAKRELA cała, świeża	400-600 g/szt.	brak cen		RFN (cif)	Norwegia	Rynek: stabilny Podaż: ograniczona Popyt: dobry
cała, mrożona na morzu	400-600 g/szt.		1,00	Holania (fob)	Holandia	
OSTROBOK cały, mrożony na morzu, bloki	100-200 g/szt. > 23 cm (> 10% tl.)		0,45 0,46	Holandia (fob) (na rynek jap.)	Holandia	Rynek: dobry Podaż: dobra Popyt: dobry
KALMAR Loligo, cały	25–30 cm/tuba > 36 cm/tuba	PTAS 725	5,76 10,50	Hiszpania (na rynek jap.)	łowiska Sahary	Rynek: dobry Podaż: dobra Popyt: dobry
Illex bloki, mrożony na morzu	8-12 cm 12-16 cm		1,20 1,15	Holandia (cif)	Rosja	
ŁOSOŚ atlantycki świeży, z głową, patroszony	2–3 kg/szt. 3–4 kg/szt.	DEM 5,25 DEM 6,80	3,55 4,47	RFN (cif) (bez cla)	Norwegia	Rynek: dobry Podaż: dobra Popyt: dobry
bloki, filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	GBP 5,52	8,62	W. Brytania (cif)	Norwegia	
PSTRĄG żywy	300–500 g/szt.	DEM 4,50	3,04	RFN (fob)	Dania	Rynek: dobry Podaż: dobra Popyt: dobry
	różna	DEM 5,50	3,72	RFN (cif)	RFN	

Trendy na europejskim rynku wg Globefish

Ryby denne. W ujęciu globalnym ceny ryb dennych lekko spadają. Rynek pozostaje spokojny w związku z sezonem letnim.

Łosoś. Sezon rozpoczyna się i w związku z tym należy oczekiwać zwiększonej podaży na rynku europejskim również nowych produktów.

Ryby płaskie. Sezon turystyczny wpływa na znaczny wzrost cen turbotów i soli.

Małe ryby pelagiczne. Śledź i makrela stają się coraz droższe przy istniejących bardzo małych ich zapasach w Europie. Gatunki te, jak również ostroboki będą w najbliższym czasie celem połowów jednostek holenderskich i irlandzkich.

Tuńczyk. Połowy tuńczyka żółtopłetwego są ubogie zarówno na Oceanie Atlantyckim jak i Indyjskim. Natomiast na Wschodnim Pacyfiku są całkiem dobre.

Głównogi. Po niedawnym lekkim wzroście cen ośmiornic nastąpiła ich stabilizacja, i nie należy oczekiwać istotnych zmian w najbliższych dniach. Wyladunki w okresie końca sierpnia i początku września powinny być regularne, aż do momentu zahamowania połowów z przyczyn biologicznych. Zgodnie z przewidywaniami Pld. Afryka doświadcza okresu wyjątkowo złej pogody wzdłuż południowych jej wybrzeży, ale mimo niewielkich połowów kalmarów ich ceny na europejskim rynku są umiarkowane. Sezon lokalny rozpocznie się przy słabym rynku.

Krewetki. Ceny krewetek pochodzących z wód ciepłych i zimnych ustabilizowały się w stosunku do poprzedniego miesiąca.

Jednym z jej najważniejszych zakończonych we wrześniu 1994 roku tzw. Rundy Urugwajskiej decyzji było powołanie WTO (Światowej Organizacji d/s Handlu- World Trade Organisation) oraz przyjęcie dwóch Porozumień, które w przyszłości powinny w znacznej mierze ułatwić międzynarodowy handel. W ich świetle zasadniczo zmieniają się warunki wykorzystywania i stosowania norm międzynarodowych oraz zaleceń praktycznych opracowywanych przez powołaną przez FAO i WHO Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Nowe znaczenie postanowień Kodeksu Żywnościowego

W 1962 roku FAO i WHO zdecydowały o powołaniu Komisji Kodeksu Żywnościowego. Jej celem miało być stworzenie ujednoliconych światowych, lub przynajmniej regionalnych, norm dla żywności, przede wszystkim w celu zapewnienia zdrowia konsumenta, a także dla ułatwienia międzynarodowego handlu produktami i surowcami spożywczymi, w tym także dla przestrzegania zasad etyki handlu.

W pierwszej sesji Komisji brało udział 27 państw, w roku 1994 ilość członków wzrosła do 146. W słusznym i niezwykle ważnym celu zjednoczyły się prawie wszystkie państwa świata.

Zasadniczy cel swego działania Komisja przedstawiła w pierwszym wydanym dokumencie-jest nim stymulowanie i promowanie tworzenia spójnego międzynarodowego prawa żywnościowego, opracowywanie ogólnościowych wymagań, ich harmonizacja w celu ułatwienia międzynarodowego handlu. Od początku swego istnienia aż do roku 1994 Komisja przygotowała zbiory norm, przewodników, kodeksy zebrane w 28 tomach. Dużo uwagi w swej działalności Komisja poświęciła sprawom zanieczyszczeń i dodatków chemicznych.

Stworzenie Komisji nastąpiło w okresie eksplozji demograficznej. Ludność świata wzrosła z 3 mld w roku 1960 do ponad 4 mld w 1980. Przewiduje się, że w roku 2000 ilość ludzi na świecie osiągnie liczbę 6 mld. Nastąpił też równoległy wzrost produkcji żywności. W okresie 1960-1980 wzrosła ona o ponad 60%. Do końca lat 50 przyrosty w produkcji rolniczej uzyskiwano poprzez zwiększanie arealu upraw, po tym czasie są one efektem postępu rolniczego np. lepszego nawadniania, mechanizacji zabiegów rolniczych, prac genetycz-

nych oraz chemizacji. Odnotowano też znaczne sukcesy w technologiach przetwórstwa oraz zabezpieczania jakości np. w trakcie magazynowania. Tym niemniej dla stale rosnącej populacji globu należy dostarczać coraz większych ilości pożywienia. Wzrost produkcji może być osiągnięty jedynie na drodze postępu technologicznego. I tutaj wielką rolę odgrywa Komisja Kodeksu Żywnościowego szczególnie w odniesieniu do krajów rozwijających się (doradztwo kodeksy dobrej praktyki np. stosowania środków ochrony roślin, wzorcowe normy na produkty, kodeksy dot. higieny produkcji). Często dokumenty kodeksu są adaptowane do lokalnych warunków i stanowią początek narodowych przepisów żywnościowych.

Międzynarodowy handel żywnością

W końcu lat osiemdziesiątych światowe obroty żywnością osiągnęły 200 mld dolarów. Powstały nowe potęgi eksportowe np. Chile którego eksport na przestrzeni lat 1970-90 wzrósł 36-krotnie. Malesja w tym okresie zwiększyła eksport 13-krotnie a Tajlandia 12-krotnie. Wartość importowanej żywności przez Japonię wynosił w 1990 ponad 17 mld. dolarów, a Hiszpanii 5 mld, tj. blisko 10 razy więcej niż w roku 1970.

Wyniki te mogłyby być znacznie lepsze. Ze względu na pozataryfowe ograniczenia, niezharmonizowanie standardów i wymogów jakościowych bardzo dużo towarów zostało odrzuconych przez importerów. Gdyby eksporterzy lepiej dostosowywali się do wymagań odbiorcy lub w większym

stopniu zachowywali zalecenia Kodeksu znaczna część wycofanej żywności znalazła się u konsumentów. Jedną z przyczyn wycofywania żywności jest przekroczenie ustalonego przez Komisję Kodeksu poziomu pozostałości np. pestycydów i dodatków. Czasami żywność bywa odrzućana z tzw. przyczyn pozataryfowych. Pod pozorem ochrony zdrowia konsumenta stwarza się specjalne utrudnienia eksporterowi. Problemom tym wychodzą naprzeciw wspomniane wcześniej decyzje WTO. Należy mieć nadzieję że pozwolą one na rzeczywiste zharmonizowanie przepisów dotyczących żywności. W tym znaczeniu harmonizacja polega na uznaniu przez światową społeczność jednolitych kodeksów żywnościowych obejmujących procedury kontroli i badań, akceptowanie wyników badań oraz przepisów ogólnych związanych z żywnością. Fikcją jest nadzieja na pełną ogólnoswiatową harmonizację, gdyż istnieje szereg lokalnych przyzwyczajęń a także brak jest zgodności wśród naukowców co do np. specyficznej metody analitycznej.

