

PISMO STOWARZYSZENIA ROZWOJU RYBOŁÓWSTWA

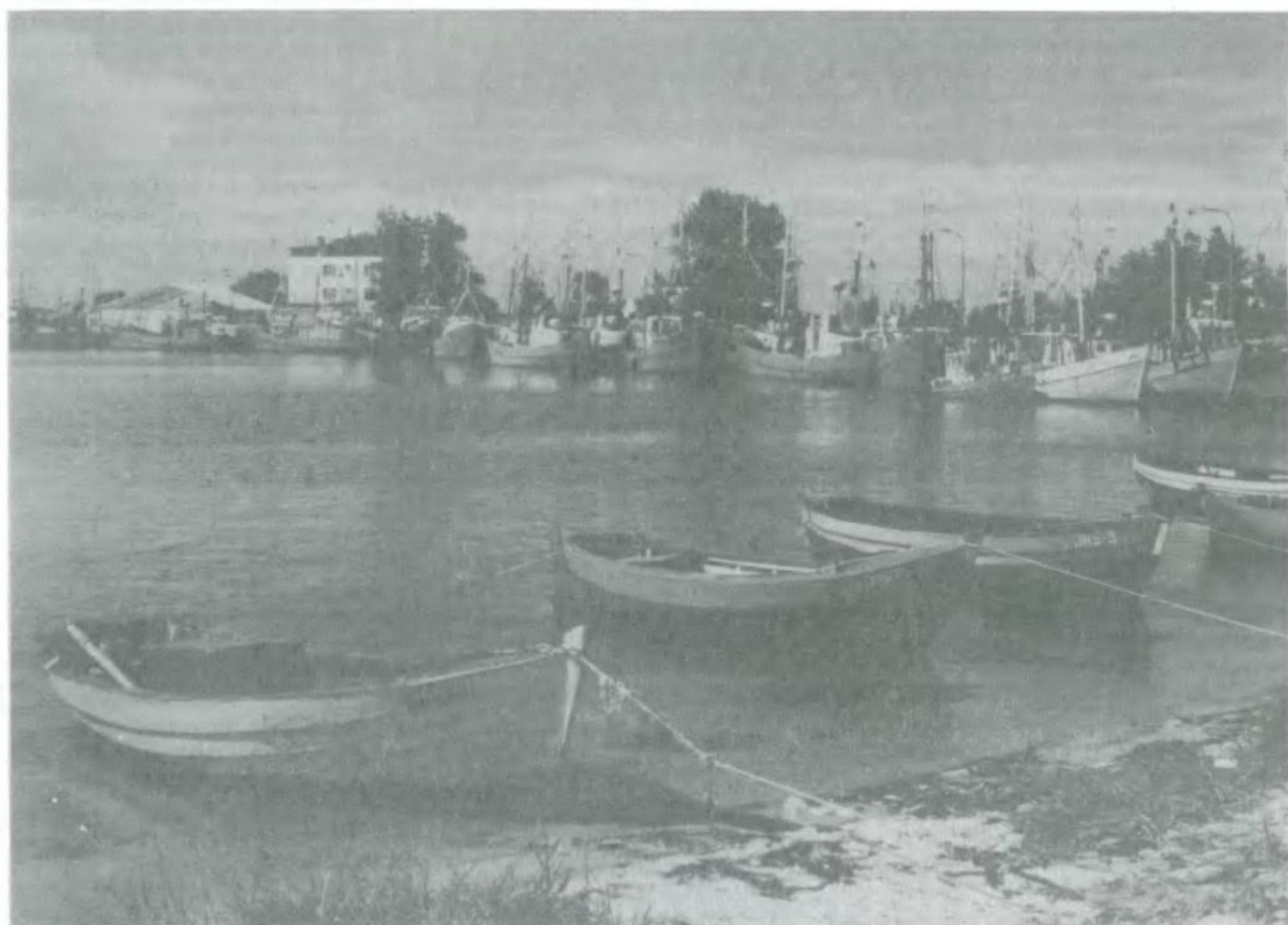
WIADOMOŚCI RYBACKIE



NR 5 (78)

MAJ 1997

ISSN 1428-0043



POŁOWY ŚLEDZI I SZPROTÓW A ROZWÓJ GOSPODARCZY REGIONU

Jednym z zadań realizowanego w MIR projektu badawczego PBZ-001-05 pt. "Intensyfikacja połowów śledzi i szprotów na Bałtyku w kompleksie żywnościowym i paszowym kraju" było pokazanie skutków gospodarczych jego wdrożenia dla gmin nadmorskich.

Dokończenie na str. 2

POŁOWY ŚLEDZI I SZPROTÓW A ROZWÓJ GOSPODARCZY REGIONU

Dokończenie ze str. 1

Za region nadmorski, znaczeniu szerszym, rozumie się pas pięciu województw nadmorskich, a więc elbląskiego, gdańskiego, słupskiego, koszalińskiego i szczecińskiego. Natomiast w znaczeniu węższym region nadmorski stanowią gminy, które mają granicę z morzem lub morskimi wodami osłoniętymi, administrowanymi przez Urzędy Morskie w Gdyni, Słupsku i Szczecinie. Gmin takich jest w sumie 37. Uprawiane w nich rybołówstwo przynosi korzyści gospodarcze w sferze połowów, przetwórstwa i handlu.

Znaczenie rybołówstwa w poszczególnych gminach jest zróżnicowane. Największe korzyści z jego uprawiania mają gminy, w których znajdują się porty dostępne dla kutrów. W portach tych oprócz kutrów stacjonują również łodzie poławiające w strefie przybrzeżnej, i w sumie kumuluje się w nich 83% całej wartości połowów bałtyckich. Tak więc intensyfikacja połowów śledzi i szprotów w największym stopniu polepszy ekonomikę rybołówstwa w "gminach portowych".

W rybołówstwie bałtyckim zatrudnionych jest 3786 rybaków (1995 r.). W poszczególnych województwach nadmorskich udział tej grupy zawodowej w ogólnym zatrudnieniu jest niewielki i nie przekracza 0,5%. Natomiast inaczej wygląda już to w gminach nadmorskich, a zwłaszcza w małych miastach i gminach wiejskich. Tam udział ten bywa znaczący, a niekiedy dominujący. W niektórych gminach rybołówstwo bałtyckie zapewnia do kilkudziesięciu procent miejsc pracy, np. w Sztutowie 44,9%, w Jastarni 32,8%, w Dziwnowie 21,4%, w Helu 19,2%, a we Władysławowie i Usłcie ponad 12%. W wielu gminach nadmorskich ogólna sytuacja na rynku pracy jest często wręcz tragiczna. Brak rybołówstwa na ich terenie pogłębiłby jeszcze bardziej panujący kryzys. Na tym tle możliwość znalezienia pracy w rybołówstwie pozwala jeszcze mocniej uwypuklić jego znaczenie w gminach nadmorskich.

Określenie pełnego znaczenia przemy-

slu rybnego na rynku pracy w gminach nadmorskich nie jest, niestety, możliwe bez przeprowadzenia szczegółowych badań, z drobnowolnym udziałem przedsiębiorstw przetwórstwa rybnego. Na ich temat wiedza jest bardzo mała, choć wiadomo, że dając zatrudnienie miejscowym mieszkańcom przyczyniają się w oczywisty sposób do ograniczenia bezrobocia.

Potencjał przetwórstwa i handlu rybnego w gminach nadmorskich obejmuje w sumie 182 podmioty gospodarcze, co stanowi 73,4% wszystkich przedsiębiorstw tego typu zlokalizowanych na obszarze 5 województw regionu nadmorskiego. W stosunku do liczby wszystkich podmiotów gospodarczych działających na terenie 37 gmin nadmorskich (118 673 w 1995 r.) udział przedsiębiorstw przetwórczych i handlowych branży rybnej jest niewielki i wynosi 0,15%, ale nie oznacza to wcale, że ich rola jest mała. Niestety, nie jest możliwe stwierdzenie, jaki jest udział przetwórstwa i handlu rybnego w wartości sprzedaży w województwach i poszczególnych gminach nadmorskich.

Zgodnie z przyjętymi ustaleniami, wdrożenie na skalę przemysłową wszystkich programów pilotażowych projektu PBZ-001-05 wraz z uruchomieniem aukcji rybnych powinno pozwolić na zagospodarowanie połowów 150 tys. t śledzi i szprotów. W latach 1998-1999 przewiduje się, że średnie połowy ryb pelagicznych wyniosić będą 80 tys. t szprotów i 70 tys. t śledzi. Oznacza to, że w stosunku do połowów z 1995 r., które wyniosły 46,6 tys. t śledzi i 46,2 tys. t szprotów, przyrost połowów wyniósłby w pierwszym przypadku ok. 25 tys. t, w drugim natomiast ok. 35 tys. t.

Na kanwie powyższych ustaleń obliczono, że przyrost wartości dodatkowych połowów śledzi i szprotów sprzedanych z burt jednostek łowczych wyniesie łącznie 33,7 mln zł. Przetwórstwo wstępne tych ryb na lądzie przyniesie natomiast dodatkowo 14,6 mln zł. W sumie, założona intensyfikacja połowów śledzi i szprotów spowoduje wzrost

produkcji ulokowanej na terenie gmin nadmorskich o 48,3 mln zł rocznie.

Obliczono również przyrost wartości, jaki ze zwiększonych połowów śledzi i szprotów będzie można uzyskać z dodatkowej produkcji w ramach przetwórstwa właściwego (konserwy, marynaty, salinaty, ryby wędzone). Wynosi on 63,9 mln zł. Większość przetwórstwa właściwego odbywać się będzie w pasie województw nadmorskich, a nawet na terenie gmin nadmorskich, gdzie mają swoją lokalizację takie duże zakłady przetwórstwa rybnego jak: "Superfish", "Łosoś", "BIG", "Wilbo" i inne. Jednakże procesy przetwórstwa właściwego mogą odbywać się także w innych rejonach kraju i dlatego końcowy efekt przyrostu wartości nie może być w całości przypisany gminom nadmorskim.

Z dokonanej analizy wynika, że znaczenie rybołówstwa bałtyckiego mierzone ilością zatrudnionych rybaków i liczbą podmiotów gospodarczych jest w skali regionów nadmorskich niewielkie.

Odmienne obraz wynika z analizy przeprowadzonej tylko w skali gmin nadmorskich, gdzie w niektórych z nich rybołówstwo bałtyckie jest podstawą egzystencji ludności gminy.

Zwiększenie połowów śledzi i szprotów w sferze połowów daje podniesienie wartości połowów bałtyckich o przynajmniej 20%. Natomiast w sferze przetwórstwa wstępnego i właściwego kwota możliwej do uzyskania produkcji stanowi równowartość całych połowów bałtyckich z 1995 r. Powyższe pokazuje, jak wielkie znaczenie może mieć właściwie zorganizowane zaplecze przetwórstwa wstępnego i właściwego w gminach nadmorskich.

Dokonana analiza przewidywanych skutków intensyfikacji połowów śledzi i szprotów nie daje jeszcze pełnego obrazu jej znaczenia dla regionów nadmorskich i gmin nadmorskich w szczególności. Wydaje się, że omawiane badanie można potraktować jako wstęp do głębszej analizy, z której można by wyciągnąć wnioski co do polityki inwestycyjnej w skali gmin, nacelowanej na rozwój przemysłu przetwórstwa rybnego i to nie tylko wstępnego, ale przede wszystkim pracochłonnej produkcji wysoko przetworzonych produktów. Stawką w tym przypadku jest możliwość przechwycenia jak największej wartości przetwórstwa, przy czym należy pamiętać, że stworzenie dobrze wyposażonych obiektów przetwórstwa rybnego oznacza również możliwość podjęcia produkcji z surowców importowanych, które obecnie i tak stanowią blisko połowę zapotrzebowania surowcowego przetwórstwa w Polsce.

Krzysztof Jaworski,
Stanisław Szostak

W tym czasie utrzymywała się wysoka biomasa ryb pelagicznych (śledź, szprot). Jednakże ryby te nie były łowione w stopniu na jaki pozwalały ich zasoby. Przyczyną tego były zachodzące zmiany systemowe, które nie sprzyjały połowom ryb pelagicznych na Bałtyku. Przeszła działalność systemu centralnego rozdzielnictwa, który gwarantował rybakom odbiór każdej ilości złowionych ryb. Obecnie prawie cała flota kutrowa przeszła w ręce prywatne, a w kraju powstało kilkaset firm przetwórczych i hurtowni. Ten nagły skok spowodował poważne zakłócenia w organizacji zbytu ryb. Stosunkowo niskie ceny skupu ryb śledziowych w portach nie zapewniły rybakom dostatecznej opłacalności przy niskich połowach. Na brak zbytu śledzi wpływa także pogorszenie się jego walorów technologicznych. Z drugiej strony wzrost połowów, chociaż możliwy i pożądany, wymagałby "udroźnienia" przepływu masy towarowej na rynku, gdzie występuje brak śledzi mimo wyraźnie zaznaczającego się popytu. Stąd możliwości połowowe określone dla Polski przez Międzynarodową Komisję Rybołówstwa Morza Bałtyckiego w latach 1993 i 1994 limitem 300 tys. ton rocznie, a także wielkością naszej floty wykorzystywane były zaledwie w około 40%.

Ponieważ odrodzenie zasobów dorsza nie da się przewidzieć w dającej się określić perspektywie, ryby śledziowe powinny stać się podstawą naszego rybołówstwa bałtyckiego. Należy zatem zintensyfikować ich połowy z przeznaczeniem na produkty żywnościowe i paszowe.

Aby zintensyfikować połowy, potrzeba szeregu rozwiązań organizacyjnych, technologicznych i rynkowych, opartych na znajomości realiów biologicznych.

Dostrzegając powyższe minister transportu i gospodarki morskiej przesłał w styczniu 1994 roku do Komitetu Badań Naukowych wniosek o ustanowienie Projektu Badawczego Zamawianego. KBN w lipcu 1994 roku ogłosił konkurs otwarty na realizację projektu pt.: "Intensyfikacja połowów śledzi i szprotów na Bałtyku w kompleksie żywnościowym i paszowym kraju". W wyniku konkursu projekt został powierzony Morskiemu Instytutowi Rybackiemu.

Teżą projektu było stwierdzenie, że rybakom opłaca się uprawiać rybołówstwo śledziowo-szprotowe na dużą skalę pod warunkiem, że to co mogą złowić, będą mogli sprzedać. Z kolei dystrybutorowi może

Możliwości intensyfikacji polskiego rybołówstwa śledziowo-szprotowego (1)

Na początku lat dziewięćdziesiątych nastąpił kryzys w polskim rybołówstwie bałtyckim spowodowany czynnikami zarówno przyrodniczymi, jak i ekonomicznymi. Do 1982 roku Polska łowiła na Bałtyku ponad 200 tys. ton ryb, co stanowiło podstawowe źródło egzystencji znacznej części ludności regionu nadmorskiego. Kryzys został spowodowany głównie bardzo poważnym spadkiem zasobów dorsza.

się opłacać obrót rybami, zaś przemysł przetwórczy może być zainteresowany zakupem surowca z polskich połowów co najmniej tak, jak obecnie z importu.

Projekt PBZ-001-05 był realizowany od kwietnia 1995 do marca 1997 roku. Zadania mieściły się w trzech segmentach: biologicznym, technologicznym i ekonomicznym.

W wyniku przeprowadzonych badań oraz sprawdzenia w praktyce w skali pilotażowej opracowanej koncepcji, miał powstać udokumentowany materiał, który pozwoli odpowiedzieć na pytania dotyczące intensyfikacji rybołówstwa śledziowo-szprotowego: czy intensyfikacja ta w aktualnych warunkach ekonomicznych może być opłacalna dla istniejących podmiotów gospodarki, względnie jakie powinny nastąpić zmiany,

aby w pełni wykorzystać istniejące możliwości połowowe.