Działalność praktyczna Komisji Kodeksu Żywnościowego

Powołując, w celu wdrożenia Programu Standaryzacji Żywności, Komisji Kodeksu Żywnościowego, uzgodniono, że Sekretariat Komisji będzie się znajdował w Rzymie a posiedzenia Komisji będą się odbywały corocznie, przemiennie w FAO w Rzymie i w genewskiej siedzibie WHO. Komisja Kodeksu powołała 28 komitetów zajmujących się sprawami ogólnymi a także poszczególnymi grupami surowcowymi. Zespoły te przygotowują propozycje projektów norm lub kodeksów dobrej praktyki i przedstawiają je Komisji Kodeksu. Komisja dokonuje oceny celowości wszczęcia postępowania, przy pozytywnej decyzji zostaje uruchomiona procedura, obejmująca osiem stopni uzgodnień. Kiedy norma zostaje opublikowana Sekretariat Komisji Kodeksu rozsyła listę krajów które ją zaakceptowały, a tym samym stanowi to informację dla eksporterów, którzy wysyłając swój produkt będący w zgodzie z kodeksem nie powinni się spodziewać przykrych niespodzianek.

W ramach Kodeksu działa 7 komitetów zajmujących się sprawami ogólnymi.

Powołano też 18 komitetów branżowych, działa w rzeczywistości jedynie 6-7. Do najaktywniejszych należy komitet zajmujący się problematyką ryb i produktów rybnych z siedzibą w Bergen (w ostatnich latach przedstawicielami polskimi w Komitecie byli Z.S. Karnicki, J. Zalewski a obecnie jest nim Jolanta Hillar).

Działalność normalizacyjna Kodeksu

Czy konserwa rybna na której umieszczono nazwę sardynki jest produkowana z sardynki, śledzika czy też być może sardynelli? Odkąd świat światem, a handel handlem, istniały różnego typu oszustwa. Aby ograniczyć tego typu zjawiska ambitne, choć w niewielkiej mierze spełnione, działania podjęła Komisja Kodeksu. W ciągu ponad 30 lat opracowano ponad 200 norm na różne produkty żywnościowe. Dokumenty zawierały zalecenia dotyczące znakowania, graniczne limity substancji dodatkowych, nie zawierały natomiast danych dotyczących wad krytycznych produktu. Często regionalne standardy na specyficzne, narodowe produkty przekształcano w normę międzynarodową. Z zagadnień normalizacyjnych z wcześniejszego okresu działania Komisji należy wyróżnić normę na żywność napromienioną. Opracowano też cały zbiór norm dla tzw. żywności specjalnej np. odżywek dla niemowląt, produktów niskosodowych czy też bezglutenowych. W ostatnich latach Komisja zmieniła swoje podejście do tworzenia norm, nie jest bowiem możliwe objęcie nimi całej żywności. Stąd też opracowuje się obecnie standardy tzw. poziome, a więc będące uogólnieniami dotyczącymi np. zawartości substancji dodatkowych, poziomu skażeń chemicznych czy biologicznych dla poszczególnych grup surowcowych a nie indywidualnych produktów.

Znakowanie produktów

Komisja Kodeksu bardzo wcześnie dostrzegła jak duże znaczenie dla konsumenta ma właściwe znakowanie produktów. Opracowany przez Komisję model systemu znakowania przyjął się w praktyce na całym świecie i jest powielany w prawach żywnościowych poszczególnych państw. Zgodnie z Kodeksem oznakowa-

nie obejmować powinno: nazwę produktu, listę składników wg. malejącej masy, zawartość netto i masę po ocieknięciu, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, numer partii, datę produkcji i termin przydatności do spożycia, instrukcję użycia.

Komisja Kodeksu opracowała ostatnio nowy model znakowania, wynikający z konieczności dostarczenia konsumentowi informacji o wartości żywieniowej produktów. Ta znacznie rozszerzona informacja podaje nie tylko dane o wartości kalorycznej, zawartości białek, tłuszczu czy węglowodanów- klient uzyskuje informację o tym jaką część z dziennego zapotrzebowania witamin czy związków mineralnych pozyskał w porcji danego produktu. Ten rodzaj znakowania jest nieobligatoryjny lecz w krajach, gdzie konsumenci bardzo dbają o dietę stał się standardowo stosowanym (St. Zjednoczone, Niemcy, Szwajcaria).

Higiena produkcji

Mimo znacznego postępu w produkcji i obrocie żywnością naturalnie występujące skażenia mikrobiologiczne są zasadniczą przyczyną zatruc pokarmowych.

Stosowane w wielu krajach technologie wytwarzania żywności nie gwarantują jej czystości mikrobiologicznej, dotyczy to np. obecności salmonelli, campylobacter czy vibrio. Aflatoksyny produkowane przez pleśnie rosnące na zbożach, orzeszkach ziemnych są rakotwórcze. Właśnie w celu uniknięcia tego typu zagrożeń, lub ich maksymalnego ograniczenia Komisja Kodeksu prowadzi niezwykle pożyteczną działalność poprzez opracowywanie kodeksów dot. higieny. Obok dokumentu podstawowego powstał szereg kodeksów dla specyficznych rodzajów żywności w tym dla ryb i produktów rybnych.

Przez szereg lat istniała w wielu krajach opinia, że prace Kodeksu właściwie nikomu nie są potrzebne. Dziś, kiedy w dokumentach WTO w sposób jednoznaczny mówi się o ich wykorzystaniu i de facto zalegalizowaniu, normy, przewodniki i kodeksy dobrej praktyki opracowane przez Komisję Kodeksu FAO/WHO nabrały zupełnie innego znaczenia.

(PJB)

MGR

JAN JOKIEL

11 czerwca 1996 roku zmarł w Sopocie w 90-tym roku życia znany i niezmiennie popularny w polskiej społeczności rybackiej mgr rybactwa Jan Jokiel.

Jan Jokiel urodził się dnia 28 lipca 1906 roku w Łodzi, gdzie ukończył szkołę średnią w tamtejszym Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika, a następnie studiował w Wyższej Szkole Handlowej w Warszawie. W roku 1933 ukończył również jako oficer rezerwy Centrum Wyszczolenia Oficerów Lotnictwa w Dęblinie. Lotnictwo i rybactwo były dwiema pasjami życiowymi Jana Jokiel. Tej drugiej pasji poświęcił się jednak po zakończeniu drugiej wojny światowej, gdy po niezmiennie burzliwych przeżyciach wojennych i po Powstaniu Warszawskim osiedlił się w 1946 roku w Sopocie. Karierę rybacką rozpoczął od pracy w charakterze zwykłego rybaka morskiego na jednym z małych kutrów bałtyckich, a następnie jako instruktor w Centrali Rybnej w Gdyni.

W latach 1952-1960 zaangażowany został przez Instytut Rybactwa Śródlądowego w Olsztynie w charakterze budowniczego i kierownika Terenowej Pracowni Rzecznej w Oliwie. Pracując na tym stanowisku odbył jednocześnie w latach 1958-1960 studia wyższe drugiego stopnia na Wydziale Rybackim Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie w zakresie rybactwa uzyskując tytuł magistra.

W roku 1960 mgr Jokiel rozpoczął działalność dydaktyczną w ówczesnej Państwowej Szkole Rybołówstwa Morskiego w Gdyni w charakterze wykładowcy z przedmiotów: ichtiologia, biologia morza oraz narzędzia i technika połowów, a także - z uwagi na dobrą znajomość kilku języków obcych - pełnił obowiązki kierownika Wydziału Zaocznej tejże Szkoły, prowadząc również wykłady w języku angielskim i francuskim dla studentów obcokrajowców.

Po likwidacji Szkoły i przeniesieniu jej do Szczecina w 1968 roku, mgr Jokiel rozpoczął pracę w charakterze

eksperta i tłumacza w powstałym w Gdyni z inicjatywy UNDP/FAO Ośrodku Badań Rybołówstwa Dalekomorskiego, którego zadaniem było m.in. wprowadzenie do eksploatacji statku badawczego Morskiego Instytutu Rybackiego "Profesor Siedlecki". Po zakończeniu działalności Ośrodka mgr Jokiel przeszedł do pracy w Morskim Instytucie Rybackim, gdzie pracował w charakterze starszego dokumentalisty naukowego w Branżowym Ośrodku Informacji Naukowej, Technicznej i Ekonomicznej. W tym charakterze pracował aż do roku 1976, kiedy to przeszedł w stan spoczynku.

Pracując wśród młodzieży, w Państwowej Szkole Rybołówstwa Morskiego, a następnie w Morskim Instytucie Rybackim, mgr Jokiel dużo energii i inicjatywy poświęcił młodzieży, propagując wśród niej problematykę ochrony środowiska naturalnego, a szczególnie morskiego. Efektem tej Jego pasji było powołanie przez Niego nieformalnego klubu, któremu dał nazwę HIPPOCAMPUS (od łacińskiej nazwy konika morskiego), który zrzeszał dużą grupę sympatyków pośród młodzieży szkół rybackich, studentów i młodych pracowników nauki, w tym również Morskiego Instytutu Rybackiego. Będąc spiritus movens tego klubu mgr Jokiel obok treści czysto przyrodniczych przemycał przy okazji również treści patriotyczne i niepodległościowe, między innymi sławiąc dobre imię "Cichociemnych", których wspaniałą działalność i postawę przedstawił w minionych latach w fałszywym świetle.

Mgr Jan Jokiel był autorem kilkunastu publikacji i opracowań studialnych, a także aktywnym uczestnikiem wielu rybackich imprez naukowych, między innymi w roku 1973 był jednym z organizatorów Pierwszego Polskiego Sympozjum Kalmarowego oraz autorem założeń do polskich połowów tuńczykowych, co znalazło swoje odbicie w wydanej ostatnio polskiej Bibliografii Morskiej, tom 2, Rybołówstwo str. 384. Jest On również autorem dwóch niezwykle cen-

nych książek - dokumentów, ukazujących jego bogate przeżycia z czasów drugiej wojny światowej. Pierwsza z nich to książka-album "Udział Polaków w bitwie o Anglię" (Wyd. PAX, Warszawa 1972), a druga "Wróciłem najkrótszą drogą" (Wyd. MON, Warszawa 1990).

Charakterystyka drogi życiowej Jana Jokiel byłaby niepełna gdyby nie wspomnieć o Jego wyróżniającej się postawie patriotycznej i wspaniałej karcie z okresu drugiej wojny światowej. Major Jan Jokiel, pseudonim okupacyjny "Ligota", kawaler Krzyża Wojennego Virtuti Militari, członek Komendy Głównej Armii Krajowej należał do nielicznego już dziś grona bohaterów skoczów spadochronowych, tzw. "Cichociemnych", którzy z ramienia Oddziału VI (Łączność z krajem) Sztabu Naczelnego Wodza w Londynie przerzucani byli w latach 1941-1944 do Polski drogą lotniczą. Porucznik Jan Jokiel po odbyciu kampanii wrześniowej jako oficer rezerwy lotnictwa i dramatycznej ucieczce z Polski i przedostaniu się najpierw do Francji, a potem do Anglii, w latach 1940-1942 służył w 302 dywizjonie myśliwskim Polskich Sił Powietrznych jako oficer taktyczny. Stąd ochotniczo trafił na tajny kurs dla kandydatów wyrażających gotowość do podjęcia trudu walki podziemnej w szeregach AK. Mógł pozostać na zajmowanym stanowisku, ciesząc się dobrą opinią przełożonych, wybrał jednak z własnej woli ryzyko powrotu do Polski wówczas "najkrótszą drogą": z lotniska Tempsford w Anglii przez Morze Północne, Danię, Bałtyk i Pomorze do ukrytego w lasach koło Końskich, zrzurowiska "Kopyto". Taką drogę pokonał samotny "Halifax" z polską załogą w ostatnią noc marca 1942 roku, niosąc na swym pokładzie sześciuosobową grupę "Cichociemnych" z bronią, ekwipunkiem i milio- nem dolarów. W grupie tej znalazł się również Jan Jokiel, który otrzymał rozkaz przedostania się do Warszawy w celu zasilenia kadry Oddziału II Komendy Głównej Armii Krajowej i zorganizowania komórki wywiadu lotniczego. Po wypełnieniu swoich zadań major Jan Jokiel przeżył całą gehennę Powstania Warszawskiego, przyłączając się do walczących oddziałów w różnych dzielnicach Warszawy.

Manifestacyjny pogrzeb śp. Jana Jokiel z pełnymi honorami wojskowymi, przy udziale orkiestry Marynarki Wojennej i kompanii honorowej wojsk spadochronowych odbył się w Sopocie dnia 18 czerwca 1996 r., poprzedzony uroczystą Mszą św. w intencji Zmarłego. Na cmentarzu Żegnali Go ostatni żyjący jeszcze "Cichociemni", towarzysze broni z AK, a także liczna rzesza przyjaciół z branży rybnej. W ostatniej drodze Zmarłemu towarzyszyła również bohaterska Małżonka - Zofia - sierżant AK, opiekunka "Cichociemnych", uczestnik Powstania Warszawskiego i kawaler Krzyża Walecznych.

Od Redakcji: staramy się reagować na każdą błędną informację i ocenę dotyczącą morskiej gospodarki rybnej, które mogą szkodzić funkcjonowaniu i rozwojowi tej branży, a także mogłyby wpływać niekorzystnie na poziom spożycia ryb w Polsce. Dlatego drukując poniższy list liczymy na pozytywną reakcję ze strony adresata i jego bardziej odpowiedzialne traktowanie spraw branży w przyszłości.

Więcej obiektywizmu i odpowiedzialności

Redaktor Naczelny
Tygodnika „WPROST”

Chciałbym nawiązać do artykułu w Pana czasopiśmie z 11 sierpnia 1996 r. pt. „Na bezrybiu”, autorstwa Piotra Ostrowskiego przy współpracy Ryszarda Kamińskiego i Katarzyny Ziemińskiej.

Cieszy nas tj. rybaków, przetwórców i handlowców branży rybnej każda publikacja w poczytnych pismach o sprawach związanych z gospodarką rybną. Zwłaszcza kiedy wyjaśnia szerokiej rzeszy czytelników problemy branży, pomaga w tworzeniu klimatu dla ich rozwiązywania i mówiąc wprost, promuje spożycie ryb - żywności zdrowej i nie do zastąpienia w diecie człowieka. Tym bardziej że branża nie należy do bogatych i nie stać jej na kosztowną promocję w masmediach.

Spożycie ryb w Polsce jest dużo, dużo niższe od uznanego za optymalne. Stan zdrowia przeciętnego Polaka i porównanie go do obywateli innych krajów, w korelacji ze sposobem odżywiania i skalą problemu, wyraźnie wskazuje na potrzebę działania na prawcowego ze strony ludzi świadomych wagi tej sprawy i odpowiedzialnych za państwo. Same mechanizmy wolnego rynku, jak widać, nie wystarczają by poprawić sytuację, zmienić strukturę i nawyki żywieniowe obywateli. Zachód dawno to zrozumiał. Branża rybną cieszy się tam preferencjami pozwalającymi na jej rozwój, wynikającymi z mądrego, chociaż nie zawsze łatwego w praktyce, interwencjonizmu państwa, w ramach

konsekwentnie realizowanej polityki społeczno-gospodarczej, w tym polityki rybackiej.

Artykuł trafnie podkreśla walory dietetyczne ryb. Słusznie też autorzy zwracają uwagę na niskie ich spożycie w kraju i niedobre przyzwyczajenia konsumentów. Dlaczego jednak zaraz na wstępie artykułu piszą, cytując: „W Polsce coraz trudniej znaleźć w sklepach i restauracjach owoce morza, które nie są nieświeżym śledziem, pełnym pasożytów mintajem czy coraz rzadszymi makrelą i dorszem”. Takie stwierdzenie jest nieprawdziwe i z gruntu mylące, a w konsekwencji może mieć negatywny wpływ na i tak małe spożycie ryb. Spółkało się ono ze zdecydowanym protestem zainteresowanych osób w branży, co niniejszym przekazujemy pod rozważę.

Świeżego (nie przetworzonego) śledzia trudno spotkać w głębi kraju - ze względu na łatwość psucia się, konieczność przygotowania sprawnego łańcucha chłodniczego i nakłady z tym związane, a także sezonowość połowów - ogólnie biorąc duże ryzyko handlowe. Świeży śledź jest poszukiwanym surowcem dla przetwórstwa, bo w formie przetworzonej jest dobrze akceptowany na rynku i łatwiejszy w dystrybucji. Przypadki złej jakości produktów nie mogą być uogólniane, a fuszerka powinna być eliminowana z rynku przez unikanie zakupu od popełniających ją producentów i nierzetelnych handlowców.

„Pelen pasożytów” mintaj na naszym rynku to oczywisty nonsens. Po pierwsze, przepisy sanitarne (zarówno

polskie jak i międzynarodowe) nie dopuściłyby go w takim stanie do obrotu. Po drugie, mintaj to najlepszy produkt eksportowy naszej floty dalekomorskiej, osiągający najwyższe standardy jakościowe i uznanie na rynku amerykańskim, a także w Unii Europejskiej. Tylko niewielka jego część trafia na rynek krajowy. Nie zarejestrowano też reklamacji związanych z obecnością pasożytów. Skąd więc taka opinia? Może pokutuje jeszcze aktualny przed laty problem zapasowania innej ryby białej - błękitki, której od dawna nie ma na naszym rynku. Użyte w artykule sformułowanie zostało potraktowane przez nasze przedsiębiorstwa połowów dalekomorskich jak oszczerstwo.