W zakresie wielu problemów specjalistycznych współpracowano z innymi jednostkami badawczymi, takimi jak:

Instytut Zootechniki w Krakowie,

Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w Warszawie,

Akademia Rolnicza w Szczecinie,

Uniwersytet Gdański.

Programy pilotażowe realizowano w podmiotach gospodarczych zlokalizowanych jak na rysunku 1.

Wyniki badań zostały zawarte w opracowaniach stanowiących materiał źródłowy, a przekazanych wnioskodawcy (Departament Rybołówstwa

Morskiego — Ministerstwo Transportu i Gospodarki Morskiej). Są nimi:

1. "Ocena wpływu wielkości biomasy śledzi i szprotów na stan ekosystemu Bałtyku i przewidywanych zmian po zintensyfikowaniu połowów."

2. "Prognoza możliwości połowów śledzi i szprotów do 2000 roku z uwzględnieniem sezonowości relacji międzygatunkowych i jakości ryb jako surowca".

3. "Zasoby śledzi i szprotów, potencjał połowowy i przetwórczo-handlowy oraz relacje techniczno-ekonomiczne obrazujące stan istniejący i perspektywiczny".

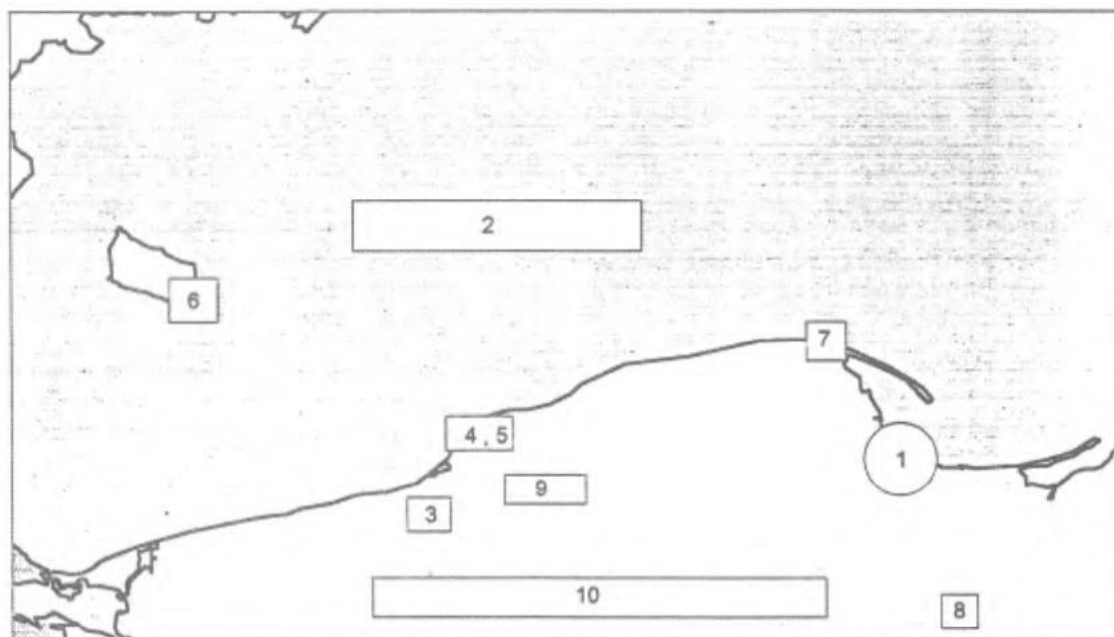
4. "Opracowania i realizacja programu pilotażowego dla wdrożenia projektu intensyfikacji rybołówstwa śledziowo-szprotowego z wnioskami dla całej branży."

5. "Określenie sposobów zagospodarowania połowów na cele spożywcze i paszowe, z uwzględnieniem potrzeb rolnictwa."

6. Analiza ekonomiczno-finansowa zwiększenia połowów i ich zagospodarowania na cele spożywcze i paszowe oraz ocena przewidywanych skutków dla intensyfikacji gospodarczej regionu nadmorskiego."

Wyniki i wnioski w tych opracowaniach można przedstawić następująco:

1. W badaniach biologicznych wykazano zależność między wielkością biomasy populacji śledzi i szprotów w Bałtyku, a ich kondycją biologiczną. W okresie lat 1985-1996 większej biomasy populacji tych gatunków odpowiadał na ogół mniejszy współczynnik ich kondycji. Na podstawie tego można wywnioskować, iż zmniejszenie biomasy populacji wywołane zintensyfikowaniem połowów może przyczynić się do poprawy wartości technologicznej śledzi i szprotów.



Rys. 1. Lokalizacja podmiotów gospodarczych uczestniczących w programach pilotażowych Morskiego Instytutu Rybackiego

Nr	Podmioty programu pilotażowego
1.	Morski Instytut Rybacki
2.	Rybacy
3.	"Super-fish" s.c., Kukinia
4.	PPIUR "Kuter", Darłowo
5.	"Solmar" Sp. z o.o., Darłowo
6.	F.T.P. Aps, Nexo (Bornholm, Dania)
7.	Necfish, Ignac (maszoperie), Władysławowo
8.	"Intechrol", Tczew
9.	Mały zakład przetwórczy, środkowe Wybrzeże
10.	Konsumenci

Badania potwierdziły udział ikry i wylęgu dorsza w spektrum pokarmowym śledzia i szprota. Wielkość biomasy tych gatunków ma wpływ na efektywność tarła dorsza, a tym samym na wielkość jego stada. Jednakże w różnych sezonach presja ta jest niejednakowa, gdyż zależy także od wielu innych czynników.

Nie stwierdzono aby zapasożycenie nicieniami *Anisakis* sp. miało ujemny wpływ na kondycję śledzi. Eufauzje będące źródłem zarażenia śledzi larwami *Anisakis*, stanowią bogaty składnik pokarmowy powodujący wzrost współczynnika kondycji.

W wyniku badań udokumentowano zmniejszenie tempa wzrostu śledzi w ostatnim dziesięcioleciu. Wykazano, że obecne tempo wzrostu jest wynikiem niskich zasobów pokarmowych przypadających na jednego osobnika.

2. Biomasa śledzi i szprotów w polskich obszarach morskich (POM) jest związana z wielkością biomasy odpowiednich stad w Bałtyku. Jednak wobec rozległych migracji ryb śledziowatych, których intensywność zależy od aktualnych warunków środowiska, mogą występować okresowe przemieszczenia się ryb zarówno do POM jak i poza POM. Może zatem występować sytuacja, w której biomasa śledzi lub szprotów w POM jest relatywnie niska (wysoka) w stosunku do ogólnego stanu zasobów w Bałtyku.

Od kilkunastu lat zasoby śledzi w Bałtyku utrzymują się na dość dobrym, stabilnym poziomie. Zarówno hydroakustyczne

oceny wielkości biomasy jak i wydajności połowów, odnoszące się do polskich obszarów morskich, potwierdzają stabilność biomasy. Wyniki najnowszych obliczeń (IV 1997) wskazują na obniżanie się biomasy i jakości śledzi bałtyckich.

Przy intensywności eksploatacji z 1995 r. i średniej wieloletniej liczebności uzupełnienia stada, biomasa i połowy śledzi z podobszarów 25-29+32 do roku 2000 utrzymują się na poziomie zbliżonym do poziomu 1995 t., tj. biomasa wyniesie 1200-1300 tys. ton, a możliwe połowy – 200-220 tys. ton. Średni udział Polski w połowach tego stada był w ostatnich trzydziestu latach bardzo stabilny i wynosił 20%.

Stan zasobów stada śledzi podobszarów 22-24 nie jest bliżej znany. Zalecane jest nieprzekraczanie obecnego poziomu połowów, tj. 70-80 tys. ton. Połowy Polski w okresie dwudziestu lat stanowiły średnio około 13% połowów tego stada.

Zasoby szprotów w Bałtyku osiągnęły w ostatnich latach najwyższy poziom od 1974 r. Hydroakustyczne oceny wielkości biomasy oraz wydajności połowów w polskich obszarach morskich wykazują również wzrost w okresie ostatnich kilkunastu lat, jednak jest on mniejszy niż wzrost zasobów w całym Bałtyku.

Przy intensywności eksploatacji z 1995 roku i średniej liczebności uzupełnienia stada biomasa szprotów w całym Bałtyku do roku 2000 obniży się nieznacznie (nieco ponad 10%, tj. do około 1200-1300 tys. ton),

co zaznaczy się podobnym spadkiem połowów (z 370 tys. ton do około 320-330 tys. ton). Średni udział Polski w połowach tego stada w ostatnich trzydziestu latach wynosił 22%, a w latach dziewięćdziesiątych spadł do 17%.

3. Ustalane przez MKRMB kwoty połowowe są często wyższe od całkowitych dopuszczalnych połowów wynikających z przesłanek biologicznych i dlatego nie należy tych kwot przyjmować jako wysokości racjonalnych połowów w polskich obszarach morskich. Ponadto powyższe kwoty są znacznie wyższe od maksymalnych zrównoważonych połowów, zatem nie mogą być podstawą planowania wieloletniego rozwoju rybołówstwa.

Tym niemniej wykorzystanie przez Polskę przyznaných jej kwot połowowych jest stosunkowo małe: w latach 1993-1995 wykorzystanie kwoty połowowej śledzi wynosiło około 40-45%, a szprotów – około 35%. Jest ono nieco mniejsze niż średnie wykorzystanie przez państwa nadbałtyckie kwoty połowowej śledzi i znacznie mniejsze (o 10-20%) niż średnie wykorzystanie kwoty połowowej szprotów. Pewien wpływ na słabe wykorzystanie kwot połowowych szprotów ma znaczne pokrywanie się okresów wydajności połowowych szprotów i dorszy.

4. Technologiczna jakość śledzi oceniana w kategoriach wielkości ryb i zawartości tłuszczu w ich mięsie, uległa w latach dziewięćdziesiątych znacznemu pogorszeniu. Ich wielkość zmniejszyła się o około 30-40%, a zawartość tłuszczu obniżyła się kilkakrotnie.

Pewnemu pogorszeniu uległa też technologiczna jakość szprotów, jednakże nadal można ją uznać za dobrą.

Józef Sosiński

Reklamować czy promować?

Ryby i inne owoce morza nie znajdują uznania u naszych rodaków w takim stopniu, jak u obywateli innych krajów. Spożycie ryb na jednego mieszkańca naszego kraju nie przekracza 6 kg, a w powojennej historii nie było wyższe niż 8 kg rocznie.

Na przyczyny takiego, a nie innego spożycia ryb możemy patrzeć albo z pozycji producenta i handlowca, albo konsumenta. W obydwu przypadkach można mówić o interesie każdej ze stron jako swego rodzaju stymulatorze zachowań, determinujących wielkość spożycia ryb.

Biznesmen rybny, jak zresztą każdy biznesmen, chce jak najwięcej zarobić na swojej działalności. Czy i ile zarobi zależy jednak w ostatecznym rachunku od konsumenta.

Konsument zapłaci tylko za to, co zaspokaja jego potrzeby, ale pod pewnymi warunkami:

– jeśli dysponuje środkami, które nie wystarczają na zaspokojenie wszystkich zdefiniowanych potrzeb, to będzie przestrzegał hierarchii ważności oraz kierował się oszczędnością, a wówczas cena będzie grała decydującą rolę, nawet kosztem jakości;

– jeśli dysponuje środkami, które są większe niż koszt zaspokojenia zdefiniowanych potrzeb, wówczas hierarchia ważności i oszczędność nie będą miały istotnego znaczenia i będzie bardziej zwracać uwagę na jakość.

W obydwu przypadkach konsument będzie dobrym obiektem działań promocyjnych i reklamy informacyjnej, chociaż ich akcenty powinny być rozłożone inaczej. Konsumentowi "oszczędnemu" trzeba pomóc w ustawieniu hierarchii ważności i zwrócić uwagę na przystępną cenę produktu. Konsumentowi "zasobnemu" trzeba zwrócić uwagę na jakość produktu i jego cechy szczególne, wyróżniające spośród innych, ażeby przyciągnąć jego zainteresowanie, rozbudzić chęć kupienia.

Biznesmen rybny ma do zaoferowania konsumentowi produkty specyficzne, o ograniczonej trwałości.

Przyniosą mu korzyści tylko wtedy, gdy zostaną sprzedane i to jak najszybciej. Żeby tak się stało potrzebne jest celowe działanie mieszczące się w sferze marketingu. Produkty rybne są elementem w bilansie żywienia, i w sferze popytu podlegają zamienności z innymi produktami. Błędy marketingowe mogą prowadzić do przesunięć zainteresowania konsumentów.

Odpowiedź na pytanie: "promować spożycie ryb czy reklamować konkretny wyrób?" jest jednoznaczna – przede wszystkim to pierwsze. Promowanie spożycia ryb powinno zachęcić potencjalnego konsumenta do wejścia do sklepu rybnego, czy działu rybnego marketu, do zainteresowania się produktem rybnym i zmiany przyzwyczajzeń konsumpcyjnych. Następnym krokiem będzie zainteresowanie klienta konkretnym wyrobem, kształtowanie gustu konsumenta – i tu wkracza reklama informacyjna.

Promowanie spożycia ryb prowadzi do zwiększenia popytu na ryby w ogóle i na pewne gatunki w szczególności, co pozwala na poszerzenie rynku (zwiększenie masy sprzedawanego towaru), a przy niezaspokojeniu popytu daje możliwość wzrostu cen, a tym samym poprawy warunków ekonomicznych produkcji i obrotu, pozwala na wejście nowych uczestników rynku po stronie podaży. W każdym przypadku prowadzi do rozwoju branży.

Intensywne reklamowanie konkretnego produktu rybnego prowadzi do zwiększenia popytu na ten właśnie wyrób, na ogół kosztem innych produktów rybnych, prowadzi do zaostrenia konkurencji, przetasowań na rynku, a nawet do eliminowania z rynku innych podmiotów. Wywołuje w rewanżu wyścig reklamowy firm, prowadzi do zwiększenia ich kosztów.

Jeżeli więc branża rybna, nie należąca przecież do najbogatszych, chce się rozwijać, to musi postawić na promocję spożycia ryb. Promowanie spożycia ryb, w przeciwieństwie do reklamowania, może być prowadzo-

ne wysiłkiem zbiorowym, przy kosztach rozłożonych na większą ilość podmiotów. Musi być dobrze zorganizowana, co nie jest łatwe w naszych realiach. Reklamowanie powinno być uzupełnieniem promocji spożycia. Powinno informować o nowych, szczególnych cechach wyrobu, pomagać konsumentowi w doborze produktu odpowiednio do gustu. Kolejno wchodzące ze swoją reklamą do masmediów firmy dawałyby wrażenie stałej w nich obecności produktów rybnych.

Promocja spożycia odbywać się może według pewnego schematu, wynikającego z następującego sformułowania:

"Ryby są pożywieniem zdrowym i mogą być smacznym, jeśli zostaną właściwie przygotowane do spożycia."

Reklama informacyjna:

"Wyrób X ma takie to a takie cechy i zalety, wprowadziliśmy go na rynek przed laty i cieszy się powszechnym uznaniem, spróbuj go i Ty" – obliczona na trafienie do nie lubiących ryzyka konsumentów, polegających na gustach i opinii innych; lub "Wyrób Y, niedawno wprowadzony na rynek, ma takie to, a takie cechy i zalety, spróbuj, a nie zawiedziesz się" – obliczona na trafienie do konsumentów poszukujących nowości, ale zdolnych do przekazania swych doświadczeń innym.