Kończąc, apeluję o większą odpowiedzialność za publikowane słowo oraz unikanie takich sformułowań i uogólnień, które podważają wartość handlową produktów rynkowych bez istotnych racji. W przypadku tego artykułu mamy do czynienia z działaniem na szkodę nie tylko producenta ale i konsumenta. Nie jest to pierwszy przypadek antyreklamy spożycia ryb we „WPROST” i błędów w ocenach dotyczących polskiego rybołówstwa. Proszę o zamieszczenie sprostowania.

Z poważaniem
prezes

Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa
mgr inż. Włodzimierz Kłosiński

Rosjanie importują mniej ryb mrożonych

Według danych Rosyjskiego Komitetu Rybołówstwa zmniejszył się bardzo znacznie w ciągu ostatnich paru lat import ryb mrożonych do Rosji. Jednocześnie nastąpił duży wzrost importu ryb suszonych, wędzonych, solonych oraz wielu różnych konserw rybnych. Przed rokiem 1991 Rosjanie importowali prawie wyłącznie ryby mrożone i chłodzone. Import ten równał się 7% krajowej produkcji mrożonych ryb i filetów. Natomiast import pozostałych produktów rybnych, w porównaniu do wartości krajowej produkcji, był zupełnie nieznaczny.

Od 1992 roku struktura towarowa rosyjskiego importu rybnego uległa jednak znacznej zmianie. Udział importowanych ryb mrożonych i chłodzonych w globalnej, krajowej puli tych ryb spadł z 7% w 1991 roku do 2% w 1995 roku. W ujęciu absolutnym był to ponad pięciokrotny spadek z 226500 ton do 45000 ton w 1995 roku. W tym samym okresie zwiększył się udział importowanych ryb solonych, suszonych i wędzonych z 0,015% do 2,5% czyli z 60 ton 1991 roku do 2,400 ton w roku 1995. Natomiast import

konserw rybnych zwiększył się z 1 mln do 26 mln standardowych konserw czyli z 0,015% do 2,5% udziału w globalnych dostawach konserw na rynek rosyjski.

	1991	1992	1994	1995
Ryby mrożone i chłodzone	226,5	40,9	42,0	45,0
Ryby solone, suszone i wędzone	0,06	0,9	2,4	4,2
Konserwy rybne i kawior	0,19	5,5	7,5	10,4
Mączka rybną	0,66	6,3	8,5	9,6
Pozostałe produkty	0,30	5,1	6,0	10,8

Także import innych produktów rybnych dla celów konsumpcyjnych wykazywał w latach 1992-1995 tendencję wzrostową. Szczególną aktywność na rynku rosyjskim przejawiają firmy joint-venture z udziałem kapitału fińskiego, jak również firmy estońskie i łotewskie, które dostarczają do dużych miast takich jak Moskwa i St. Petersburg coraz większe ilości wysokiej jakości przetworów rybnych.

Kanadyjska droga do jakości

Kanada należy do największych rybackich krajów świata a jednocześnie jest jednym z największych eksporterów surowców i produktów rybnych. Stąd też władze kanadyjskie przywiązują ogromną wagę do jakości a szczególnie jakości zdrowotnej wytwarzanych produktów. Inspekcja rybna w Kanadzie jest prowadzona przez Dyrektoriat Inspekcji Departamentu Rybołówstwa i Oceanów. Głównym zadaniem Inspekcji jest tworzenie, rozwijanie i wdrażanie właściwych standardów na surowce i wyroby oraz zaleceń i procedur produkcyjnych a także przestrzeganie ich stosowania.

Działalnością kontrolną inspekcji rybnej pokrywa całkowicie kanadyjski przemysł rybny - od połowów po przetwórstwo. Dotyczy to zarówno eksportu jak i obrotu wewnątrzkrajowego a także i importu do Kanady. Ryby i produkty rybne są poddawane inspekcji począwszy od surowca poprzez wszystkie dalsze etapy przetwórstwa łącznie z transportem tak aby zapewnić spełnienie przynajmniej minimalnych wymagań. Kontrolowane są również środki techniczne a więc statki rybackie, pomieszczenia produkcyjne, środki transportu i magazyny itp. Inspekcja obejmuje badania chemiczne, mikrobiologiczne i sensoryczne a także autentyczność deklarowanego surowca, zgodność masy z deklaracją oraz prawidłowość oznakowania.

Program inspekcji rybnej w Kanadzie obejmuje pięć podstawowych elementów: program zarządzania jakością /QMP/, program dotyczący higieny wykorzystania bezkręgowców /SSP/, program akredytacji inspektorów /NIAP/, program dotyczący inspekcji w imporcie /IIP/, program inspekcji zagranicznych /OIP/.

Program zarządzania jakością /QMP/. Począwszy od lutego 1992 wszystkie posiadające kanadyjską rejestrację zakłady przetwórcze muszą uczestniczyć w programie QMP. Przedsiębiorstwo przejmuje na siebie odpowiedzialność za zapewnienie że zarówno stan urządzeń, pomieszczeń jak i jakość wytwarzanego produktu są zgodne z określonymi przez państwo wymaganiami. QMP został opracowany wspólnie przez odpowiedzialne za przemysł rybny instytucje państwowe jak i zrzeszenia producentów - i został oparty na zasadach HACCP. Każdy z zakładów przetwórczych jest zobowiązany do posiadania własnego programu, który po opracowaniu musi być zweryfikowany i zatwierdzony przez Inspekcję. Gdy QMP został zatwierdzony i wdrożony Inspekcja sprawdza czy wdrożenie jest efektywne i czy są spełnione wymagania zawarte w Regulaminie Inspekcji Rybnej. Wszystkie przetwórnictwo są poddawane kontroli co do zgodności z wymogami dotyczącymi stanu technicznego budynków i urządzeń, kontroli prowadzonych procesów, sanitacji i higieny pracowników. Dokonuje się

również kontroli nabrzeży, ramp wyladunkowych, środków transportu. Podczas tych inspekcji, w oparciu o ilość i wagę stwierdzonych uchybień, inspektorzy ustalają kategorię danego przedsiębiorstwa. Od przyznanej kategorii uzależniona jest częstotliwość kontroli a także zakres inspekcji koniecznej przy kierowaniu produktami na eksport. Dla każdego z rodzajów prowadzonego przetwórstwa przedsiębiorstwo musi posiadać odrębne QMP.

Program dotyczący higieny wykorzystania bezkręgowców /SSP/. Program ten został stworzony dla zapewnienia, że akwenty gdzie hodowane są bezkręgowce spełniają kryteria czystości wody, bezkręgowce zostały złowione w dozwolonych miejscach, były transportowane i przetwarzane zgodnie z obowiązującymi procedurami w zarejestrowanych oficjalnie przetwórnictwach. SSP jest programem zarządzanym wspólnie przez Departament Rybołówstwa i Oceanów /DFO/ Ministerstwo Środowiska. Władze środowiskowe są odpowiedzialne za określanie stanu sanitarnego i bakteriologicznego akwenów gdzie ma miejsce hodowla, DFO odpowiada natomiast za kontrolę połowów oraz patrolowanie akwenów zamkniętych np. ze względu na zły stan wody. Do obowiązków DFO należy też kontrola i monitorowanie manipulacji surowcem, jego przetwórstwa i magazynowania a także właściwego, zgodnego z przepisami znakowania. Dotyczy to również importu do Kanady. Inspektorzy regularnie badają stan mikrobiologiczny złowionych mięczaków. W szczególności dotyczy to poziomu biotoksyn typu PSP czy ASP. Jeżeli w wyniku badań zawartość np. toksyny wywołującej paraliż /PSP/ przekracza dopuszczalny poziom, akwen jest zamykany dla hodowli a inspektorzy DFO nadzorują wypełnienie takiej decyzji.

Program akredytacji inspektorów /NIAP/. Podstawowa część badań dotycząca jakości zdrowotnej jest wykonywana w laboratoriach chemicznych czy mikrobiologicznych, jednakże określanie świeżości surowca odbywa się na podstawie analizy sensorycznej. Celem NIAP jest zunifikowanie tych testów, tak, żeby były one wykonywane w maksymalnie zobiektywizowany sposób. W tym celu w ramach programu prowadzi się szkolenie inspektorów, testowanie ich wrażliwości sensorycznej. Inspektorzy, którzy w kolejnych egzaminach udowodnili swą zdolność do prawidłowego oceny produktu otrzymują akredytację i mogą podejmować decyzje dotyczące jakości sensorycznej produktu na który uzyskali certyfikat. Tego typu certyfikaty muszą być okresowo odnawiane, a inspektorzy mogą zdobywać następne akredytacje na innego rodzaju produkty.

Program dotyczący inspekcji w imporcie /IIP/. Produkty importowane do Kanady

muszą spełniać identyczne wymagania jakim podlegają produkty kanadyjskie. Dotyczy to jakości zdrowotnej, jakości handlowej, znakowania, składu itp. Wszyscy importerzy muszą posiadać licencję, która jest wystawiana przez najbliższy urząd prowadzący sprawy dot. importu. W ramach IIP Inspekcja Rybna monitoruje całkowicie import surowców i produktów rybnych i regularnie przeprowadza jego badania. Częstotliwość i zakres inspekcji są uzależnione od typu produktu i posiadanych informacji o dostosowaniu się producenta do wymagań kanadyjskich. W czasie, gdy trwają badania produkt nie może być obiektem obrotu. Wszyscy importerzy ryb muszą dostosowywać się do QMP dla importerów. Program ten przewiduje trzy warianty i nakłada na importera znaczną odpowiedzialność. Wariant podstawowy QMPI wymaga, aby były zbierane i przechowywane dane dotyczące nabywców produktu, wszystkie skargi konsumentów, podstawowe dane dotyczące procesu produkcyjnego. W drugim wariantcie importer bierze na siebie część badań np. jednolitość partii, prawidłowość znakowania natomiast urząd wykonuje badania laboratoryjne. Trzeci wariant QMPI polega na tym, że importer wykonuje całość badań, natomiast Inspekcja Rybna przeprowadza audyty tych badań. Dwa ostatnie warianty są stosowane najczęściej, gdyż są najefektywniejsze i najtańsze.

Program inspekcji zagranicznych /OIP/. Od roku 1987 Kanada podpisała porozumienia z kilkoma krajami, z których importuje produkty rybne i ryby. W wyniku tych porozumień lokalne, narodowe kompetentne instytucje kontrolne przejęły inspekcję zarówno warunków produkcji jak i jakości produktów, które mogą być obiektem eksportu do Kanady. W tym przypadku odnośnikiem są standardy, wymagania czy też przewodniki kanadyjskie. W wyniku inspekcji prowadzonych w ramach OIP, w wypadku stwierdzenia, że dany zakład odpowiada wymogom kanadyjskim oraz posiada zatwierdzony program kontroli i zapewnienia jakości, otrzymuje on tzw. uprzywilejowany status. Gdy "uprzywilejowany" producent będzie rozpoczynał eksport do Kanady, inspekcja będzie wymagała bardzo niewielkiej ilości badań, przez co będzie szybsza, a co za tym idzie znacznie tańsza. W ramach programu kanadyjscy i zagraniczni inspektorzy przeprowadzają wspólne kontrole w tym tzw. szkoleniowe. Prowadzone są kursy dokształcające dla przemysłu wspólnie z władzami lokalnymi odpowiedzialnymi za zapewnienie jakości zdrowotnej. Również w ramach programu w sposób ciągły monitorowana jest sytuacja w zakładach posiadających uprzywilejowany status.

(PJB)

Dalszy spadek spożycia ryb w Polsce

W 1990 r. zahamowana została malejąca tendencja spożycia ryb w kraju, która występowała w latach 80. Spadek tego spożycia wynosił 1/3, to jest do 5,4 kg na mieszkańca.*

W latach 1991-1993 wystąpił korzystny dla diety, pewien wzrost spożycia ryb. W 1993 r. spożycie to wynosiło bowiem 5,6 kg na osobę, było jednak pięciokrotnie niższe od spożycia ryb w wielu krajach europejskich.

Niestety od 1994 r. ponownie wystąpił spadek spożycia ryb i chociaż w roku ubiegłym był on nieco mniejszy aniżeli w 1994 r., to jednak występował. W 1995 r. spożycie ryb w kraju zmalało o 2%, w porównaniu z 1994 r.

Ryby stanowią u nas swoisty substytut mięsa zwierząt ciepłokrwistych; tak więc spożycie ryb nie może być przedstawiane w oderwaniu od spożycia mięsa tych zwierząt. Spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych miało natomiast w tym okresie tendencję wzrostu. W 1995 r. wzrosło ono o 2% w porównaniu z rokiem poprzednim – do 61,6 kg na mieszkańca. W rezultacie udział spożycia ryb i przetworów rybnych w ogólnym spożyciu mięsa zwierzęcego zmalał z 8,2% w 1994 r. do 7,9% w 1995 r.

W pierwszym kwartale tego roku przeciętne miesięczne spożycie ryb kształtowało się na poziomie 0,5 kg i nie odbiegało od spożycia w analogicznym okresie roku ubiegłego.

W badanych przez Główny Urząd Statystyczny grupach gospodarstw domowych spożycie ryb zmalało w 1995 r. w porównaniu z rokiem poprzednim, z wyjątkiem grupy najmniej zamożnej, osób utrzymujących się z niezarobkowych źródeł. W tej grupie gospodarstw domowych wystąpił mini-

malny wzrost spożycia ryb i wynosił on 3%. Jednakże w tej grupie gospodarstw domowych spożycie ryb było najmniejsze, wynosiło bowiem w 1995 r. zaledwie 3,7 kg przeciętnie na osobę, a w pierwszym kwartale roku bieżącego kształtowało się na poziomie przeciętnego miesięcznego spożycia w 1995 r.

Jak się można spodziewać, spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych w tej grupie gospodarstw domowych było również najmniejsze, w porównaniu z pozostałymi badanymi grupami gospodarstw domowych i wynosiło w 1995 r. zaledwie 44,8 kg na osobę. Było zatem niższe od średniego spożycia w całym kraju o ponad 1/4.

Największe spożycie ryb występowało w 1995 r., podobnie jak w latach poprzednich, w grupie gospodarstw domowych emerytów i rencistów. Wynosiło ono średnio 6,8 kg na osobę, zmalało jednak, w porównaniu z 1994 rokiem o 2%, chociaż ta grupa gospodarstw domowych była drugą kolejną grupą pod względem zamożności na jedną osobę, po grupie gospodarstw domowych osób pracujących na własny rachunek.

W pierwszym kwartale tego roku również w tej grupie gospodarstw domowych, to jest emerytów i rencistów, wystąpił spadek spożycia ryb o 1,5%, w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego.

W tej grupie gospodarstw domowych występowało także najwyższe spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych i wynosiło w 1995 r. przeciętnie na osobę 70,9 kg, to jest było wyższe od przeciętnej krajowej o 15%.

W najzamożniejszej grupie gospodarstw domowych osób pracujących na własny rachunek, spożycie ryb zma-

lało w 1995 r., w porównaniu z rokiem poprzednim o 4%, jednakże w pierwszym kwartale bieżącego roku wzrosło, w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego także o 4%. W tej grupie gospodarstw domowych spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w 1995 r. o 3%, w porównaniu z rokiem poprzednim, a w pierwszym kwartale tego roku o 5%, w porównaniu z tym samym okresem 1995 roku.

W najliczniejszej grupie gospodarstw domowych pracowników stanowiących trzecią kolejną grupę gospodarstw pod względem zamożności, spożycie ryb utrzymało się w 1995 roku na poziomie roku poprzedniego i wynosiło średnio 5,0 kg na osobę.

W pierwszym kwartale tego roku spożycie to zmalało jednak o 2%, w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego.

W tej grupie gospodarstw domowych spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w 1995 r., w porównaniu z rokiem poprzednim o 2%. W pierwszym kwartale bieżącego roku wzrosło ono o 5%, w porównaniu z analogicznym okresem 1995 roku, było więc na poziomie wzrostu w najzamożniejszej grupie gospodarstw domowych osób pracujących na własny rachunek.

W grupie gospodarstw domowych rolników, spożycie ryb zmalało w 1995 r. o ponad 2%, w porównaniu z rokiem poprzednim. W pierwszym kwartale tego roku znacznie jednak wzrosło, w porównaniu z pierwszym kwartałem roku ubiegłego. Wzrost ten wynosił bowiem aż 11%.

W tej grupie gospodarstw domowych, stanowiącej czwartą grupę badanych gospodarstw domowych pod względem zamożności, po grupach: pracujących na

własny rachunek, emerytów i rencistów oraz pracowników – spożycie mięsa zwierząt ciepłokrwistych wzrosło w 1995 r. o 1%, w porównaniu z rokiem poprzednim. W pierwszym kwartale bieżącego roku wzrost ten był dużo większy i wynosił 6%, w porównaniu z tym samym okresem roku ubiegłego.

W 1995 r. uwidocznił się więc w kraju w porównaniu z 1994 r. spadek spożycia ryb i przetworów rybnych i wzrost spożycia mięsa zwierząt ciepłokrwistych, na co niewątpliwie miała decydujący wpływ wzajemna relacja cen tych dwóch rodzajów mięsa.