Promocja spożycia, zwłaszcza w części eksponującej walory zdrowotne, musi opierać się na opinii sprawdzonych autorytetów, nie budzących wątpliwości publikacjach itp. Musi też zwalczać niesłuszne, szkodzące sprawie promocji wypowiedzi o szerokim zasięgu oddziaływania.

Reklama informacyjna musi być rzetelna, powinna wytrzymać konkurencję z gustami i opinią konsumentów, gdyż w przeciwnym razie stanie się antyreklamą, i co gorsza, zniechęcać będzie w ogóle do kupowania nie tylko reklamowanych produktów, ale i im podobnych.

Stanisław Michalski

GIEŁDA RYBNA

Średnie ceny na rynku europejskim
wg FAO/Globefish 15 maja 1997 r.

Gatunek i forma produktu	Wielkość	Cena za kg		Kraj sprzedaży	Kraj pochodzenia
		oryginalna	USD		
DORSZ świeży, patroszony	nr 1 nr 2 nr 3 nr 4 nr 5	NLG 5,50 NLG 4,60 NLG 4,41 NLG 4,12 NLG 3,29	2,89 2,42 2,32 2,17 1,73	Holandia (aukcja)	Holandia
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	DEM 6,20	3,67	RFN (cif)	Dania
filety b/sk. przekładane			3,65	Francja (cif)	Islandia
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	PTAS 170	1,19	Hiszpania (fob)	Pin. Atlantyk
MINTAJ filety przekładane	lb		1,60	Chiny (fob)	Chiny
bloki filet. b/sk. b/ości	16,5 lb		1,80	Holandia (c/f)	Polska
bloki b/głowy, patr.	> 20 cm		0,76	Państwa bałtyckie (cif)	Rosja
TURBOT patroszony IQF	0,5-1 kg/szt. 1-2 kg/szt. 2-4 kg/szt. > 4 kg/szt.	NLG 25,50 NLG 32,00 NLG 34,50 NLG 34,00	13,42 16,84 18,16 17,89	Holandia (fob)	Holandia
FLĄDRA (stornia) filety b/sk. IQF	80-160 g/szt.	NLG 7,70	4,05	Holandia (fob)	Holandia
ŚLEDŹ cały, świeży	3-5 szt./kg	DEM 1,35	0,80	RFN (cif)	Norwegia
świeży butterfly	6-10 szt./kg	DEM 1,52	0,90	RFN (cif)	
cały, mrożony	3-5 szt./kg	NOK 3,42	0,49	Norwegia (fob))	Norwegia
patr. - maties	8-10 szt./kg	NLG 8,40	4,42	Holandia (fob)	Holandia
MAKRELA cała, świeża	400-600 g/szt.	DEM 1,80	1,07	RFN (cif)	Irlandia
cała, mrożona na morzu	300-500 g/szt.	NOK 6,65	0,94	Norwegia (fob)	Norwegia
OSTROBOK cały, mrożony na morzu	100-200 g/szt.		0,50	Holandia (fob)	Holandia
SZPROT cały, mrożony na morzu	50-60 szt./kg	NLG 1,00	0,53	Holandia (fob)	Holandia
KALMAR Loligo, cały	20-25 cm/tuba > 35 cm/tuba	PTAS 750	5,25 9,50	Hiszpania	łowiska Sahary
Illex bloki, cały	19-24 cm płaszcz	PTAS 140	0,90	Hiszpania (c/f)	Hiszpania
ŁOSOŚ atlantycki świeży, z głową, patroszony	2-3 kg/szt. 3-4 kg/szt. 4-5 kg/szt. 5-6 kg/szt. > 6kg/szt.	DEM 6,80 DEM 7,10 DEM 7,2 DEM 7,00 DEM 6,85	4,02 4,20 54,29 4,14 4,05	RFN (cif) (bez cła)	Norwegia
bloki, filet. b/sk. b/ości	16,5 lb	GBP 4,80	7,74	Wielka Brytania (cif)	Norwegia
PSTRĄG żywy	150-250 g/szt.	LIT 4300	2,57	Włochy (c/f)	Dania
b/głowy patroszony	1-2 kg/szt. 2-4 kg/szt.	NOK 27,50 NOK 28,00	3,91 3,98	Norwegia (fob)	Norwegia

Trendy na europejskim ryнку wg Globefish

W wyniku ustaleń Rady Rybołówstwa UE z 14-15 kwietnia br. należy oczekiwać stopniowej redukcji nakładu połowowego floty rybackiej Unii w stosunku do niektórych gatunków zagrożonych przełowieniem, co doprowadzi do redukcji potencjału połowowego floty.

Ryby denne. TAC dla soli z Morza Północnego zostanie zwiększony z 77 tys. t do 80 tys. t zgodnie z zaleceniami naukowców.

Małe ryby pelagiczne. Wobec wykorzystania ograniczonych kwot makreli, holenderskie trawlerzy łowią błękitkę i sardynkę. Poławianie ostroboka nie jest możliwe z powodu zbyt wysokiego przyłowu makreli. Również trawlerzy niemieckie, angielskie, francuskie i irlandzkie łowią błękitkę. Natomiast w maju pewna ilość statków holenderskich podejmie połowę śledzia.

Tuńczyk. Kwiecień był najgorszym miesiącem od początku tego roku. W konsekwencji, ograniczone ilości tuńczyka dostępne będą w maju, a przewidywania na czerwiec również nie są najlepsze. W następnych dwóch miesiącach ceny tuńczyka żółtopłetwego będą wysokie we Włoszech i Hiszpanii, chyba że wyniki połowowe poprawią się. Na Oceanie Indyjskim nastąpił sezonowy wzrost udziału bonito w ogólnej masie złowionej (z 70% na początku kwietnia do 82% w końcu kwietnia). Na Oceanie Atlantyckim udział tuńczyka żółtopłetwego jest bardzo wysoki, jak zwykle, tzn. 80% ogólnej masy złowionej tuńczyka.

Głowonogi. W Afryce Północnej nie prowadzi się połowów kalmarów i w związku z tym obecnie nie ma tam nic do zaoferowania. Prawdopodobnie jest to spowodowane bardzo ubogą rekrutacją z ubiegłego roku. W Las Palmas, po wstrzymaniu połowów w marcu i kwietniu z przyczyn biologicznych, statki podjęły połowy i przewiduje się rozpoczęcie wyładunków na początku czerwca. Dlatego notowania cen z maja odpowiadają sytuacji z okresu wstrzymania połowów.

Ryby hodowlane. Rynek świeżego łososia w Norwegii jest dobry i okazuje silną tendencję wzrostową w stosunku do ubiegłego roku. Wobec zmniejszenia zainteresowania mięsem wołowym popyt na pstrąga stale rośnie. Pstrągi filetowane i mrożone również przeżywają "boom".

SJM

GOSPODAROWANIE ZASOBAMI RYB ZALEWU WIŚLANEGO (problemy użytkitarne)

Począwszy od pierwszej połowy lat 50., zarówno w ichtiofaunie jak i w rybołówstwie Zalewu Wiślanego, zachodzą niekorzystne zmiany (maleje liczba gatunków ryb, systematycznie spadają połowy, zwiększa się nakład połowowy). Średnie połowy ogólne ryb słodkowodnych i dwuśrodoniskowych obniżyły się prawie trzykrotnie tj. z poziomu 1121 t w latach 1948-1950 do 392 t w latach 1994-1996. Największy spadek połowów dotyczył leszcza i płoci (pięciokrotny) oraz sandacza (czterokrotny).

Skład gatunkowy połowów zmniejszył się z 18 gatunków w latach 50. do 8 w latach 90. Zanikły populacje bolenia, certy, karasia, krąpia, lina i szczupaka. Drastycznie zmniejszyły się także zasoby ryb pelagicznych, uklei i stynki. Niepokojąco zmalał w połowach udział ryb karpiozących w stosunku do okoniatozących.

Od lat 70. obserwuje się stały wzrost nakładu połowowego, w tym żakowego o 30-50%, a wontonowego o 400-500%. Jednocześnie nowe konstrukcje narzędzia połowu charakteryzują się większą łownością, a bardzo małą lub żadną selektywnością.

W tej sytuacji rodzi się pilna potrzeba zwiększenia i utrzymania rybackiej produkcji biologicznej na możliwie wysokim poziomie tj. 800-900 t oraz racjonalnego nią gospodarowania w okresach wieloletnich, co jest uzależnione od efektywnego rozwiązania następujących problemów:

- ochrony rozrodu, młodzieży i stad użytkowych ryb (kontrola stanu zasobów i zmian biomasy, ustalanie wielkości rocznych dopuszczalnych połowów, regulacja wielkości nakładu połowowego, wprowadzenie systemu kontroli wydobycia i wiarygodnego systemu statystyki połowowej, ustalanie wymiarów ochronnych bolenia, ciosy, jazia, karpia, krąpia, miętusa, okonia, płoci, szczupaka, stynki, suma i wzdręgi, ustalanie

wymiarów gospodarczych leszcza, okonia i płoci, ustalenie tarłowych okresów ochronnych dla wszystkich gatunków ryb użytkowych, ustalenie moratoriów połowowych dla gatunków restaurowanych oraz gatunków o znikomej populacji, limitowanie połowów węgorza, stosowania selektywnych narzędzi połowu oraz regulowanie populacji jazgarza, a także drastyczne zmniejszenie populacji kormorana czarnego - populacja gniazdująca w rezerwacie w Kątach Rybackich wyżera ok. 10 t ryb dziennie.

- restytucji populacji gatunków ryb użytkowych (certa, karp, lin, szczupak, miętus, troć i sum), wspomaganie ich rozrodu drogą systematycznych zarybień oraz kilkuletnich moratoriów połowowych,

- systematycznego (corocznego) zarybiania narybkiem szklistym węgorza (wdrożenie systemu partycypowania polskich rybaków w kosztach zarybiania, udział strony rosyjskiej w zarybianiu),

- wdrożenie modelu gospodarowania umożliwiającego ustalenie i utrzymanie odpowiedniej, współzależnej struktury (liczebności i biomasy) populacji gatunków drapieżnych i niedrapieżnych.

Morski Instytut Rybacki w Gdyni, jako statutowy realizator jednego z elementów gospodarowania zasobami (badanie stanu i zmian wielkości zasobów ryb i zalecanie środków ich ochrony, w tym wielkości dopuszczalnych połowów) prowadzi, w ramach własnych możliwości finansowych, badania umożliwiające etapowe rozwiązywanie wskazanych problemów według priorytetów ich znaczenia dla ochrony zasobów i rybołówstwa. Jednak waga tych problemów wymaga włączenia się w ich rozwiązywanie także gospodarza zasobów tj. administracji morskiej.

Leszcz. Badania i obserwacje stanu zasobów leszcza pozwoliły zauważyć

kilka istotnych problemów dotyczących gospodarowania jego zasobami.

Przede wszystkim należy dążyć do zwiększenia znaczenia gospodarczego tego gatunku, poprzez efektywną ochronę narybku i młodzieży, podniesienie cen zbytu oraz zwiększenie wymiaru ochronnego (w tym przypadku gospodarczego) do 45-50 cm, który odpowiada masie ciała 1300-1800 g. Obecnie obowiązujący wymiar ochronny wynoszący 35 cm pozwala odtawiać półkilogramowe leszcze o znikomej jakości konsumpcyjnej.

Kolejnym problemem dotyczącym leszcza jest zagadnienie eksploatacji jego zasobów (realizacji kwot połowowych). W związku z brakiem pełnej dostępności do zasobów stada użytkowego w drugiej połowie roku, częściowego rozwiązania problemu należy szukać w dostosowaniu dotychczasowego systemu połowów do rzeczywistej sytuacji poprzez: prowadzenie kontrolowanych połowów w okresie tarła (wyłącznie żaki, wybór osobników o długości 45-50 cm) lub poprzez skrócenie okresu ochronnego tarła. Przy wyborze jednej z dwóch propozycji należy kierować się zarówno potrzebą ochrony stada jak i koniecznością dbania o interesy polskiego rybołówstwa. Ewentualne straty wynikające ze stosowania jednego z proponowanych postępowań należy rekompensować ochroną młodzieży leszcza.

Okoń. Ze względu na wzrost znaczenia gospodarczego okonia należy pilnie ustalić tarłowy okres ochronny oraz wymiar ochronny dla tego gatunku na 20 cm, który odpowiada masie ok. 100 g (w 1995 r. Niemcy ustalili wymiar ochronny okonia zachodniej części Zalewu Szczecińskiego na 20 cm).

Dotychczas obowiązujące przepisy ochronne na polskich wodach śródlądowych i morskich umożliwiają odtawianie 15-16 cm okoni o masie zaledwie 50 g.

Płoc. W odniesieniu do płoci – podobnie jak w przypadku okonia – ma miejsce wybiórczy popyt na tę rybę. Ze względów gospodarczych i ekologicznych (restytucja szczupaka, wzrost zasobów okonia) należy rozważyć ustalenie okresu oraz wymiaru ochronnego tego gatunku na długość 20 cm (śr. masa ok. 100 g). Propozycja ustalenia dosyć wysokiego wymiaru ochronnego jest związana zarówno ze stworzeniem odpowiedniej bazy pokarmowej dla drapieżców jak i podniesieniem jakości konsumpcyjnej płoci.

Sandacz. W odniesieniu do sandacza występuje podobny problem gospodarowania jego zasobami, jak w przypadku leszcza. Priorytetową sprawą jest zagadnienie ochrony młodzieży sandacza (selektywność narzędzi połowu), ujednolicenie zasad ochronnych obowiązujących na Zalewie Wiślanym i w Zatoce Gdańskiej oraz ustalenie TAC dla "jednorodnego" stada tych wód.

W zakresie eksploatacji zasobów sandacza powinny być rozważone takie same propozycje, jak wcześniej przedstawione przy leszczu, ponieważ zasoby stada użytkowego sandacza są także w ograniczonym stopniu dostępne polskim rybakom.

Węgorz. Racjonalne gospodarowanie zasobami podstawowych gatunków ryb użytkowych Zalewu Wiślanego, w tym przede wszystkim węgorza (cena 1 kg narybku szklatego węgorza w 1996 r. wahała się od 700 PLN do 1400 PLN w zależności od okresu i miejsca połowów), wymaga pilnego wdrożenia sił ochronnych oraz przemiennego stosowania dwóch rodzajów żaków, jednego, stosowanego do ukierunkowanych połowów śledzia (kutel wykonany z tkaniny sieciowej o boku oczka 16 mm) i drugiego do ukierunkowanych połowów węgorza (kutel wykonany z tkaniny sieciowej o boku

oczka 18 mm-22 mm, wybór tkaniny po uprzednich badaniach selektywności).

Podstawowe problemy dotyczące gospodarowania zasobami węgorza prowadzą się do: systematycznych zarybień (corocznie 500-1000 kg narybku szklatego), selektywności żaków, ochrony ryb niewymiarowych oraz partycypacji rybaków polskich i rosyjskich (a być może duńskich, szwedzkich i niemieckich) w kosztach zarybiania.

Ciosa. Na Zalewie Wiślanym należy do gatunków mających potencjalne znaczenie gospodarcze. Wymaga ustalenia wymiaru ochronnego na 30 cm.

Jazgarz. Populacja jazgarza charakteryzuje się bardzo dużą liczebnością (wzrost w stosunku do 1995 r. o 111%) oraz znaczną biomasą. Regulacja populacji jazgarza w Zalewie Wiślanym jest zależna od stopnia jego wpływu na liczebność populacji gatunków ryb użytkowych (badania udziału ikry w jego pokarmie).

Karaś. Karaś jest gatunkiem cennym, wymagającym ochrony (np. ustalenia okresu ochronnego) i restytucji.