W 1994 r. ceny ryb i przetworów rybnych rosły znacznie wolniej aniżeli ceny mięsa zwierząt ciepłokrwistych. Tak więc gdy ceny mięsa wzrosły o 37%, to ceny ryb tylko o 27%, to jest o 13% poniżej cen mięsa. W 1995 roku sytuacja uległa odwróceniu. Ryby zdrożały o dalsze 25%, natomiast mięso zwierząt ciepłokrwistych tylko o 13%, to jest ceny ryb wzrosły relatywnie o 12% poziomowi wzrostu cen mięsa.

W pierwszym półroczu tego roku sytuacja wyglądała podobnie i gdy ceny ryb wzrosły o 18%, to ceny mięsa tylko o 11%. Tak więc dalszy relatywny wzrost cen ryb wyniósł 7%.

Przy utrzymywaniu się tej tendencji w relacjach cenowych, nawet przy relatywnie nieco większym wzroście cen mięsa, spadek spożycia ryb raczej się pogłębi. Wpływie to niewątpliwie na pogorszenie się diety przeciętnej mieszkańca naszego kraju.

Bogusław Rejn

* Dane liczbowe opracowano na podstawie publikowanych w Rocznikach Statystycznych GUS 1993 i 1994 oraz Biuletynie Statystycznym GUS Nr 6, Warszawa, lipiec 1996.



FAO tworzy ośrodek marketingu Europy Wschodniej

Działająca pod auspicjami ONZ Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa utworzyła niedawno w Kopenhadze ośrodek zajmujący się marketingiem produktów rybnych i wymianą informacji dla 20 krajów Europy Środkowej i Wschodniej. Ośrodek ten nazwano Eastfish i jego zadaniem będzie udzielanie pomocy krajom przeprowadzającym zmiany systemu gospodarczego w dziedzinie handlu produktami rybnymi tak, aby kraje te mogły konkurować na rynku światowym z krajami uprzemysłowionymi i rozwijającymi się. Środki finansowe na funkcjonowanie tego ośrodka w wysokości 3,5 mln dolarów wyłożył rząd duński. Będą one wydatkowane także na opłacanie usług ekspertów od marketingu rybnego, którzy mają pomóc krajom Europy Środkowej i Wschodniej w rozwoju sektora rybnego i handlu produktami rybnymi. Eastfish włączy się do sieci podobnych ośrodków takich jak: Infofish (Kuala Lumpur), Infopeche (Abidżan), Infopesca (Montevideo) i Infosamack (Bahrain).

Worldfish Report Nr 19/96

A.G.

Współpraca Rosji ze Stanami Zjednoczonymi na Morzu Ochockim

Przedstawiciele rządu Rosji i administracji USA podpisali 13 czerwca br. w Moskwie porozumienie o ochronie zasobów ryb migrujących w centralnej części Morza Ochockiego. Porozumienie to dotyczy głównie ochrony zasobów mintaja. Obie strony zgodziły się co do tego, że należy uwzględnić interesy Federacji Rosyjskiej na Morzu Ochockim, które od pewnego czasu Rosja traktuje w całości jako swą wyłączną strefę ekonomiczną. Zarówno więc rybacy amerykańscy, jak i rosyjscy oraz inne trawlery połowiąjące na podstawie uprzednio wykupionych licencji połowowych będą musiały przestrzegać rosyjskich przepisów odnośnie ochrony i zarządzania zasobami ryb na tym akwenie. Porozumienie to określono mianem precedensu, który powinien służyć za wzór do regulacji prawa połowu ryb na innych spornych akwenach, takich jak Morze Barentsa i centralna część Morza Beringa.

Worldfish Report Nr 19/96

A.G.

Wzrost rosyjskiego eksportu ryb do Korei Południowej

Cztery lata temu rosyjskie przedsiębiorstwo rybackie "Dalryba" otworzyło swoje biuro handlowe w południowokoreańskim porcie Pusan. Od tego czasu datuje się dynamiczny rozwój wymiany produktami rybnymi oraz towarami niezbędnymi do zaopatrywania statków rybackich między obu krajami. Według danych "Dalryby" około 1200 rosyjskich kutrów rybackich zawiązuje rocznie do portów Korei Południowej, gdzie rosyjscy rybacy zaopatrują się w potrzebne im towary i sprzęt połowowy. Szacuje się, że rocznie wydają oni na zakup tych towarów 120 mln dolarów. Istnieją też pomysły na warunki dla rozwoju rosyjskiego eksportu rybnego do tego kraju. Rosyjscy rybacy sprzedają ikrę z mintaja w Korei Południowej po 14-16 dolarów za kilogram. Rynek południowokoreański jest traktowany przez rosyjskie firmy rybackie jako perspektywiczny, o dużej chłonności i rosnącym popycie na wiele gatunków ryb, głowonogów i skorupiaków. Jest to jednak także rynek dosyć trudny. Działają na nim, podobnie jak i w wielu innych krajach, nieznane nikomu firmy, które zainteresowane są realizacją tylko jednej transakcji importowej na kredyt, po czym wszelki ślad po nich zanika. Niedawno pewne przedsiębiorstwo rosyjskie dostarczyło tego rodzaju koreańskiej "firmie" produkty rybne za 3,2 mln dol. Importer znikł, nie zapłaciwszy grosza i do tej pory firmy tej nie potrafi odnaleźć nawet policja.

Worldfish Report Nr 19/96

A.G.

Kontrola jakości w USA w oparciu o HACCP

Amerykańska instytucja federalna ds. kontroli żywności i leków: Food and Drug Administration (FDA) ogłosiła wprowadzenie z dniem 5 grudnia 1996 r. nowego programu kontroli żywności pochodzenia morskiego, opartego o HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Program ten będzie miał zastosowanie zarówno do produkcji krajowej, jak i do produktów importowanych do USA.

Firmy pragnące wyjść naprzeciw

tym nowym wymogom są zachęcane do zamawiania w NFI (National Fisheries Institute) zestawu tzw. "HACCP kit", który zawiera kopie uregulowań FDA, analizę techniczną najważniejszych przepisów i szkoleniowy materiał audiowizualny na temat bezpieczeństwa dla konsumentów żywności pochodzenia morskiego. Zestaw ten mogą zamówić za pośrednictwem faxu nr 703-5244619.

Infofish International Nr 2/96

SJM

Green Peace przeciw trawlerom-przetwórniom

15 sierpnia br. na konferencji prasowej w Seattle (USA) organizacja Green Peace opublikowała 55-stronowy raport pt.: "Sinking Fast - How Factory Trawlers Are Destroying U.S. Fisheries and Marine Ecosystems". Uważa się, że może to być początkiem kampanii podobnej do tej, jaka była prowadzona przeciw stosowaniu dryfujących sieci stawnych na morzach otwartych.

Raport GP wzywa do natychmiastowego podjęcia kroków w celu wprowadzenia zakazu używania trawlerów-przetwórní w połowach ryb, do współdziałania naukowców, społeczności rybackich i przedstawicieli przemysłu dla uczynienia z rybołówstwa bardziej odpowiedzialnej ekologicznie działalności.

Żądanie wycofania z wód amerykańskich wszystkich trawlerów-przetwórní obejmuje zakaz działalności zagranicznych trawlerów-przetwórní w rybołówstwie USA, zakaz powiększania potencjału własnej floty trawlerów-przetwórní zaanagażowanej w rybołówstwie USA, a następnie wycofanie tej floty z eksploatacji na wodach USA do roku 2001.

Takie postawienie sprawy spotkało się z ostrym sprzeciwem ze strony armatorów amerykańskich, którzy uważają za konieczne utrzymanie w sensownych granicach potencjału połowowego, ale nie zgadzają się ze stwierdzeniem, że to trawlerzy-przetwórní winne są przetłowień, którego przyczyną są bardziej złożone. Uważają też, że tak arbitralne podejście do ochrony zasobów ze strony Green Peace poważy u rybaków wiarę w sens popierania praktyk odpowiedzialnego rybołówstwa i ma charakter koniunkturalny.

Źródło: Internet - opr.

SJM

Wykorzystanie ryb na pasze w Polsce

W pierwszym okresie wdrażania gospodarki rynkowej w Polsce w latach 1989-1993 doszło do głębokiego spadku popytu na wysokobiałkowe pasze treściwe, m.in. na mączki pochodzenia zwierzęcego, w tym rybne. W zasadniczym stopniu spowodowane to zostało załamaniem chowu zwierząt w państwowym i spółdzielczym sektorze rolnictwa, w których dominowały przemysłowe i półprzemysłowe technologie hodowli. Ożywienie popytu na pasze treściwe pojawiło się dopiero na przełomie 1994/1995 r., kiedy nastąpiła już częściowa odbudowa chowu trzody chlewnej i drobiu oraz młodego bydła rzeźnego.