Wzdreń. W najbliższym czasie należy ustalić okres i wymiar ochronny wzdręgi, taki sam jak płoci (20 cm).

Boleń, certa, lin, szczupak, miętus, sum i jaź. Należy pilnie wprowadzić moratorium połowowe oraz ustalić okresy i wymiary ochronne.

Zwiększenie i utrzymanie rybackiej produkcji biologicznej Zalewu Wiślanego na możliwie wysokim poziomie oraz racjonalne nią gospodarowanie w okresach wieloletnich uzależnione jest przede wszystkim od efektywnego rozwiązania wyżej przedstawionych problemów.

Władysław Borowski
Henryk Dąbrowski

Jubileusz szkoły

18.10.1997 r. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego (do 1993 r. Technikum Przetwórstwa Rybnego) w Gdyni obchodzi jubileusz 50-lecia szkoły.

Osobom zainteresowanym informacji udzieli sekretariat szkoły; tel. 21-95-22.

Potwierdzeniem udziału w uroczystości jest wpłata w wysokości 30 zł na konto nr 10201853-3359-270-1 PKO BP I O/Gdynia "Jubileusz" do dnia 30.06.1997 r. Zainteresowani absolwenci mogą wziąć udział w balu jubileuszowym, którego koszt od osoby wyniesie 100 zł.

"Teraz Polska" dla Prorybu

Firma Proryb państwa Bożeny i Zygmunta Dyzmańskich z Rumi została nagrodzona w VII edycji konkursu "Teraz Polska" za "Filety Śledziowe Kaszubskie".

"Jest to jeszcze jeden dowód, że firma Państwa zajmuje prężną pozycję w branży przetwórstwa rybnego, wnosi szczególny wkład w rozwój polskiego rybołówstwa, zwłaszcza w jego aspekcie jakościowym, a będąc członkiem Stowarzyszenia przysparza mu splendoru swoimi sukcesami i staje się wzorem dla innych" - napisał w liście gratulacyjnym prezes Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa Włodzimierz Kłosiński.

PRODUKCJA PRZETWORÓW RYBNYCH

Szacunkową produkcję finalną polskiego przetwórstwa rybnego w latach 1994-1995 przedstawia tabela nr 1.

Tak przedstawiają się dane z firm państwowych, z 60 firm prywatnych oraz przypuszczalne wielkości ze spółdzielni. Najwięcej produkują przedsiębiorstwa państwowe, choć ich udział spada: w roku 1994 wytworzyły one 63%, natomiast rok później już tylko 55% produktów rybnych. Natomiast biorąc pod uwagę jedynie produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia produkcja obu sektorów jest ilościowo taka sama. W firmach państwowych zdecydowanie przeważają filety i ryby oprawione (84,8% produktów przeznaczonych do konsumpcji), natomiast w firmach prywatnych najczęściej jest ryb solonych. Poniżej przedstawiamy dane oficjalne, które również szacunkowo ukazują całą produkcję (tabela 2). Biorąc pod uwagę fakt, że produkcja z firm prywatnych jest zanizowana, gdyż pochodzi jedynie od 60 firm, możemy pokusić się o następujący szacunek: wszystkie grupy towarów można zwiększyć o przynajmniej 3-5 tys. ton. W poniższym zestawieniu znacznie zwiększono grupę ryb wędzonych, co z jednej strony wynika z szacunku względem roku poprzedniego, z drugiej zaś strony jest spowodowane faktem, iż małe, prywatne przetwórnice, to bardzo często właśnie wędzarnie.

Na podstawie powyższych szacunków okazuje się, iż w roku 1995 masa towarowa produktów wytwarzanych przez firmy krajowe zmalała o 37,3 tys. ton w stosunku do roku 1994. Najbardziej zmalała ilość ryb mrożonych – prawie o 20 tys. ton. Także poważnie zmniejszyła się ilość filetów rybnych. Natomiast znaczny, ponaddwukrotny wzrost nastąpił w przypadku ryb solonych, co było spowodowane zwiększeniem produkcji tego asortymentu w firmach prywatnych.

Inaczej przedstawia się produkcja według informacji z GUS. Według danych pochodzących z tego źródła, w latach 1994-1995 w Polsce wyprodukowano 239,3 tys. ton ryb i wyrobów rybnych (tabela 3).

Na podstawie wszystkich przytoczonych tu danych jest wielce prawdopodobne, że Polska wyprodukowała w 1995 roku około 245-255 tys. ton wyrobów konsumpcyjnych:

- około 110 tys. t ryb mrożonych, płatów i filetów
- około 33-35 tys. ton ryb solonych,
- około 22-25 tys. ton ryb wędzonych,
- około 35-37 tys. ton konserw,
- około 30-35 tys. ton marynat oraz około 13-15 tys. ton innych wyrobów konsumpcyjnych.

Grażyna Aquirre

Tabela 1. Finalna produkcja przetwórstwa rybnego z podziałem na sektory w roku 1995

Grupy towarów	Przedsiębiorstwa państwowe	Przedsiębiorstwa prywatne*	Spółdzielnie**	Ogółem
Ryby całe i oprawione	29 850	6 716	300	36 866
Filety	68 456	16 072	230	84 758
Ryby solone	1 040	31 273	45	32 358
Ryby wędzone	647	15 351	50	16 048
Konserwy	2 565	20 608	7 400	30 573
Marynaty	5 270	24 365	400	30 035
Krył	7 851	9	9	7 851
Inne wyroby konsumpcyjne*	294	1 295	6 000	7 589
Razem wyroby konsumpcyjne	115 973	115 681	14 425	246 079
Mączka rybną	36 608	0	0	36 608
Odpady rybne	7 005	770	0	7 775
Inne produkty uboczne	1 663	0	0	1 663
Razem produkty uboczne	45.276	770	0	46 046
OGÓŁEM	161 249	116 451	14 425	292 125

* na podstawie około 60 firm

** dane założone dla roku 1994.

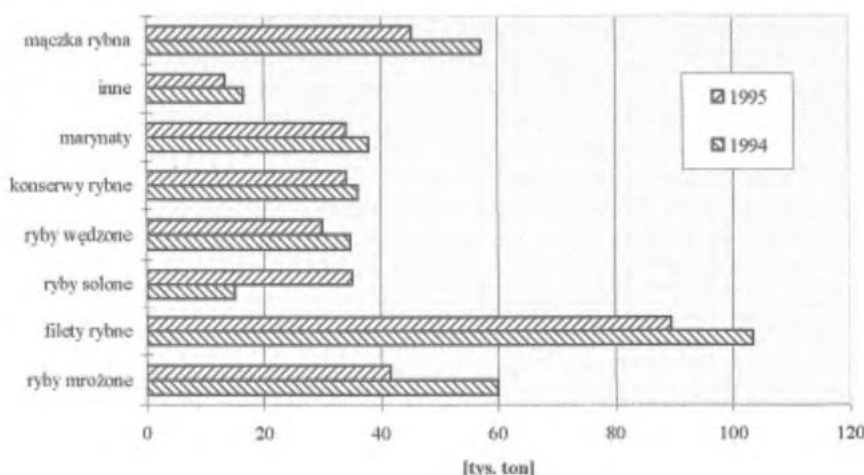
Tabela 2. Produkcja przetwórstwa rybnego według wyrobów w latach 1994-1995 (w tonach)

Grupa produktów	1994	1995
Ryby mrożone	60 000	41 600
Filety rybne	103 400	89 500
Ryby solone	15 000	35 000
Ryby wędzone	34 700	30 000
Konserwy rybne	36 000	34 000
Marynaty	38 000	34 000
Inne	16 536	13 400
Razem do konsumpcji	303 636	277 500
Mączka rybną	57 277	45 276
OGÓŁEM	360 913	322 776

Tabela 3. Produkcja wyrobów rybnych w latach 1994-1995 (w tys. ton)

Asortyment	1994	1995
Ryby mrożone	116,0	106,8
Ryby solone	30,4	27,7
Ryby wędzone	18,0	19,9
Konserwy i przerwy z ryb	43,5	41,7
Marynaty	31,8	43,2
RAZEM	239,7	239,3

Produkcja przetwórstwa rybnego według wyrobów w latach 1994-1995.



SEKTOR PRYWATNY W PRZETWÓRSTWIE

Poznanie lub choćby naszkicowanie obrazu sektora prywatnego jest bardzo istotne, gdyż od początku lat 80. sektor ten przejmie w coraz większym stopniu działalność przetwórczą. Obecnie przetwórstwem rybnym zajmuje się około 400 prywatnych przedsiębiorstw. Dane dotyczące liczby firm są szacunkowe: wg Departamentu Weterynarii takich firm jest 408, natomiast według wykazu GUS — 478. Są to firmy różnej wielkości. Nie istnieje pełna informacja na temat ich działalności, gdyż przedsię-

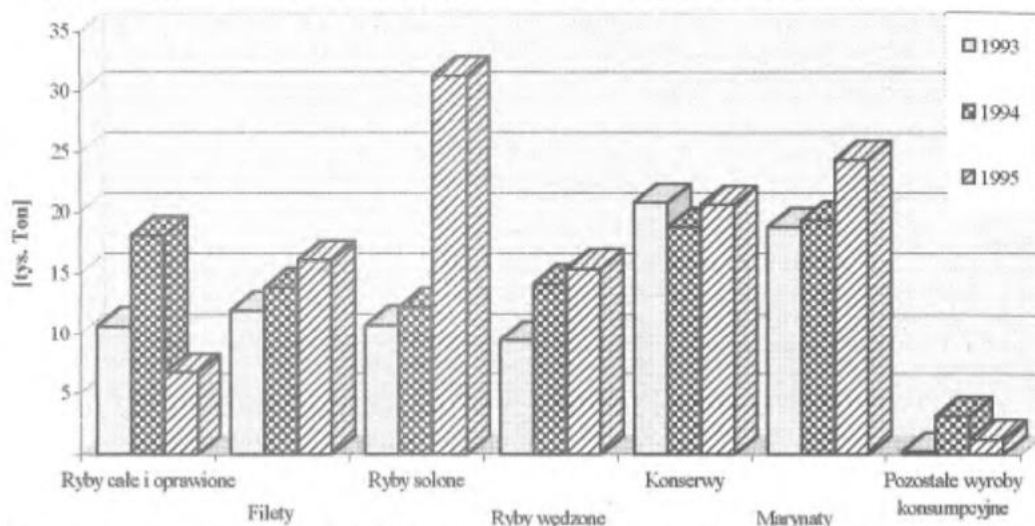
prywatnych w latach 1993-1995. Widzimy, iż produkcja w 1995 r. wzrosła w stosunku do roku poprzedniego o około 17 tys. t. Na przestrzeni ostatnich lat produkcja badanych 60 firm niezmiennie pozostawała na zbliżonym poziomie z nieznaczną tendencją spadkową.

W stosunku do roku poprzedniego, w 1995 r. najbardziej wzrosła produkcja ryb solonych: z 12,2 tys. t do 31,3 tys. t, czyli aż o 156%. Wzrosła również, choć już nie tak znacznie, produkcja marynat — o ok. 5 tys. t oraz produ-

Wielkość i struktura produkcji około 60 firm prywatnych według grup towarów w latach 1993-1995

Grupy towarów	1993		1994		1995	
	[t]	[%]	[t]	[%]	[t]	[%]
Konserwy	20 809	25,2	18 768	18,9	20 608	17,7
Marynaty	18 767	22,7	19 334	19,4	24 365	20,9
Ryby wędzone	9 452	11,4	14 168	14,2	15 351	13,2
Wyroby garmazeryjne	138	0,2	2 320	2,3	499	0,4
Ryby solone	10 738	13,0	12 200	12,3	31 273	26,9
Ryby z hodowli	100	0,1	797	0,8	796	0,7
Filety	11 954	14,5	13 859	13,9	16 072	13,8
Ryby całe i oprawione	10 641	12,9	18 061	18,2	6 716	5,8
Produkty paszowe	—	—	—	—	770	0,7
RAZEM	82 599	100,0	99 507	100,0	116 451	100,0

Produkcja firm prywatnych według grup wyrobów w latach 1993-1995 (dane z około 60 firm).



biorstwa te nie mają obowiązku informowania żadnych organów o wielkości produkcji. W tej sytuacji nie jest możliwe określenie skali produkcji całego sektora prywatnego, a tylko jego części.

W celu badania rozmiaru produkcji i profilu działalności firm prywatnych od kilku lat w MIR stosowana jest metoda ankietowa. W 1993 r. wypełnione ankiety przysłało 56 firm, w 1994 r. uzyskano dane z 58 firm, a w 1995 roku z 62 firm. Są to więc liczby komparatywne. Należy tu dodać, iż zdecydowana część odpowiedzi pochodziła zawsze od tych samych firm, co pozwala na słowowanie ankiety porównawczej. Tabela i wykres prezentują wielkość i strukturę produkcji poszczególnych grup towarowych w badanych około 60 firmach

produkcji filetów — o ok. 2 tys. t, czyli odpowiednio o 26% i 16%. O 10% była również wyższa produkcja konserw. Natomiast zdecydowanie zmalała produkcja wyrobów garmazeryjnych oraz ryb całych i oprawionych. Malejąca wielkość produkcji wyrobów garmazeryjnych może być podyktowana niekonsekwencją w kwalifikowaniu poszczególnych asortymentów do poszczególnych grup towarowych. I tak przykładowo koreczki pakowane próżniowo czasem są traktowane jako marynaty, czasem jako prezerwy, a więc wchodzi w skład grupy konserw, a czasem są uznawane jako wyroby garmazeryjne. Na uzasadnienie powyższego rozumowania dowodem może być fakt, iż w 1993 r. produkcja wyrobów garmazeryj-

nych była zdecydowanie mniejsza niż w 1995 r. — jedynie 138 t, a z pewnością preferencje konsumentów nie ulegają tak radykalnym zmianom w tak krótkim czasie. W 1994 r. wskaźnik wzrostu produkcji wyrobów garmazeryjnych w stosunku do roku poprzedniego wyniósł 16,8, w 1995 r. — 0,22. Natomiast spadek produkcji ryb całych i oprawionych może oznaczać z jednej strony rzeczywiste zmniejszenie produkcji tych wyrobów, ale także może być konsekwencją próby o podawanie w ankietach wielkości produkcji trafiającej bezpośrednio na rynek, a nie przeznaczonej do dalszego przetwórstwa jako półprodukt.

W strukturze produkcji firm prywatnych istotne znaczenie miał wspomniany już wzrost pro-

dukcji ryb solonych. Udział tej grupy wyrobów wzrósł z 12-13% w latach 1993-1994 do niemal 27% w 1995 r. Udział produkcji filetów i marynat pozostawał w analizowanym okresie na zbliżonym poziomie i wynosił około 14% w przypadku filetów i około 20% w przypadku marynat. Znaczne różnice występowały w udziale produkcji ryb całych i patroszonych: w 1993 r. udział tej grupy wyrobów wynosił 12,9%, rok później wzrósł do 18,2%, aby w 1995 r. zmalał do 5,6%. Charakterystyczny jest także jednorazowy wzrost udziału wyrobów garmazeryjnych w 1994 r., o czym już była mowa.

Podsumowując produkcję około 60 firm prywatnych w ciągu ostatnich dwóch lat można stwierdzić, że w 1994 r. miejsce pierwsze zajmowały marynaty, drugie zaś konserwy, natomiast w 1995 r. na czoło wysunęły się ryby solone. Natomiast o ile w 1994 r. na miejscu trzecim pod względem wielkości produkcji znajdowały się ryby całe i oprawione, to rok później wyroby te zajęły dopiero szóstą pozycję. Tak więc w ciągu roku nastąpiło pewne przewartościowanie w strukturze produkcji sektora prywatnego. Niemniej można uznać, że marynaty i konserwy wciąż są domeną firm prywatnych, stanowiąc w sumie blisko 40% ich łącznej produkcji.

Grażyna Aquirre

Ministrowie rybołówstwa Unii Europejskiej ostatecznie osiągnęli porozumienie w ramach MAGP IV (Fourth Multi-Annual Guidance Programme) na posiedzeniu Rady w Luksemburgu w dniach 14-15 kwietnia 1997 r., w wyniku którego nakład połowowy w odniesieniu do niektórych zagrożonych zasobów zostanie zredukowany w ciągu najbliższych 5 lat w granicach do 30%. W opinii komisarza Emmy Bonino osiągnięcie porozumienia było lepszym rozwiązaniem niż pozostawienie sektora w sytuacji kryzysowej.

Unia redukuje nakład połowowy

Ministrowie rybołówstwa Zjednoczonego Królestwa i Francji głosowali przeciw, czego przyczyną była, jak się uważa, taktyka przedwyborcza. Również Szwecja była początkowo przeciwna wprowadzeniu tego planu, co tworzyło blok 3 krajów o wartości 24 głosów (w obowiązującym Komisję „ważnym” systemie głosowania). Tymczasem przyjęcie planu mogło nastąpić przy najwyżej 23 głosach przeciwnych. Szwecja zrezygnowała z opozycji, kiedy Komisja uznała argumenty, że uzasadnienie naukowe w odniesieniu do dorsza bałtyckiego było niewłaściwe. Zasoby dorsza bałtyckiego zostały więc sklasyfikowane jako „overfished”, czyli przełowione, zamiast „at risk of depletion”, zagrożone wyczerpaniem. Pozwoliło to na zmniejszenie redukcji nakładu połowowego z 30 do 20%. Pomógł w tym również, z jednej strony, szwedzki system dni w morzu wyłączający z połowów niedziele, i z drugiej strony, przyznanie większego udziału Szwecji w atlantyckiej kwocie śledziowej.

Przyjęty pięcioletni okres wdrożeniowy jest łagodniejszy niż pierwotnie zamierzano (3 lata). Stopień redukcji utrzymano, tzn. 30% dla zasobów zagrożonych wyczerpaniem, 20% dla gatunków przełowionych i moratorium na połowy zasobów „fully exploited”, czyli w pełni wyeksploatowanych.

Jeśli chodzi o Bałtyk (strefa III b, c, d) ograniczeniu nakładu połowowego podlega tośś, uznany jako zagrożony wyczerpaniem i dorsz, jako przełowiony.

Wyłączono z programu redukcji nakładu połowowego małe statki przybrzeżne nie będące trawlerami do 12 m długości całkowitej. Państwa członkowskie mogą same wybierać jakie statki podporządkować programowi redukcji nakładu połowowego. Są również zobowiązane do przedłożenia Komisji do 30 czerwca 1997 roku swojego programu narodowego.

Niektórzy urzędnicy Komisji wyrażają obawy, że wobec braku środków wymuszających podporządkowanie się przez niektóre państwa postanowieniom i pozostawienia istniejącego potencjału połowowego w niezmiennym stanie, ograniczenie nakładu połowowego może być problematyczne.

SJM

Worldfish Report Nr 39/97

Dążenie do osiągnięcia jak największych zysków znajduje wyraz w podziale dostępnych dóbr na bardziej i mniej cenne. W przypadku rybołówstwa, za ryby mniej cenne zwykle się uważa takie, których nie opłaca się łowić np. ze względu na niskie ceny i brak zainteresowania na rynku. Doprowadziło to do ukucia potocznie używanego w żargonie rybackim terminu „chwastu rybnego”. W praktyce obejmuje on wszystkie te ryby, którymi rybak jest mało zainteresowany lub które wręcz „przeszkadzają” mu w operacjach połowowych. Określenie to jest bardzo nieprecyzyjne. Należałoby rozważyć, czy ma ono dotyczyć ryb niepożądanych z ekonomicznego punktu widzenia, czy też nieużytecznych lub wręcz szkodliwych (np. ciernik, wyjadający ikry innych gatunków) z punktu widzenia możliwości wzrostu populacji innych gatunków ryb.

W minionych latach tzw. planowanej gospodarki rybackiej stosowano różne rozwiązania problemu ryb o znikomym popycie na rynku. Odgórne zarządzenia, dotyczące normy sprzedaży określonych gatunków sprawiły, iż w wielu punktach sprzedaży detalicznej całymi tygodniami znajdowały się np. wyłącznie jazgarz i stynka. Zakłady przetwórcze były bardziej zainteresowane wykonaniem planu niż pogodzeniem interesów rynku i rybaków. Skutkiem takiego stanu rzeczy, podstawowe dla hodowli stawowej, zwłaszcza pstrąga, materiały do produkcji wysokobiałkowych karm, pod postacią dobrej jakości mączki rybnej i oleju rybnego, trzeba było sprowadzać z zagranicy. Z czasem, przy nieuchronnie zwiększającym się nakładzie połowowym, coraz więcej cennego, chociaż niepożądanego przez rybaka białka trafiało bezużytecznie z powrotem do wody.

W obecnym systemie ekonomicznym podstawowy wpływ na decyzje rybaka ma popyt rynku. Wzorcowym przykładem płynności pojęcia ryby „małocennej” jest dorsz. Jeszcze nie tak dawno (koniec lat siedemdziesiątych), gatunek ten głównie z powodu małej chłonności polskiego rynku, ustępował znacznie śledziowi. Dopiero pod koniec lat osiemdziesiątych, uległo to zmianie. Należy zauważyć, że wzrost

popytu na dorsza jest reprezentatywny dla zmian, jakie powoli zachodzą w kulturze spożycia ryb w Polsce. Wiele gatunków, u nas uważanych za „chwast rybnny” jest za granicą surowcem delikatesowym, osiagającym stosowne do tego ceny. Można tu wspomnieć o takich rybach, jak kiełb, ceniony we Francji ze względu na smaczne tłuste mięso, jazgarz, w polskich jeziorach traktowany jako wyjątkowo uciążliwy „chwast”, natomiast w Niemczech poszukiwany jako specjał. Podobnie jest ze stynką na rynku litewskim, jak również z węgorzycą w Łotwie. Bardzo poszukiwanym na rynkach europejskich rarytasem jest minóg.

Najbardziej wymownym przykładem, jak o cenie ryby (gatunku) decydują wielowiekowe tradycje kultury spożycia jest skarp (*Psetta maxima* L.). Ryby tego ostatniego gatunku osiagają na rynkach zachodnich ceny czterokrotnie wyższe od lososia. W Polsce skarp został dostrzeżony jako ryba wyjątkowo cenna, dopiero z chwilą otwarcia możliwości indywidualnego eksportu na rynki państw zachodnioeuropejskich. Na rynku polskim konsumenci przeważnie nadal nie mają świadomości wartości kulinarnych tej ryby, skutkiem czego niski poziom popytu nie stymuluje ukierunkowania połowów na tę część populacji, która osiągnęła odpowiednią dla konsumenta wielkość. Rybak zatrzymuje i sprzedaje cały połów „jak leci”, który w tej formie może liczyć tylko na przypadkowego konsumenta, skłonny za „nieco inną flądre” zapłacić kwotę porównywalną z ceną dorsza. Dodatkowo stwarza to dla administracji rybołówstwa problemy z ustaleniem i egzekwowaniem odpowiednich środków ochrony tych ryb.

Traktowanie określonego gatunku jako cennego pociąga za sobą określone następstwa w postaci zwiększonej presji rybackiej, i co za tym idzie, zwiększonej eksploatacji danego gatunku. Naturalną reakcją populacji jest początkowo zwiększanie produktywności, jednak powyżej pewnego pułapu wydobycia liczebność zaczyna gwałtownie spadać, a w konsekwencji i łączne połowy uzyskiwane z tak eksploatowanej populacji. Gatunek cenny powoli staje się „bezcen-

ny", zagrożony wyginięciem. Proces ten ma miejsce w przypadku gatunków takich jak losoś z naturalnego tarła, choć i nieobecny już w naszej ichtiofaunie jęsiotr. Powoli zauważalne staje się również przelowiecie stada skarpia w polskich wodach. Pod tym pojęciem kryje się taki stan eksploatacji, w którym efektem dalszego zwiększenia nakładu pracy połowowej jest spadek połowów. Jednocześnie wzrasta w ekosystemach wodnych udział ryb o małej atrakcyjności rynkowej, czyli tytułowych "małocennych".

Pozostaje pytanie, co robić z rybami, których nikt nie chce, a które coraz częściej pojawiają się na pokładach łodzi rybackich. Jak wykazały doświadczenia gospodarki jeziorowej, mechaniczna bądź chemiczna eksterminacja populacji jest albo niemożliwa, albo niezwykle kosztowna, przy tym wątpliwa z ekologicznego punktu widzenia (każda populacja jest ogniwem produkcji w zbiorniku wodnym). Innym, jeszcze ciągle eksperymentalnym sposobem jest wykorzystanie gatunków, którymi nie jest zaintereso-

Gatunek	Ceny detaliczne ryb (całe, świeże lub mrożone) marzec '97, Gdańsk, Gdynia	Przykłady wykorzystania ryb "małocennych" w przetworach produkowanych w woj. gdańskim (ceny przetworów detaliczne)
Leszcz "mały"	2,50	Byczki w sosie pomidorowym 300 g (1,64 zł) Byczki w oleju 300 g Płoc pikantna z warzywami 215 g (1,89 zł) Leszcz faszerowany (3,09 zł)
Płoc "mała"	2,50	
Okoń "mały"	6,00	
Jazgarz, wzdręga	—	
Rozpiór, krąp	—	
Okoń "mały"	6,00	
Szynka	1,50	
Śledź bałtycki "mały" (S)	2,00-3,00	Śledź w sosie pomidorowym 215 g (1,59 zł) Śledź w oleju po gdańsku 215 zł (1,76 zł) Śledź po norwesku 300 g (2,39 zł) Śledź opiekany w zalewie aringa 215 g (1,80 zł)
Motela	tuszka: 3,00	Dodatek do parykarzy
Węgorzycza	tuszka: 3,00	Węgorzycza wędzona (ok. 5,00 zł)

wany człowiek, jako bazy pokarmowej dla gatunków ryb cennych i chętnie odławianych (tzw. biomanipulacja). Najprostszy i możliwy do zrealizowania w stosunkowo krótkim czasie jest sposób polegający na umiędzynarodowieniu ryb "małocennych", które dostały się już na pokład łodzi tak, aby stały się poszukiwanym na rynku produktem. Wystarczy przytoczyć tu przykład przetwarzania małych śledzi bałtyckich do postaci lubianych i chętnie kupowanych

rolmopsów, tłoczenie oleju rybnego z ciernika w miejscach masowego występowania (ryba ta zawiera 10-12% tłuszczu), sprzedaż węgorzycy i moteli w postaci tuszek, przetwarzanie do postaci konserw. Przetwórnice rybne są na ogół zainteresowane tanim surowcem, jednak skup np., węgorzycy, pomimo bogatych zasobów tej ryby i możliwości ukierunkowania połowów napotyka na wiele trudności. Kupcy skarżą się na niepewne dostawy, na zły stan zdrowotny ryb (pasożyty), z

kolei rybacy niechętnie podejmują się "uatrakcyjnienia" towaru przez wypatroszenie jeszcze na łodzi, zdając sobie sprawę, że cena skupu, którą oferują pobliskie przetwórnice nie wynagrodzi ich trudu. Można też zastanowić się nad ewentualnym eksportem. Liczy się przede wszystkim pomysły i umiejętności marketingowe, aby osiągnąć zyski z tego, co zwykle się uważa za bezużyteczne.

Iwona Psuty-Lipska

Rybołówstwo w Internecie

Posiadając komputer z modemem i dostępem do Internetu można się przekonać jak wiele interesujących ośrodków tej sieci, w języku angielskim "web sites", związanych z rybołówstwem, stanie otworem dla żeglujących po Internecie.

Ośrodki te mają swoje adresy i zawierają zapisy, niczym gazeta elektroniczna, od jej podstawowej formy tekstu z prostą grafiką, do bardzo złożonej, z kolorowymi zdjęciami, animowaną grafiką, wielokolorowym tłem, dźwiękiem, a nawet odcinkami filmu oraz mogą łączyć się z innymi ośrodkami tego typu w rozgałęzieniach.

Fishing News International Nr 3/97 podaje 80 adresów "web sites" najbardziej związanych z rybołówstwem. Spośród nich wybieramy kilka dla tych, którzy korzystając z nich chcieliby pożeglować po rybackich stronach Internetu.

European Union Fisheries Commission

Departament UE kierowany przez Emmę Bonino, regulujący sprawy rybołówstwa europejskiego.

Adres: <http://wwwhttp://europa.eu.int/en/comm/dg14/dg14.html>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) Informacje o działalności FAO w zakresie połowów, żywności pochodzenia morskiego, akwakultury, łącznie z opublikowanym niedawno Kodeksem Odpowiedzialnego Rybołówstwa.

Adres: <http://www.fao.org/>

Informacje pochodzące od służb marketingowych FAO i dotyczące głównych regionów połowowych świata.

Adres: <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/fishing/GlobFish/FISHERY/Map.html>

Fishing Information Services

Informacje z całego świata nt. głównych wydarzeń dotyczących rybołówstwa, akwakultury i przemysłu przetwórczego, artykuły z FNI, morskie rybackie wyposażenie i usługi, wykaz gatunków ryb, raporty pogodowe, ceny produktów rybnych itd.

Adres: <http://www.seaworld.com/>

Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Regularnie uaktualniane wiadomości i ceny nt. wybranych spraw, statystyki, badań i rozwoju w Japonii.

Adres: <http://www.maff.go.jp/eindex.html>

Seafood Exchange

Informacje dla hurtowników dot. sprzedaży i kupna żywności pochodzenia morskiego.

Adres: <http://w3.infoexchange.com>

The Nordic Book-Commercial Fishing

Wykaz firm skandynawskich i północnoatlantyckich związanych z połowami przemysłowymi.

Adres: <http://www.nordicbook.com/fishing.html>

Warto również wspomnieć, że wkrótce będzie dostępny dział handlu rybnego w Intranecie — wersji Internetu o ograniczonym dostępie. Dokonano posunięcia w kierunku powiązania komunikacyjnego statków łowiących w morzu z rynkami rybnymi w Europie. Prawdopodobnie Internet wprowadzi "web site" z informacjami ogólnie dostępnymi z tego samego zakresu. Jednakże bardziej "wrażliwe" informacje o połowach i rynkach ulokowane byłyby w Intranecie, gdzie dostęp byłby płatny. Wiedza zamienia się w handlu rybą na pieniądź. Kupcy rybni przebywający w odległych miejscach świata, mając dostęp do Internetu, będą mogli sprawdzić codziennie ceny aukcyjne. Będą mogli również instruować swoich agentów, jak sprzedawać ryby na aukcji, zamiast całkowicie polegać na ich słowie i działaniu.