Przypuszczać należy, że wzrost zapotrzebowania na pasze treściwe, w tym pochodzenia rybnego utrzyma się w sezonie bieżącym i w przyszłości. W ostatnich latach, również w branży rybnej mechanizmy rynkowe wymusiły istotne zmiany w zakresie wykorzystania surowców rybnych (odpady, ryby niekonsumpcyjne) na pasze. Zamiast tradycyjnej produkcji mączki rybnej zastosowano alternatywne sposoby przetwarzania odpadów ryb na pasze. Uruchomienie produkcji rybnych hydrolizatorów paszowych oraz pasz roślinno-rybnych głównie z miękkich odpadów śledziowych spowodowało potrzebę przeprowadzenia badań na zwierzętach hodowlanych w zakresie wartości żywieniowej wymienionych typów pasz.

W związku z tym w ramach projektu "Intensyfikacja połowów śledzi i szprotów na Bałtyku w kompleksie żywnościowym i paszowym kraju" Zakład Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni m.in. podjął w tym zakresie współpracę z Zakładem Żywności Instytutu Zootechniki w Krakowie.

Zagospodarowanie odpadów rybnych

Odpady rybne powstające przy obróbce wstępnej ryb i/lub w przetwórstwie właściwym w przedsiębiorstwach prowadzących działalność zarówno na terenie portów rybackich, jak i poza nimi, w zasadniczej masie są sprzedawane bez dalszego przetwarzania.

Na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych zlikwidowano wszystkie fabryki mączki rybnej zlokalizowane w portach rybackich. Główną przyczyną tych decyzji była uciążliwość produkcji mączek rybnych dla środowiska oraz nieefektywność ekonomiczna wytwórni (produkcja przynosiła straty).

Obecnie tylko w dwóch portach rybackich zastosowano alternatywny do produkcji mączki rybnej, nieuciążliwy dla środowiska i ekonomicznie opłacalny sposób zagospodarowania odpadów i ryb niekonsumpcyjnych na pasze, to jest uruchomiono linie do produkcji hydrolizatów paszowych typu "pirosiloryb".

PPIUR "Szkuner" we Władysławowie od 1993 r. posiada instalację umożliwiającą prze-

tworzenie w ciągu jednej doby około 30 ton odpadów rybnych na pirosiloryb.

W 1995 r. spółka "Dalmors" uruchomiła na terenie portu w Gdyni instalację do produkcji hydrolizatu paszowego typu pirosiloryb o zdolności przetwórczej ok. 10 ton na dobę. W razie konieczności istnieje możliwość wzmocnienia produkcji na tej instalacji poprzez zwiększenie przepustowości operacji rozdrabniania odpadów i ryb paszowych.

W 1994 r. tylko w kutrowych portach rybackich powstało około 8000 t odpadów rybnych, głównie miękkich, po obróbce wstępnej ryb. Nieprzetworzone odpady rybne skupują prywatni producenci pasz. Między innymi prywatne wytwórnie w rejonie Łęborka, Białogardu i Świnoujścia prowadzą produkcję pasz roślinno-(zbożowo)-rybnych, wykorzystując do tego celu przejęte z dawnych państwowych przedsiębiorstw rolnych (PGR) bębnowe suszarnie spalino-we. Prywatni producenci pasz odbierają odpady rybne na bieżąco własnymi środkami transportu, płacąc gotówką.

Również niektóre wytwórnie pasz należące w latach ubiegłych do Zjednoczenia Przemysłu Paszowego "Bacutil" usamodzielniały się i są w trakcie przekształceń własnościowych, co powoduje zwiększoną ich operatywność w zakresie pozyskiwania surowców do produkcji pasz. Niektóre z nich zajmując się również odbiorem i przetwórstwem odpadów rybnych często razem z odpadami przemysłu mięsnego, produkują głównie tzw. mączki mięsno-kostne, np. Spółka z oo. "Paszutil" z Karlina. Spółka "Rolpako" koło Człuchowa, skupująca m.in. od przedsiębiorstwa "Superfish" i przetwarzająca znaczne ilości odpadów rybnych, oferuje do sprzedaży mączkę rybną i mięsno-rybną.

Pojedyncze przedsiębiorstwa przetwórstwa rybnego wykorzystują na miejscu własne odpady rybne do produkcji hydrolizatu paszowego typu pirosiloryb, np. Spółka "Gryf-Pol" w Jastarni. W głębi kraju są również pojedyncze firmy specjalizujące się w przetwórstwie odpadów rybnych na hydrolizaty paszowe np. PPH "Pekrol" w Lubieszynku koło Nowej Karczmy lub wytwórnia w Grajewie w województwie łomżyńskim.

Prywatni producenci pasz roślinno-rybnych często nazywają swoje produkty koncentratami, określając produkt procentowym udziałem białka w paszy. W obrocie towarowym spotyka się koncentraty o deklarowanej zawartości białka 20, 25, 30 i więcej procent. Często mączki rybne i mięsno-rybne bez udziału składnika roślinnego oferowane są jako koncentraty 50 i 60-procentowe.

Dla przykładu w tabeli zestawiono skład chemiczny różnych rybnych pasz treściwych pobranych do badań przez pracowników MIR i pochodzących od różnych producentów.

Wykorzystanie hydrolizatów rybnych i pasz roślinno-rybnych w żywieniu zwierząt

W ramach współpracy Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni z Instytutem Zootechniki w Krakowie prowadzone są prace doświadczalne w zakresie wykorzystania płynnych hydrolizatów rybnych i suszonych pasz roślinno-rybnych w żywieniu zwierząt. Badania prowadzone są na trzodzie chlewnej (tuczniaki i prosięta) oraz na drobiu (kurczęta, brojlery i nioski). Wstępne wyniki prac uzyskane w Zakładzie Żywności Instytutu Zootechniki wskazują na bardzo pozytywny wpływ pasz z udziałem komponentu rybnego na przyrosty zwierząt. W doświadczeniu z tuczniakami wykazano wysoką przydatność hydrolizatu paszowego typu "pirosiloryb" otrzymanych głównie z miękkich odpadów śledziowych. Średnie dzienne

Pasma	Zawartość w %			
	Sucha masa	Białko	Tłuszcz	Popiół
Hydrolizat typu pirosiloryb	22,25	10,85	7,3	3,17
Hydrolizat typu pirosiloryb	19,2	12,2	4,0	2,7
Pasma pszeniczno-rybna	95,63	23,20	12,30	5,32
Pasma pszenno-rzepakowo-rybna	94,20	26,18	10,0	5,9
Pasma roślinno-rybna koncentrat 25%	91,02	27,0	12,68	23,26
Pasma roślinno-rybna koncentrat 30%	92,77	30,06	10,47	8,46
Mączka rybna koncentrat 60%	96,81	61,56	10,39	22,53
Mączka mięsno-rybna	91,90	52,06	15,1	19,44

przyrosty masy ciała zwierząt karmionych paszami z udziałem hydrolizatu (w zależności od udziału procentowego hydrolizatu w podawanej zwierzętom mieszance paszowej) były o około 3% do 7,5% większe od przyrostów u zwierząt w próbie porównawczej, karmionych standardową mieszanką paszową bez hydrolizatu.

Aktualnie prowadzone są badania na prosiętach z użyciem w mieszance pokarmowej suszonej paszy roślinno-rybnej (śruta rzepakowo-pszena wzbogacona miękkimi odpadami śledziowymi).

Doświadczenia wzrostowe prowadzone na kurczętach brojlerach wykazały wysoką przydatność suszonych pasz roślinno-rybnych, to jest pszenicy wzbogaconej rybą oraz rzepaku z pszenicą wzbogaconych rybą (miękkie odpady śledziowe). Rezultaty wszystkich wariantów prób z kurczętami brojlerami karmionymi paszami z udziałem surowca rybnego były lepsze od próby porównawczej kurcząt karmionych paszami bez komponentu rybnego. Doświadczenia żywieniowe na kurach-nosiakach są w trakcie realizacji.

W podsumowaniu sprawozdania etapowego prac realizowanych w Instytucie Zootechniki w Krakowie stwierdzono, że: "Wstępne wyniki badań wykazują, że zarówno hydrolizat rybny jak i suszone pasze (pszenice, śruta rzepakowa) wzbogacone komponentem rybnym stanowią wartościową paszę dla świń i drobiu".

Kazimierz Kołodziej

Z KART HISTORII

Światowa prasa rybacka przynosi coraz więcej rewalacyjnych informacji na temat niezwykle dynamicznie rozwijającego się imperium rybackiego, kierowanego przez pełnego energii i pomysłów 37-letniego rybaka pochodzenia norweskiego Kjella Røkke. Rozpoczął on swoją karierę w wieku 18 lat, zakupując jeden stary statek rybacki, a następnie sukcesywnie powiększał swoją flotę. Dziś statki rybackie należące do K. Røkke lub eksploatowane przez przedsiębiorstwa kontrolowane przez niego w ramach grupy zwanej Resource Group International operują na prawie wszystkich morzach i oceanach świata.