SJM

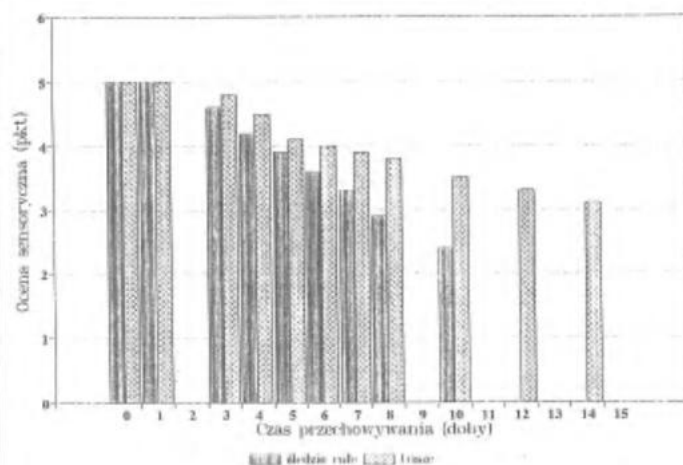
Pojemniki z polistyrenu do przechowywania i transportu ryb

Dążenie do optymalnego i racjonalnego wykorzystania surowca rybnego stwarza konieczność przedłużenia okresu jego dobrej jakości i trwałości, a zatem — przydatności technologicznej do różnorodnych form obróbki i przetwórstwa. Zagadnienie to jest szczególnie istotne w przypadku szprotów i śledzi bałtyckich, których znaczenie gospodarcze widać rośnie ze względu na dostępność oraz znaczną skalę ich występowania.

Jednym z podstawowych czynników umożliwiających przedłużenie okresu trwałości w stanie świeżym ryb wymienionych gatunków jest utrzymanie przez możliwie długi okres odpowiedniej temperatury podczas ich przechowywania, transportu oraz obrotu handlowego. W przypadku zastosowania tradycyjnej metody schładzania ryb poprzez ich zalodowanie z użyciem lodu wodnego, decydujący wpływ na kształtowanie się okresu ich przydatności technologicznej mają właściwości użytkowe i funkcjonalne pojemników (skrzynek), w których umieszczone są ryby. Dlatego też w Zakładzie Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR przeprowadzono badania, wyniki których umożliwiły dokonanie oceny przydatności pojemników z polistyrenu do przechowywania i transportu w krajowym obrocie rynkowym ryb świeżych, całych i oprawionych. Badania te stanowiły element programu pilotażowego realizowanego w ramach Projektu Badawczego Zamawianego Nr PBZ-001-05: "Intensyfikacja połowów śledzi i szprotów na Bałtyku w kompleksie żywnościowym i paszowym kraju, który to projekt finansowany był przez Komitet Badań Naukowych.

W chwili obecnej pojemniki (skrzynek) z polistyrenu stosowane są w Polsce przede wszystkim przy eksporcie oprawionych ryb świeżych, głównie dorszy i plastug, na rynek państw Unii Europejskiej. Bezprze-

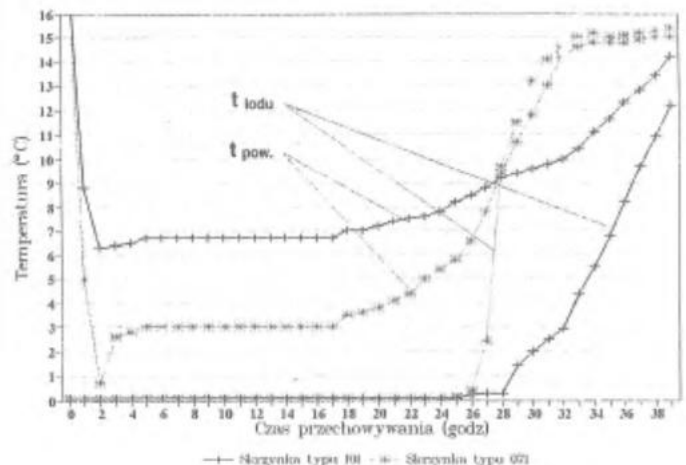
godowe skrzynki z polistyrenu splenianego są w Polsce produkowane m.in. przez Fabrykę Styropianu "Arbet" S. c. w Koszalinie. Fabryka oferuje trzy typy skrzynek tego typu, podstawowe parametry których przedstawiono w tabeli. Omówione skrzynki są opakowaniami jednorazowego użytku, przeznaczonymi głównie do przechowywania i transportu w lodzie ryb świeżych (ryby całe, tusze, filety).



Rys. 2. Wpływ okresu przechowywania śledzi bałtyckich zalodowanych w skrzynekach z polistyrenu na ich jakość organoleptyczną (ocena sensoryczna w skali 5-punktowej)

Skrzynki są wyposażone w pokrywy z polistyrenu o grubości 15 mm i zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej mają otwory odpływowe do odprowadzania wody z topniejącego lodu. Konstrukcja skrzynek, po ich napełnieniu rybami, umożliwia ustawienie ich w 6 warstwowych stosach.

Skrzynki polistyrenowe mają atest Państwowego Zakładu Higieny. Ze względu na nietoksyczność, obojętność fizjologiczną oraz odporność na



Rys. 1. Okres przechowywania lodu płytowego w skrzynekach typów 101 i 071 wykonanych z polistyrenu splenianego

Właściwości termoizolacyjne skrzynek obydwu typów określono metodą pośrednią przez ustalenie:

- okresu przechowywania lodu płytowego w skrzynekach przy temperaturze otoczenia 19,1 + 23,3°C,
- okresu przydatności technologicznej do przetwórstwa śledzi bałtyckich przechowywanych w skrzynekach przy temperaturze powietrza 0,5 + 4,0°C.

Ocenę jakości ryb przeprowadzono w oparciu o wyniki badań sensorycznych.

Pomiary temperatury powietrza w skrzynekach prowadzono w sposób ciągły z zastosowaniem urządzenia produkcji firmy Ellab typ CMC-821.

Podczas badań trwałości śledzi w skrzynekach typu 101 umieszczono po 12 kg śledzi całych zalodowanych 3,5 kg lodu, natomiast skrzynki typu 071 zawierały 7 kg tusz śledziowych i 2 kg lodu.

Wyniki badań przedstawionych graficznie na rys. 1 i 2 wykazały:

- pełną przydatność skrzynek z polistyrenu do przechowywania i transportu świeżych, zalodowanych ryb,
- dobre właściwości termoizolacyjne umożliwiający zachowanie pełnej przydatności technologicznej do spożycia śledzi całych przez 6 dób od momentu złowienia, zaś tusz śledziowych — przez okres co najmniej 12 dób w warunkach omówionych uprzednio.

Przy ustalaniu rzeczywistych efektów ekonomicznych związanych ze stosowaniem skrzynek z polistyrenu oróżcz uwzględnienia korzyści wynikających z:

- wyeliminowania bądź ograniczenia konieczności stosowania izotermicznych środków transportu;
- polepszenia struktury jakościowej ryb (wyższy udział ryb w klasie jakości Extra)

uwzględnić należy również fakt, że są to opakowania jednorazowego użytku, koszt zakupu których ponosi odbiorca ryb.

Z dotychczasowej praktyki eksploatacyjnej wynika, że cena 1 kg ryb może, z tego powodu, ulec wzrostowi do 20%.

Wojciech Skorupski

Podstawowe parametry techniczno-eksploatacyjne skrzynek bezprzegrodowych produkowanych w Fabryce Styropianu "Arbet"

Wyszczególnienie	Typ skrzynki		
	59,5 × 39,5 × 14,5	39,5 × 29,5 × 13,5	59,5 × 29,5 × 14,5
Wymiary zewnętrzne (cm)	59,5 × 39,5 × 14,5	39,5 × 29,5 × 13,5	59,5 × 29,5 × 14,5
Wymiary pokrywy (cm)	56,0 × 36,0 × 1,5	36,5 × 26,5 × 1,5	56,0 × 26,5 × 1,5
Masa opakowania z pokrywą (g)	215,0	112,0	195,0
Pojemność całkowita (dm ³)	24,0	10,0	20,0
Nośność nominalna (kg)	10,0	5,0	7,0
Cena (bez 22% VAT, zł)	3,10	1,85	2,90
Grubość ścianek (mm)	15	15	15

* Ceny z końca 1998 r.

Nowoczesne społeczeństwo, to społeczeństwo dobrze poinformowane. Im lepiej jesteśmy poinformowani, tym działania nasze będą skuteczniejsze. Nikt już w to nie wątpi.

Informacja towarzyszy nam codziennie. Najczęściej jesteśmy jej biernymi odbiorcami – gazety, biuletyny, czasopisma, radio, telewizja itd. Od czasu do czasu zmuszeni jednak jesteśmy do przyjęcia postawy czynnej – do udzielenia informacji. Otrzymujemy pytania, na które powinniśmy odpowiedzieć, a przynajmniej na nie zareagować. Pół biedy, jeśli dotyczą spraw blahych. Jeśli jednak zaczają o strategię rozwoju firmy i konkretne dane, to sprawa staje się poważniejsza, i wymagać będzie odpowiedniego podejścia, aby mieć pewność, że nie spowoduje się tym szkody, nie ujawni tajemnicy firmy itp.

Z udzielaniem informacji mogliśmy mieć nie najlepsze doświadczenia. Z pewnością niektórzy z nas przy takiej okazji popełniali błędy, których później żalowali. Niejeden dziennikarz przekreślił naszą wypowiedź, która przez to nabierała innego sensu niż zamierzaliśmy jej nadać. Wówczas zarzekaliśmy się, że nigdy więcej nie udzielimy wywiadu. A na ileż to ankiet, kwestionariuszy itp. nie odpowiedzieliśmy, bo uznaliśmy to za zawracanie głowy, zabieranie cennego czasu, nie widząc w tym dla siebie żadnych korzyści, lub wręcz z obawy, że zostanie źle wykorzystana i przez to utrudniliśmy czyjąś pracę, która miała owocować udokumentowaną informacją, z której korzystać mogło szersze grono zainteresowanych.

Nie możemy być odbiorcami informacji, nie będąc jej współtwórcami, zwłaszcza jeśli się tego od nas oczekuje. Trzeba grać fair i nie stać się informacyjnym pasożytem. Ale do

i INFORMACJA

– DLA NAS CZY PRZECIWNKO NAM ?

udzielania informacji należy podchodzić w pełni świadomie, gdyż beztroška może mieć również przykre konsekwencje. Świadomość ta powinna wiązać się z wiedzą o charakterze, celu, mechanizmach przekazywania i zbierania informacji, o podmiotach zaangażowanych w zbieranie i korzystających w nich. Mamy prawo o to zapytać i odpowiednio reagować.

Zbierającymi informację są najczęściej:

- ◊ przedstawiciele masmediów, dziennikarze,
- ◊ instytucje administracji publicznej powołane prawem do zbierania i przetwarzania danych statystycznych,
- ◊ ośrodki, instytucje, organizacje (rządowe i pozarządowe) zbierające i przetwarzające informacje dla celów naukowych, tworzenia polityki, strategii, taktyki, programów, planów itp., odnoszących się do działań grupowych, gałęziowych, itp.,
- ◊ podmioty gospodarcze i inne, zbierające i przetwarzające informacje dla swoich potrzeb indywidualnych, najczęściej związanych z działalnością gospodarczą.

Ponieważ najwięcej kontrowersji budzi udzielanie informacji przez podmioty gospodarcze na temat swojej działalności, warto zastanowić się nad tą kwestią.

Informacja o podmiocie gospodarczym może mieć z punktu widzenia jego interesów charakter: pozytywny, neutralny, poufny lub tajny.

Informacja o charakterze pozytywnym – przyczynia się do tworzenia korzystnego wizerunku firmy, ułatwiania kon-

taktów handlowych, sprzyja prowadzonej działalności i osiąganiu z niej zysku. Wymaga aktywnego podejścia firmy do jej przekazywania i rozpowszechniania, które jest wręcz celowe z punktu widzenia interesów firmy.

Informacja o charakterze neutralnym – udostępnienie jej zainteresowanym lub opublikowanie, czy rozpowszechnianie nie będzie miało negatywnego ani pozytywnego wpływu na działalność firmy. Może być udzielana bez istotnych ograniczeń, również w trybie komercyjnym (coś za coś).

Informacja o charakterze poufnym – nie nadająca się do rozpowszechnienia, publikacji, a udostępniona w sposób niekontrolowany może obrócić się na niekorzyść firmy. Udzielanie jej powinno identyfikować odbiorców, wiązać się z zastrzeżeniem sposobu jej wykorzystania.

Informacja o charakterze tajnym – nie powinna wychodzić poza ściśle kierownictwo firmy, ponieważ jej ujawnienie, nawet w trybie poufności, może zaszkodzić firmie.

Kierownictwo firmy powinno przemyśleć strategię udzielania informacji w oparciu o powyższy schemat klasyfikacyjny i według niej postępować. Zawsze cel zbierania i rozpowszechniania informacji powinien być jej udzielającemu znany. Ma on prawo do zastrzeżenia sposobu jej wykorzystania. Np. aby pewne dane liczbowe o charakterze poufnym mogły być publikowane tylko w zestawieniach sumarycznych, które nie identyfikują podmiotu udzielającego tej informacji.

Specyficzną grupą zbierających informacje są dziennikarze. Pojawiające się pretensje pod ich adresem ze strony udzielających informacji odnoszą się najczęściej do sposobu jej wykorzystania i publikowania, podyktowanego chęcią atrakcyjnego, wręcz sensacyjnego jej podawania masowemu odbiorcy, brakiem czasu na staranne przemyślenie i przygotowanie publikacji (dziennikarz musi być wydajny), a także brakiem pogłębionej wiedzy o temacie i niedostatecznym doświadczeniu zawodowym (dziennikarz młody lub nowy w branży). Udzielający informacji dziennikarzowi musi zdawać sobie sprawę z tych niebezpieczeństw, jeśli poruszany temat niesie wieloznaczności, jest terenem nieco "śliskim", może prowokować do swoistego, sensacyjnego interpretowania. W takich sytuacjach lepiej domagać się autoryzacji wypowiedzi i zapoznania się z artykułem przed jego publikacją, lub wręcz unikać poruszania spraw mogących budzić kontrowersje. Domaganie się od redakcji późniejszych sprostowań jest na ogół nieskuteczne. Nie powinno się z tego wyciągać wniosku, że najlepszym, bo najbezpieczniejszym rozwiązaniem jest unikanie kontaktów z dziennikarzami. Masmedia są potężną siłą, i taką pozostaną wszędzie tam, gdzie o skuteczności oddziaływania decyduje zasięg odbioru informacji, tak jak to ma miejsce w marketingu, kształtowaniu opinii publicznej itp. Nie sposób jest z nich rezygnować, a warto mądrze współpracować.

Informacja jest towarem, usługą, i dlatego może być w określonych przypadkach skomercjalizowana. Udzielający informacji może żądać za taką usługę wynagrodzenia, jeśli jest to uzasadnione np. pracochłonnością, lub jej wykorzystanie wiąże się z korzyściami ekonomicznymi dla odbiorcy informacji.

Bądźmy otwarci na informację, korzystajmy z niej, ale i współpracujmy z tymi, którzy ją przygotowują.

Stanisław Michalski

Ceny w kwietniu 1997 r.

Ceny skupu ryb we Władysławowie

W kwietniu utrzymywała się nadal wzrostowa tendencja cen na dorsze. Z końcem pierwszej dekady miesiąca ceny wszystkich asortymentów tych ryb zwiększyły się o 0,05-0,20 zł. Natomiast przez cały kolejny miesiąc nie zmieniły się ceny pozostałych gatunków ryb. Nie było w obrocie płastug, gdyż do końca kwietnia obowiązywał zakaz ich połowów.

Ceny skupu ryb w Darłowie

Praktycznie przez kwiecień ceny wszystkich gatunków ryb były ustabilizowane. Dopiero w samym końcu miesiąca o 0,02 zł spadły ceny śledzi D (ale nie ikrzaków) i szprotów AT. Płastugi mogły wystąpić tylko w przyłowach.

Ceny sprzedaży ryb w Kołobrzegu

Podaż dorszy była wciąż bardzo mała. Ceny tych ryb były ustabilizowane, przy czym w drugiej połowie miesiąca dorsze były sprzedawane w jednej cenie, bez zróżnicowania na asortymenty. Podobnie było w całym okresie przy sprzedaży śledzi.

Znikome ilości śledzi S sprzedawano w jednej cenie łącznie ze śledziem D. W drugiej połowie miesiąca ceny śledzi generalnie spadły do 1,00 zł, choć w pojedynczych transakcjach dochodziły nawet do 1,30 zł.

Ceny sprzedaży szprotów – podobnie jak w marcu – kształtowały się w dość szerokim przedziale, ale w drugiej połowie miesiąca poziom cen maksymalnych zaczął spadać.

Ceny sprzedaży ryb w niektórych portach

W kwietniu ceny sprzedaży dorszy niewiele zmieniły się w porównaniu z marcem. Na ogół były one takie same i w większości portów wyrównane. W ogóle nic, bądź niewiele, zmieniły się ceny śledzi, szprotów i łososi. Ze względu na okres ochronny nie sprzedawano płastug.

este-es

Notowania cen skupu ryb we Władysławowie (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	M 36-46 cm	2,55	2,50	2,50-2,55	2,55
	patr. z/gł.	2,90	2,70		
	D > 70 cm	2,20	2,10	2,10-2,20	2,20
		patr. b/gł.	3,40	3,20	3,20-3,40
Śledź	DE	1,50	1,50	1,50	1,50
	DA	1,00	1,00	1,00	1,00
	SE	0,80	0,80	0,80	0,80
	SA	0,40	0,40	0,40	0,40
Szprot	Ta E	0,40	0,40	0,40	0,40
	Tb E	0,35	0,35	0,35	0,35
	Tc E	0,20	0,20	0,20	0,20
	paszowy	0,10	0,10	0,10	0,10
Płastuga	DI	—	—	—	—
	niesort.	—	—	—	—
	MI	—	—	—	—
Turbot	DI > 1 kg	2,50	2,50	2,50	2,50
	odgardl. z/gł.	MI > 0,5 kg	1,50	1,50	1,50
Łosoś	DI	8,00	8,00	8,00	8,00
	SI	6,00	6,00	6,00	6,00
	MI	4,00	4,00	4,00	4,00

Notowania cen skupu ryb w Darłowie (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	patr. z/gł. M	2,00	2,00	2,00	2,00
	patr. z gł. D	2,30	2,30	2,30	2,30
Śledź	D	1,00	0,80	0,82-1,00	0,80-1,00
	S	0,70	0,70	0,70	0,70
Szprot	AT	0,48	0,46	0,48	0,46-0,48
	BT	0,34	0,34	0,34	0,34
Płastuga	D	1,20	1,20	1,20	1,20
	M	0,70	0,70	0,70	0,70

Ceny sprzedaży ryb przez rybaków w Kołobrzegu (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	patr. z/gł. M	3,20	2,90	2,90-3,20	3,20
	D	3,50	3,20	3,20-3,50	3,20
Śledź	D	1,10	1,00	1,10	1,00
	S	1,10	1,00	1,10	1,00
Szprot		0,55	0,30	0,30-0,55	0,30-0,50
Płastuga	D	—	—	—	—

Ceny sprzedaży ryb przez rybaków w niektórych portach (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Górk Zachodnie	Gdynia	Hel	Jastarnia	Władysławowo	Łeba	Ustka
Dorsz	patr. b/gł.	2,80	3,20				3,20	3,20
	patr. z/gł.	3,50	3,30		3,40	3,40	3,40	3,40
Śledź	D	1,20	1,10					1,00
	S	0,70-1,00	0,80	0,80		0,70		1,00
Szprot				0,45		0,48		
Łosoś	D		8,50		8,00			
	S				5,00			

Konferencja ASFA/FAO w MIR

Od 21 do 26 kwietnia 1997 r. odbyło się w Morskim Instytucie Rybackim w Gdyni 27. doroczne posiedzenie Międzynarodowego Organu Doradczego Światowego Systemu Informacyjnego ASFIS/ASFA Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts). W imprezie tej, która po raz pierwszy miała miejsce w Polsce, uczestniczył 30-osobowy zespół specjalistów, składający się z przedstawicieli centrali FAO w Rzymie, CSA (Cambridge Scientific Abstracts), reprezentantów różnych zainteresowanych organizacji międzynarodowych oraz przedstawicieli wszystkich krajów, będących partnerami tego systemu. W chwili obecnej partnerami systemu ASFA jest 19 państw, w tym również Polska (od 1995 roku).

System informacyjny ASFIS/ASFA powstał z inicjatywy FAO w roku 1969 przy ścisłej współpracy z kilkoma przodującymi w tej dziedzinie instytucjami badań morskich w Anglii i w Niemczech. Pierwszym jego produktem były streszczenia dokumentacyjne, publikowane w Anglii w zeszytach zatytułowanych "Aquatic Biology Abstracts". W miarę swego rozwoju system zaczął obejmować swoim zasięgiem monitoring coraz większej liczby dokumentowanych tytułów czasopism naukowych i wydawnictw serialnych, wciągając do współpracy nowych partnerów z wszystkich kontynentów. Pod koniec lat siedemdziesiątych bazy danych systemu obok nośników informacji w postaci drukowanej, wydawane były również w postaci taśm magnetycznych, a począwszy od 1988 roku, kumulowane bazy danych sys-

temu dostępne już są w postaci kompaktowych dysków na tzw. CD-ROM-ach, uaktualnianych i wydawanych w odstępach kwartalnych. Dysk taki zawiera ponad 100 tys. not bibliograficznych wraz z krótkim streszczeniem.

Obecnie system ASFA obejmuje monitoringiem około 4000 czołowych tytułów czasopism i wydawnictw serialnych z dziedziny szerokiej problematyki badań morskich, biologii morza, oceanografii, oceanologii, rybołówstwa morskiego i dziedzin pokrewnych. Monitoring objął ostatnio również czołowe polskie wydawnictwa periodyczne, w pierwszej kolejności te, które są wydawane w języku angielskim. Corocznie do banku danych systemu ASFA wpływa około 30 tys. not, a ogólna liczba zapisów w banku danych wynosi około 600 tys.

Twórcą rozbudowanego oprogramowania systemu jest działający pod egidą FAO ASFIS czyli Aquatic Sciences Fisheries Information System. W ramach tego oprogramowania opracowano i wydano szereg wydawnictw instruktażowo-szkoleniowych, ułatwiających przygotowanie zapisów, w tym także specjalistyczny tezaurus, zawierający zestaw słów kluczowych i deskryptorów, według których dokonywane są poszukiwania informacyjne w bazie danych ASFA. Natomiast samym producentem i dostawcą kompaktowych dysków w postaci CD-ROM-ów jest wyspecjalizowana w tej dziedzinie znana instytucja amerykańska CSA czyli Cambridge Scientific Abstracts. W Polsce, w chwili obecnej stałymi sub-

skrybentami baz danych ASFA są biblioteki naukowe następujących instytucji: Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni, Instytutu Oceanologii Polskiej Akademii Nauk w Sopotcie, Instytutu Rybołówstwa Śródlądowego w Olsztynie i Akademii Rolniczej w Szczecinie.

Krajowym polskim centrum gromadzenia danych dla systemu ASFA jest Ośrodek Informacji Naukowej MIR w Gdyni, który ściśle współpracuje w tej dziedzinie z pokrewnymi, polskimi placówkami naukowo-badawczymi, publikującymi wydawnictwa będące przedmiotem monitoringu systemu ASFA. Aktualnym zadaniem tego centrum jest zwiększenie liczby polskich zapisów kierowanych do banku danych ASFA oraz stałe podnoszenie ich jakości.

Typowy rekord ASFA składa się z następujących podstawowych elementów:

1. Tytuł artykułu w jęz. angielskim
2. Tytuł artykułu w jęz. oryginału
3. Autor
4. Nazwa źródła (tytuł czasopisma)
5. Wydawca
6. Nazwa języka oryginału
7. Język abstraktu
8. Abstrakt artykułu podsumowujący jego treść (maksimum 150 słów)
9. Rok publikacji
10. Deskryptory
11. Kod klasyfikacyjny
12. Rodzaj środowiska (np. morskie, śródlądowe, słonawe itp.)

HG

*Gratulacje
dla Profesora
Piotra
Bykowskiego
z MIR*

*W dniu 14 maja br. znany i ceniony w przemyśle rybnym
Kierownik Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR*

dr hab. Piotr Bykowski

*otrzymał z rąk Prezydenta RP Aleksandra Kwaśniewskiego
zaszczytny tytuł profesora.*

*Prezes Zarządu i Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa
oraz Redakcja "Wiadomości Rybackich"*

*składają Panu Profesorowi Piotrowi Bykowskiemu,
aktywnemu członkowi naszego Stowarzyszenia
i autorowi cenionych artykułów,*

*serdeczne gratulacje i życzenia dalszych sukcesów
w działalności zawodowej, pomyślności w życiu osobistym.*

Liczymy na kontynuowanie autorskich publikacji w naszym organie.

W 1996 roku w Morskim Instytucie Rybackim realizowany był projekt "Strengthening National Capacity In Fish Quality Assurance" Nr TCP/POL/4552 finansowany przez FAO i stronę polską reprezentowaną przez Ministerstwo Transportu i Gospodarki Morskiej. Jednocześnie MTiGM zawarło z MIR umowę na realizację projektu w ramach tematu "Wdrażanie systemu zapewnienia jakości zdrowotnej w przetwórstwie rybnym dostosowanym do wymagań UE i FAO/WHO".

Głównym celem projektu było przygotowanie kadry, której zadaniem będzie stworzenie i wprowadzanie w polskim przemyśle rybnym efektywnego systemu zapewnienia jakości zdrowotnej w oparciu o analizę zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP. Zgodnie z umową projekt obejmował:

- przekazanie odpowiednich informacji oraz przeszkolenie producentów zarówno sektora prywatnego, jak i państwowego;

- przeszkolenie w zakresie zasad systemu HACCP osób, które w przyszłości będą prowadzić podobne szkolenia w polskim przemyśle rybnym;

- zapoznanie krajowych władz urzędowej kontroli oraz przedstawicieli przemysłu rybnego z nowymi wymaganiami sanitarno-higienicznymi obowiązującymi w krajach Unii Europejskiej oraz przepisami FAO/WHO, przede wszystkim w odniesieniu do przepisów związanych ze stosowaniem systemu HACCP;

- przygotowanie modelowego programu szkoleniowego w zakresie zasad opracowywania i wdrażania systemu zapewnienia jakości zdrowotnej HACCP w zakładach przetwórstwa rybnego.

W ramach projektu przeprowadzono sześć pięciodniowych kursów szkoleniowych w zakładach przetwórstwa rybnego. Dwa pierwsze szkolenia prowadzone były przez ekspertów FAO, a następnie trzy przez pracowników Zakładu Technologii i Mechanizacji Przetwórstwa MIR, prof. Piotra J. Bykowskiego, mgr Kazimierza Kołodzieja i mgr Jolanę Hillar. Ostatnie, szóste szkolenie odbywało się w MIR i prowadzone było wspólnie przez eksperta FAO i pracowników MIR.

W szkoleniach wzięło udział około 100 osób, głównie przedstawiciele przemysłu rybnego, inspekcji weterynaryjnej oraz innych instytucji, których działalność związana jest z żywnością. Poniżej przedstawiono zestawienie

System zapewnienia jakości zdrowotnej HACCP - szkolenia

dotyczące uczestników na poszczególnych szkoleniach.

Wszyscy uczestnicy otrzymali materiały szkoleniowe przygotowane przez eksperta FAO i przetłumaczone na język polski. Materiały zawierały podstawowe zasady systemu HACCP oraz wytyczne do opracowania programu HACCP dla zakładu produkcyjnego, z uwzględnieniem specyfiki przetwórstwa rybnego. Ponadto uczestnicy ostatniego szkolenia otrzymali dodatkowe materiały dotyczące całego przetwórstwa rybnego w zakresie zagrożeń żywności oraz działań prewencyjnych.

Zgodnie z założeniami opracowano modelowy program szkolenia na poziomie zakładu produkcyjnego, który w zależności od potrzeb, po odpowiednich modyfikacjach, może być zastosowany do różnych rodzajów przetwórstwa rybnego.

Ostatnie szkolenie przeznaczone było dla inspektorów przemysłu rybnego - lekarzy weterynarii, przedstawicieli państwowej urzędowej kontroli oraz przemysłu rybnego - szczebla kierowniczego i wyższego. Program tego szkolenia został zmodyfikowany ze względu na rodzaj uczestników oraz ich potrzeby i oczekiwania. Szkolenie to prowadzone było w sposób bardziej ogólny. Uczestnicy wzywali dwa zakłady przetwórstwa rybnego, część praktyczna opierała się na wcześniej przygotowanych schematach technologicznych procesów produkcyjnych prezentowanych podczas wizyt w zakładach przetwórczych.

Szkolenia obejmowały wszystkie rodzaje przetwórstwa rybnego: obróbkę

wstępną ryb na statkach oraz produkcję mrożonych filetów rybnych, mrożonych porcji ryb, panierowanych wyrobów rybnych, ryb wędzonych, marynat, pakowanych próżniowo, mrożonych ryb wędzonych i konserw rybnych. Szkolenia dotyczyły przetwórstwa ryb morskich i słodkowodnych oraz realizowane były w przedsiębiorstwach o różnej strukturze własnościowej.

Wszyscy uczestnicy otrzymali zaświadczenia ukończenia szkolenia finansowane przez instytucje finansujące realizację projektu, tj. FAO i MTiGM oraz MIR.

Aktualne i przyszłościowe wymagania krajowego i międzynarodowego rynku w odniesieniu do bezpieczeństwa i jakości wyrobów spowodowały bardzo duże zainteresowanie w tym zakresie sektora żywnościowego, w tym rybnego. Świadczy o tym między innymi fakt, że liczba uczestników na szkoleniach była większa od pierwotnie zakładanej. Ponadto Morski Instytut Rybacki otrzymał dodatkowe zamówienia dotyczące prowadzenia szkoleń w zakresie systemu HACCP w przemyśle rybnym.

Uczestnicy wysoko ocenili program szkoleń i sposób ich realizacji. Program szkoleń prowadzonych przez polskich wykładowców był szerszy w zakresie wymagań legislacyjnych UE dotyczący całej żywności oraz ryb i produktów rybnych, a także zaleceń dobrej praktyki produkcyjnej, określonych w Kodeksie Żywnościowym FAO/WHO. Korzyścią jest również fakt, że w wyniku szkoleń powstała dokumentacja robocza z praktycznej części, tj. siedem programów systemu HACCP dla różnych rodzajów przetwórstwa rybnego - jako wynik pracy grupowej uczestników.

Sprawdziła się nowa koncepcja tworzenia mieszanych grup uczestników szkoleń, tj. producentów, lekarzy weterynarii, inspektorów urzędowej kontroli i innych instytucji związanych z żywnością. Taki dobór uczestników umożliwił pracę na zasadach odmiennych od zależności służbowych, a więc bez wykorzystywania relacji kontrolujący-kontrolowany, a także pozwolił na obustronne lepsze zrozumienie.

Wobec rosnącego zainteresowania omawianymi szkoleniami Morski Instytut Rybacki będzie kontynuował prace w tym zakresie. Przyszłościowe szkolenia będą jednak odpłatne. MIR czyni starania o dofinansowanie tego rodzaju działalności, między innymi przez Departament Rybołówstwa Ministerstwa Transportu i Gospodarki Morskiej. Inną możliwością obniżenia kosztów może być również łączenie szkoleń dla dwóch lub więcej zakładów o podobnym profilu produkcyjnym.