Działalność na skalę międzynarodową Røkke rozpoczął w roku 1987 zakładając w Seattle (USA) przedsiębiorstwo American Seafoods Co., które początkowo zajęło się głównie kupowaniem lub czarterowaniem starych statków rybackich. Wkrótce stało się ono jednym z czołowych na świecie przedsiębiorstw zajmujących się połowami i przetwórstwem ryby białej. W grudniu 1994 roku z inicjatywy Kjella Røkke powstała norweska gałąź Seafoods Co., powiązana finansowo z norweskim przemysłem stoczniowym, budującym statki rybackie.

Rozwój rybackiego imperium Kjella Røkke

W chwili obecnej imperium K. Røkke eksploatuje lub czarteruje 31 dużych, uprzemysłowionych statków rybackich, a ponadto powiązane jest różnymi więzami z innymi grupami przemysłowymi i koncernami poprzez wykupywanie w nich udziałów. Grupa RGI, której przewodzi K. Røkke posiada 40% udziałów w znanej na świecie Aker Group, zaangażowanej w budownictwie okrętowym i przemyśle wydobywczym ropy i gazu. Grupa Aker zatrudnia 9115 pracowników, a jej roczne obroty osiągnęły zawrotną wielkość 2,3 miliarda dolarów, natomiast roczne obroty firmy samego Kjella Røkke osiągnęły około 1 miliarda dolarów, wskazując w ciągu jednego roku niewiarygodny wzrost aż o 70%.

Po wchłonięciu przez RGI w roku 1995 szeregu różnych konkurujących przedsiębiorstw m.in. Skarfish Group, Norlax, Foodmark Holding i Malba Fiskeindustri oraz po kilku strukturalnych przeobrażeniach – grupa K. Røkke ukonstytuowała się w firmę występującą obecnie pod nazwą Resource Group International (Antilles) N.V. W I kwartale 1996 roku grupa wykazała zysk w wysokości 312 milionów dolarów, który był o 40% wyższy niż w analogicznym okresie roku ubiegłego.

W chwili obecnej grupa K. Røkke powiązana jest kapitałowo, w większym lub mniejszym stopniu, z około pięćdziesięcioma różnego typu grupami gospodarczymi i przedsiębiorstwami, rozrzuconymi po całym świecie. Mając tak liczne udziały w wielu przedsiębiorstwach zagranicznych grupa K. Røkke sprawuje faktyczną kontrolę nad ich produkcją, połowami i zbytem. Między innymi czyni to w stosunku do bazującego we Władywostoku rosyjskiego przedsiębiorstwa rybackiego, eksploatującego flotę trawlerów przetwórci i zamrażalni, a także w stosunku do niektórych rosyjskich statków rybackich połowiających na Morzu Barentsa.

Grupa K. Røkke złożyła również szereg zamówień na budowę nowych statków rybackich, głównie w powiązanej z nią kapitałowo norweskiej stoczni Langsten, w której ma swoje udziały. Aktualnie, w stoczni tej znajduje się w budowie duży (96,2 m), nowoczesnie wyposażony trawler, który przeznaczony będzie do produkcji surimi, wytwarzanego z południowego błękitka poławanego na wodach Chile. Statek ten będzie w stanie zamrozić w ciągu doby 266 ton produktu. Będzie on łowił pod flagą chilijską w ramach chilijskich licencji.

HG

Przed 70 laty

- W sierpniu 1926 r. przeprowadzono próby morskie nowego statku dozorczo Morskiego Urzędu Rybackiego w Wejherowie, zbudowanego w stoczni braci Sepp w Gdańsku. Otrzymał on nazwę "Gazda". Miał 14,10 m długości, silnik o mocy 40 KM firmy Bolinder, prędkość do 9 węzłów i załogę składającą się z 5 ludzi. Do służby wszedł w następnym miesiącu. Całkowity koszt budowy tego statku wyniósł 52.329 zł.

Przed 65 laty

- 17 sierpnia 1931 r. na Morzu Północnym pojawiły się po raz pierwszy statki rybackie noszące polską banderę. Owego dnia podniesiono ją na lugrach Polsko-Holenderskiej Spółki Śledziowej "Morze Północne", powstałej w maju tego samego roku.

Przed 50 laty

- Tylko w ciągu sierpnia 1946 r. niemieccy rybacy mieszkający jeszcze w rejonie Szczecina i Swinoujścia uprowadzili do radzieckiej strefy okupacyjnej Niemiec 7 łodzi motorowych i 12 wioślowo żaglowych. Było to możliwe, ponieważ w tym okresie nasza zachodnia granica nie była należycie chroniona.

Przed 45 laty

- 9 sierpnia 1951 r. odbyła się w Gdyni pierwsza konferencja przedstawicieli rybołówstwa morskiego i przedsiębiorstwa Morska Obsługa Radiowa Statków w sprawie uruchomienia krajowej produkcji radiotelefonów i echosond dla potrzeb rybołówstwa.
- W nocy z 13 na 14 sierpnia 1951 r. wyruszył z Gdyni na Morze Północne w swój pierwszy rejs trawler "Radunia" należący do "Dalmoru", pierwszy zbudowany w Polsce statek tego typu. Dowodził nim Wiktor Gorządek.
- W końcu sierpnia 1951 r. po raz pierwszy po drugiej wojnie światowej na Morzu Północnym, na pokładzie należącego do "Dalmoru" trawlera "Jupiter", pracowali dwóch naukowców z MIR, późniejszych profesorów: Z. Mulicki i J. Popiel.

Przed 35 laty

- Lugrotrawlery "Rokietniczka" i "Rybitwa" z przedsiębiorstwa "Gryf"; stanowiące pierwszy zespół statków tego armatora, łowiący tuką pelagiczną, osiągnęły 2 sierpnia 1961 r. na Morzu Północnym jednodniowy połów wynoszący 575 beczek śledzi. W tym samym czasie na Morzu Północnym zaczęły też łowić na szeroką skalę tukami pelagicznymi kutry przedsiębiorstwa "Arka".

Przed 30 laty

- 1 sierpnia 1966 r. spółdzielnia "Jedność Rybacka" przejęła pierwsze obiekty na Polskim Haku w Gdańsku, dokąd zaczęto przenosić stopniowo bazę lądową tej spółdzielni w Gdyni.

Przed 25 laty

- 17 sierpnia 1971 r. w Stoczni Gdańskiej odbyło się wodowanie pierwszego statku z serii łącznikowców typu B-433, przeznaczonego dla przedsiębiorstwa "Gryf". Statkowi nadano nazwę "Haliak".

Przed 20 laty

- 2 sierpnia 1976 r. podpisano w Warszawie kolejne polsko-amerkańskie porozumienie, określające warunki, na jakich polskie statki rybackie mogły dokonywać połowów na wodach Stanów Zjednoczonych.

Andrzej Ropelewski

Wydawca: Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

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

Redaktor naczelny:

Zygmunt Polański, tel. 20 28 25

Sekretarz redakcji: Przemysław Kuciewicz

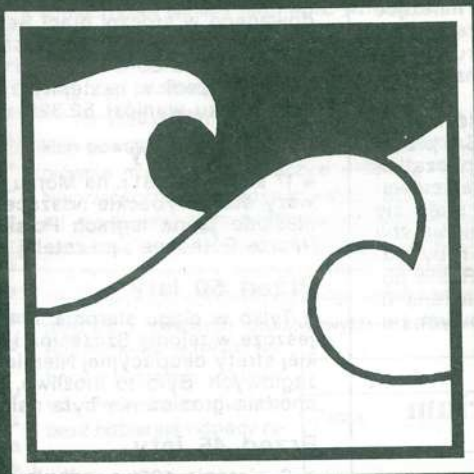
tel. 31 33 40, fax: 202831, tlx: 054348

Druk: Poligrafia MIR

Gdynia, ul. Kollątaja 1

tel. 20 17 28, w. 259

ZNAK JAKOŚCI



AQUA

Najlepszy wybór ryb mrożonych

- ☐ *filety rybne naturalne porcjowane*
- ☐ *filety rybne panierowane porcjowane*
- ☐ *paluszki rybne*
- ☐ *filety rybne indywidualnie mrożone*
- ☐ *produkty delikatesowe: łosoś dzwonka, krewetki, małże, omułki, kalmary, frutti di mare*

Dal Pesca S-ka z o.o., ul. Hryniewickiego 8A, 81-340 GDYNIA
tel. (0-58) 205-152, 276-505, fax (0-58) 207-923