Ponadto opracowano przewodnik pt: "HACCP w przetwórstwie rybnym. Wytyczne opracowania i stosowania", który znajduje się w druku. Opracowanie to w formie książkowej będzie można nabyć w dniach 3-4 czerwca 1997 r. podczas Dorocznej Konferencji Technologów i Służb Jakościowych Przemysłu Rybnego oraz na Międzynarodowych Targach POLFISH '97.

J.H., P.J.B.

Numer kursu	Uczestnicy										
	Prze- mysł	WZ WET	SANE- PID	MIR	IŻŻ	PZH	MTiGM	PKN	PIS IPAR	PCBC	Ogółem
I	5	2	1	3	1	1					13
II	7	3		2	1			1			14
III	9	3	1	1							14
IV	8	2	2	2			1				15
V	10	4	2	1							17
VI	9	5	1	1					3	1	20
Razem	48	19	7	10	2	1	1	1	3	1	93

Z KART HISTORII

Przed 70 laty

• Z inicjatywy gdyńskiego oddziału Banku Gospodarstwa Krajowego, a zwłaszcza jego dyrektora Wejersa, w maju 1927 r. powstała w Gdyni spółdzielnia "Zjednoczenie Rybaków Morskich", do której przystąpiło 173 rybaków. W końcu 1927 r. należało już do niej ponad 240 rybaków. Spółdzielnia otrzymała znaczne kredyty, w dalszych latach rozwijała ożywioną działalność.

Przed 65 laty

• 22 maja Związek Wędzarzy zorganizował w Pucku zebranie przedstawicieli wybrzeżowych wędzarni ryb, na które zaproszono reprezentantów Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni, Urzędu Skarbowego w Pucku i Izby Przemysłowo-Handlowej w Gdyni. Omawiano m.in. stosunek wolnego Miasta Gdańska do polskich rybaków morskich i wędzarzy ryb oraz wysunięto postulaty: obniżki podatku dochodowego o 2%, przydzielania wędzarniom drzewa opałowego z lasów państwowych po niższych cenach oraz kontyngentów soli przemysłowej i obniżenia taryfy opłat kolejowych za przewóz wędzonych ryb.

• Z inicjatywy Związku Organizacji Rybackich R.P. odbyło się 25 maja 1932 r. w Warszawie zebranie przedstawicieli różnych instytucji rybackich, na którym po raz pierwszy w Polsce w tak szerokim gronie omawiano potrzebę podjęcia akcji propagowania spożycia ryb.

Przed 60 laty

• Dziesięciu polskich rybaków, zatrudnionych w jedynym wówczas w Polsce przedsiębiorstwie połowów dalekomorskich "Mewa", skierowało za pośrednictwem Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni petycję do Ministerstwa Przemysłu i Handlu, datowaną 12 maja 1937 r. Domagali się w niej głównie przyspieszenia procesu polszczenia załóg statków "Mewy", składających się prawie wyłącznie z Holendrów. Petycję tę podpisali między innymi jedni z pierwszych polskich szypów rybołówstwa dalekomorskiego po drugiej wojnie światowej – W. Gorządek i W. Paszkiewicz.

Przed 50 laty

• W maju 1947 r. zarząd spółki "Dalmor" podjął decyzję zawarcia ze Zjednoczeniem Stoczni Polskiej umowy o budowie pierwszego w kraju rybackiego trawlera polskiej konstrukcji. Statek miał być zbudowany w ciągu 22 miesięcy za sumę 83 490 000 zł. "Dalmor" dostarczył założenia do projektu tego trawlera.

Przed 45 laty

• Od 5 do 20 maja 1952 r. przebywała w NRD delegacja polskiego rybołówstwa morskiego pod przewodnictwem wicedyrektora Centralnego Zarządu Rybołówstwa Morskiego A. Nagla. Zwiedzano porty rybackie w Rostocku i Sassnitz oraz zapoznano się z organizacją i działalnością rybołówstwa morskiego NRD. Były to pierwsze oficjalne kontakty pomiędzy tymi dziedzinami gospodarki morskiej obu krajów.

• W maju 1952 r. dobiegały końca prace przy budowie nowej hali rybnej w gdyńskim porcie rybackim. W tym samym okresie skierowano do Łeby pogłębiarkę, która miała pogłębić wejście do tamtejszego portu, aby uczynić go dostępnym dla pełnomorskich kutrów.

Przed 40 laty

• 1 maja 1957 r. uległ likwidacji Centralny Zarząd Rybołówstwa Morskiego w Szczecinie. Końcowe czynności likwidacyjne trwały jeszcze formalnie do 15 lipca tego samego roku. Likwidatorem CZRM był W. Coufal.

• Ustawą z 28 maja 1927 r. zniesiono dotychczasowy urząd ministra żeglugi, tworząc jednocześnie ministerstwo żeglugi i gospodarki wodnej.

Przed 35 laty

• Trawler przetwórczy "Dalmor", dowodzony przez kpt. Z. Dzwonkowskiego, wszedł 7 maja 1962 r. do Feringerhaven, jako pierwszy polski statek rybacki w grenladzkim porcie. Pobrano tam paliwo i wodę. Połowów dokonywano na ławicach Bananen i Halibut.

• Od 24 maja 1962 r. delegacja polskiego rybołówstwa morskiego uczestniczyła po raz pierwszy w dorocznej konferencji Międzynarodowej Komisji Rybołówstwa Północno-Zachodniego Atlantyku, która obradowała w Moskwie.

Andrzej Ropelewski

FLO-ICE – płynny lód – zaczyna być coraz szerzej stosowany na statkach rybackich i w przetwórczych rybnych. Produkowany jest przez pompowanie solanki lub wody morskiej do generatora FLO-ICE, gdzie powstają mikroskopijne cząsteczki lodu o wielkości 0,1 mm. Cząsteczki te są zeszkrobywane z bębna mrozącego i łączone z solanką w ilości do 62% lodu. Mieszanina ta może być pompowana węzłem do miejsc wymagających schłodzenia. Zakres stosowania jest bardzo szeroki – od lodowania ryby w skrzynkach po schładzanie ryby luzem w zbiornikach.

Kiedy FLO-ICE jest podawany od góry do skrzynki z rybą, opadając wypycha powietrze z wolnych przestrzeni, tak że po odcięciu solanki ryba zostaje otoczona kokonem śniegu. Operacja lodowania skrzynki z rybą trwa krócej niż minutę, a lodować można w ten sposób skrzynki ustawione w stos, jeśli są drenowane wewnętrznie. FLO-ICE jest łatwy w stosowaniu do powtórnego lodowania ryby w transporcie i handlu rybą świeżą.

FLO-ICE daje dobre rezultaty przy zastosowaniu np. do utrzymania niskiej temperatury w rozmrożonej rybce oczekującej na filetowanie, pozwalając przy tym na równomierne zachowanie temperatury

Płynny lód

w całej masie i likwidowanie miejscowych przemrożeń, które wpływają na jakość filetowania.

Na trawlerach-zamrażalnicach łowiących ryby pelagiczne, wyposażonych w zbiorniki do przechowywania ryby luzem w schłodzonej wodzie morskiej, produkcja FLO-ICE rozpoczyna się w drodze na łowisko. Zbiorniki są wypełniane w 1/3 pojemności płynnym lodem w oczekiwaniu na przyjęcie ryby. FLO-ICE odbiera ciepło z ryby bardzo szybko i przyczynia się do sprawniejszego zamrażania. Ryba może pozostawać w zbiorniku nawet 20 godzin przed zamrożeniem jej w zamrażarkach płytowych.

Innym zastosowaniem jest użycie FLO-ICE w plastikowych rurach sformowanych w kształcie węzownicy umieszczonej przy suficie izolowanego termicznie pomieszczenia, tworząc w ten sposób komorę zerową bez konieczności stosowania specjalnego agregatu chłodniczego.

Producentem i dystrybutorem wyposażenia do produkcji FLO-ICE jest STAR Refrigeration. Urządzenia te mają wydajność od 0,5 do 45 t na dobę czystego lodu, co oznacza zdolność do wytwarzania 50% mieszaniny lodu i solanki w ilości od 1 do 90 t na dobę w zależności od wielkości urządzenia.

Adres producenta: STAR Refrigeration, 19 Denver Rd, Darford Kent DA 13 LA, Tel: +44 (0) 1322291316, Fax: +44 (0) 1322291317.

FNI Nr 3/97 Fishing '97 Supplement

SJM

Wydawca:
Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

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

Redaktor naczelny:
Zygmunt Polański, tel. 20 28 25

Sekretarz redakcji:
Przemysław Kuciewicz
tel. 31 33 40, fax: 202831, tlx: 054348

Konto bankowe Wydawcy:
Bank Gdański I Oddział Gdynia
Nr 10401224-4587-132



Ukryte ładownie

Irlandia podniosła z 20 000 do 200 000 funtów irł. maksymalną karę za ukrywanie ładowni rybnej na statku rybackim. Ostatnio odkryto taką genialnie zamaskowaną ładownię na statku hiszpańskim zarejestrowanym w Zjednoczonym Królestwie, określając ją jako swego rodzaju "arcydzieło". Ładownia ta była kompletnie wyposażona w urządzenia zamrażalnicze i oświetleniowe, a z zewnątrz wyglądała jak zbiornik paliwa.

FNI Nr 3/97

SJM

Rosja dobrym rynkiem dla przetworów rybnych

Jak wynika z pierwszych doświadczeń biura sprzedaży brytyjskiej firmy Bluecrest Freebooter, otwartego niedawno w Moskwie, Rosja stała się dobrym rynkiem dla wyżej przetworzonych produktów rybnych. Firma ta sprzedała w Rosji znaczną ilość paluszków rybnych, panierowanych porcji rybnych i naturalnych filetów.

Rynek ten poszukuje wygodnych do stosowania produktów rybnych, przygotowanych na wzór zachodni, a ostatnio pojawił się popyt na dania gotowe.

FNI Nr 3/97

SJM

Studium o fokach

Trzyletni projekt badawczy na temat fok i ich wpływu na rybolówstwo został podjęty w Irlandii. Badania skoncentrowane będą głównie na atlantyckim wybrzeżu Irlandii, a gromadzone dane dotyczyć będą tego, czym i gdzie się żywią oraz w jakich obszarach te zwierzęta się poruszają. Skądinąd wiadomo, że foki są podejrzane o czynienie spustoszeń w stadach rybnych na różnych łowiskach świata.

FNI Nr 3/97

SJM

CFP będzie zreformowana po 2002 r.

Komisarz Unii Europejskiej ds. rybolówstwa Emma Bonino chce pilnie podjąć kroki w celu zreformowania Wspólnej Polityki Rybackiej (CFP) po 2002 r. Wyraziła taką potrzebę

w czasie dyskusji Okrągłego Stołu Parlamentu Europejskiego poświęconej CFP. Jej zdaniem należy w trybie pilnym ustalić terminy, uczestników i priorytety w działaniach w tym zakresie.

Wspólna Polityka Rybacka weszła w życie w 1983 r. na przewidziany wówczas okres 20 lat. Trzeba będzie przed końcem 2002 r. uzgodnić nową legislację, która pozwoliłaby na utrzymanie w mocy uregulowań dot. rybolówstwa w UE. Niektóre jej zmiany zostały wprowadzone w 1992 r. Mimo różnicy zdań wyrażonych w czasie dyskusji Okrągłego Stołu, w wielu sprawach osiągnięto konsensus. Uzgodniono konieczność zmiany podejścia do kwestii odrzutów (niechcianego przyłowy), potrzebę redukcji biurokracji i wprowadzenie decentralizacji procedury podejmowania decyzji, a także monitorowania importu. Akwakultura uznana została jako środek uzupełniający, a nie alternatywny dla rozwiązania problemu zaopatrzenia rynku.

Worldfish Report Nr 39/97

SJM

Duży przyłów śledzia na Morzu Ochockim

Trawlery poławiające mintaja na Morzu Ochockim skarżą się na wysoki przyłów śledzia, który w niektórych przypadkach sięga 50%. Tymczasem dozwolony przyłów wynosi 8%, tak więc rybacy są zobowiązani do zmiany łowisk i techniki trałowania w celu uniknięcia połowu śledzi z obawy przed karami pieniężnymi i możliwym zakazem dokonywania połowów.

Inspektorzy rybolówstwa z Wławy-wostoku stosują niezwykle surową politykę represyjną, z karami powyżej 1 mlrd rubli w odniesieniu do statków łowiących na obszarach łęgowych.

Worldfish Report Nr 39/97

SJM

Rozpornice dla włoka "Gloria" – dają o 20% większe rozwarcia

Dwie rozpornice "Poly-Ice" o powierzchni 12,5 m² zostały dostarczone na 120-metrowy trawler rufowy m.s. "Heinaste". Rozpornice te, o dużym stosunku długości do szerokości, zostały skonstruowane specjalnie do włoków typu "Gloria". Są one zupełnie nową konstrukcją podobną do rozpornic Suberkruba. Posiadają po dwa spoilery na krawędziach natar-

cia, co jest rezultatem szeroko zakrojonych badań konstrukcyjnych i w basenach badawczych. Program badawczy został stworzony by uzyskać rozpornicę o maksymalnej efektywności. Trawlery używające nowych rozpornic mogą stosować rozpornice o 2 lub 3 rozmiary mniejsze od używanych poprzednio. Na m.s. "Heinaste" wykorzystuje się rozpornice o wysokości 5,6 m, które są w stanie zwiększyć rozwarcia włoków typu "Gloria" o 20% w stosunku do rozwaró uzyskiwanych z poprzednimi rozpornicami. Możliwe jest używanie tych rozpornic z mniejszymi włokami. W tym celu, rozpornice "Poly-Ice", zaopatrzone są w dodatkowe uchwyty wodzy włoka.

FNI, Nr 9/1996

MW

Wzrost zainteresowania antarktycznym kryłem

Ukazujące się w Niemczech czasopismo "Fish International" w swoim ostatnim wydaniu poświęca wiele miejsca antarktycznemu kryłowi i jego wykorzystaniu w najbliższej przyszłości do bezpośredniego spożycia przez człowieka. W obszernym artykule zatytułowanym "Czy krył będzie surową bazą żywnościową przyszłości?" scharakteryzowano dotychczasowy dorobek badawczy-naukowy w dziedzinie eksploatacji na świecie tego skorupkiaka, zwracając również uwagę na liczące się osiągnięcia na tym polu Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni. Jedną z niemieckich firm, występującą pod nazwą Fish Contract Bremerhaven zainteresowała się wykorzystaniem mięsa kryla do produkcji różnego rodzaju produktów żywnościowych i wprowadzeniem ich na niemiecki rynek rybny. Uwzględniając duży dorobek MIR, firma ta zawiązała z Instytutem joint-venture pod nazwą "Chiton Ltd.", w ramach którego partnerzy prowadzą wspólne prace rozwojowe nad wdrożeniem do spożycia różnych produktów żywnościowych, w których mięso kryla jest jednym z głównych komponentów. Jednym z bardziej znanych produktów zawierających kryla jest produkt występujący pod nazwą "krupuk". Jest on sprzedawany między innymi w chińskich restauracjach w postaci tzw. chrupków krewetkowych. Przedstawiciel strony niemieckiej pan Ludolf Köhler oświadczył, iż w roku 1996 na rynku niemieckim sprzedano już produktów z kryla w ilości około 150 ton, a przedsiębiorstwo specjalistyczne zajmujące się m.in. przetwórstwem kryla w Niemczech, występujące pod nazwą Gourmet Menu w Bremerhaven, zatrudnia 55 osób.

HG

Polfish '97










4 - 7 czerwca 1997r.

Centrum Targowe, Gdańsk, ul. Beniowskiego 5

Współpraca: Morski Instytut Rybacki i Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa.

Patronat: Ministerstwo Transportu i Gospodarki Morskiej.



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